



CANTERA
MILANO

MENÙ



STARTERS

EDAMAME (6) 6

CROCCHETTA KIMCHEE (1-3-4-6-7-10) 12 4 pz.

Crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi di Australian Wagyu e mayo affumicata.

GYOZA (1-6-7-12) 13 4 pz.

Gyoza di Australian Wagyu e maialino, beure blanc allo champagne e miso.

TACOS TRUFFLE (1-6-7) 14 2 pz.

Tacos di riso croccante, battuta a coltello di Australian Wagyu, stracciatella, salsa teriyaki e tartufo nero.

CHICKEN POP CORN (1-3-5-6-9-10) 8

Bocconcini di pollo fritto con salsa Yuzu mayo.

GYOZA VEG (1-3-6-7) 10 4 pz.

Gyoza di patate e verza, pesto leggero di basilico e pomodoro datterino confit.

PATANEGRA (8) 25

100% RAZZA IBERICA 48m.

SANDO MAIALINO (1-3-6-7-10-11) 12

Sandwich in stile katsu-sando, pancia di maialino nazionale in panko, pak-choi, salsa rouge.

SANDO AUSTRALIAN WAGYU (1-3-7-10-11) 12

Sandwich in stile katsu-sando, battuta a coltello di Australian Wagyu, mayo al tartufo, pak-choi croccante.

TARTARE

TRICOLORE (1) 15

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, stracciatella, pomodoro datterino confit e pesto di basilico.

CLASSICA (3) 12

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, olio EVO, sale di Maldon, pepe nero e tuorlo di quaglia.

TROPEA 15

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gel di lamponi e petali di cipolla rossa di Tropea caramellata.

CARCIOFI (7) 15

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, julienne di carciofi, limone e grana.

CANTERA MIX (1 A 14) 22

6 mini-battute di scottona nazionale extramarezzata accompagnate dalle nostre salse.

CARPACCI & SASHIMI

CARPACCIO ALLA ROMANA (1-7) 15

Carpaccio di Australian Wagyu, stick di patate Avezzano, cacio, pepe e lime.

CARPACCIO SALE E OLIO 13

Carpaccio di Australian Wagyu, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

SASHIMI FILETTO SALE E OLIO 15

Filetto di scottona polacca, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

SASHIMI DI FILETTO PATO 18

Filetto di scottona polacca, dadolata di foie gras, riduzione di aceto balsamico di Modena IGP, sale di Maldon.

CARPACCIO DI PICANHA 14

Carpaccio di picanha prussiana, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

CRISPY RICE 2 pz.

CRISPY RICE BEEF (1-11) 8

Tegolino di riso croccante, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gel di avocado, sesamo nero e lime.

CRISPY RICE FOIE GRAS (1) 10

Tegolino di riso croccante, scaloppa di foie gras e chutney di pere Williams

CRISPY RICE TRICOLORE (1-7) 6

Tegolino di riso croccante, stracciatella, pomodoro datterino confit e germogli.

NIGIRI

**NIGIRI
DI FILETTO CRUDO** (1) 8 2 pz.

**NIGIRI
DI FILETTO SCOTTATO
CON SALSA ROUGE** (1-3-6-7-10-11) 8 2 pz.

SUSHI ROLL 8pz.

LE ROUGE (1-3-6-7-10-11) 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, sashimi scottato di filetto di scottona polacca, salsa rouge ed erba cipollina.

FETA CRUNCH (1-3-6-7-10) 12

Feta in tempura, cipolla caramellata, rucola e mayo patate avezzano.

FILETTO ROUGE (1-3-6-7-10-11) 16

Filetto di scottona polacca, lattuga, salsa rouge, teriyaki e pasta kataifi.

“EBI” CHICKEN TEMPURA (1-3-5-6-7-10-11) 15

Pollo in croccante panatura ai corn flakes, avocado, philadelphia, salsa four season, teriyaki e spaghetti di riso croccanti.

CARCIOFO (1-7) 14

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, julienne di carciofi, grana e limone.

MILANO (1-3-6-8-11) 14

Battuta a coltello di vitella, iceberg, mayo allo zafferano e tuile di parmigiano reggiano 24 mesi.

SUSHI ROLL 8pz.

PARTE II

BARCELONETA (1-8-12) 14

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, lardo di patanegra, gazpacho di fragole e polvere di nachos.

TRUFFLE GOLD (1-6-7-11) 20

Hosomaki in tempura-panko, caprino, battuta a coltello di Australian Wagyu, carpaccio di tartufo e scaglie d'oro alimentare.

