



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 guancialetto di amatriciana 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 Canterina, 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.