SUMMER (1-6-8-11) 13

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, avocado, mayo Cantera e mandorle tostate.

MYK (1-6-7-11) 13

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, tzatziki, cipolla rossa caramellata e polvere di olive nere.

CANTERA (1-3-6-7-10) 15

Battuta a coltello di Australian Wagyu, philadelphia, speck d'anatra, mayo patate avezzano, erba cipollina e lime.

PICANHA (1-6-12) 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, sashimi di picanha prussiana e teriyaki all'aceto balsamico di Modena IGP.

SUSHI ROLL 8pz.

PARTE III

EL GORDO (1-7) 15

Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, gorgonzola DOP e guanciale di amatrice croccante.

WAGYU KATAIFI (1-6-7) 15

Hosomaki di Australian Wagyu, pasta kataifi, philadelphia e salsa teriyaki.

TRUFFLE (1-3-6-10) 16

Battuta a coltello di Australian Wagyu, philadelphia, mayo Canterana, carpaccio di tartufo nero e fiocchi di tempura.

TOC TOC (1-3-6-10) 14

Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, philadelphia, porro croccante e spicy mayo.

RED KATAIFI (1-6-7) 13

Hosomaki di Australian Wagyu, pasta kataifi, philadelphia, frutti di bosco e salsa teriyaki.

MANGO (1-3-6-7-10) 14

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, philadelphia, tartare di mango, menta, spicy mayo e teriyaki.

WAGYU

WAGYU SELEZIONE GIAPPONESE

La wagyu è una famosa razza bovina selezionata per avere una carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature dette marezzatura. (in base alla disponibilità la provenienza sarà dei distretti di Miyazaki, Kobe, Hida e Kagoshima.)

NIGIRI (1) **20** 2 pz.

Crudo o scottato.

CARPACCIO (1-6) **40**

servito con salsa yuzu ponzu.

RIBEYE **55** 100gr.

GRIGLIA CANTERA

CONTROFILETTO EXTRAMAREZZATO DI SCOTTONA POLACCA (10) 24

Senape al miele.

PLUMA IBERICA (1-6-11) 28

Salsa teriyaki - raspberry e pac-choi.

FILETTO DI SCOTTONA POLACCA (1-3-5-6-7-10-11) 28

Salsa four season e porro croccante.

PICANHA PRUSSIANA (10) 24

Senape al miele.

ENTRANA DI "MARANGO" 25

Salsa chimichurri.

SALADS

SASHIMI FILETTO SALAD (1-5-6-11) 16

Misticanza di campo, sashimi di filetto di scottona polacca, goma dressing e lime.

DUCK SALAD (1-6-7-11-12) 14

Misticanza di campo, petto d'anatra Barberie cbt, salsa Cantera e sesamo.

AVOCADO SALAD (1) 12

Misticanza di campo, pomodori datterino confit, avocado, cipolla rossa caramellata.

MAIN COURSES

WOK DI POLLO (1-6-11) 16

Pollo saltato al wok e julienne di verdure stagionali croccanti.

MAIALINO (1-6) 20

Pancia di maialino nazionale in olio cottura, salsa di Lamponi e Teriyaki.

TATAKI PONZU (1-6-11) 22

Sashimi di controfiletto scottato, yuzu ponzu, zenzero, cipollotto, lime e pasta kataifi.

LA BARBERIE (1-6-7-11) 20

Petto d'anatra Barberie cbt, salsa Cantera e salsify al wok.

LA MILANESE (1-6-7-10) 20

Carrè di vitello da latte in panko e mayo allo zafferano.

CONTORNI

PATATE AVEZZANO AL FORNO (1) 7

WOK DI VERDURE (1-6-11) 8

RISO BIANCO AL SESAMO (11) 5

PURÈ ROBUCHON (7)

Classico 6 / Tartufo 8 / Guanciale 7

DOLCI

SUSHI ICE (3-7-8) 9

Tris di mini gelatini a forma di uramaki, nocciola e caramello, pistacchio e mango, cioccolato e lampone.

NIGIRI CHEESECAKE (1-3-7-8) 9

Tris di cheesecake a forma di nigiri con top di frutta di stagione.

BOMBONIERA CANTERA (3-7-8) 7

Tris di praline ripiene di cremoso gelato: caramello salato con copertura croccante pistacchio con finissima copertura al cioccolato bianco stracciatella con finissima copertura fondente.