

# CANTINA ITALIANA

enoteca con cucina

CONSUMAZIONE MINIMA UN PIATTO PER PERSONA DOLCI ESCLUSI  
PEDIDO MINIMO UN PLATO PRINCIPAL POR PERSONA  
MINIMUM ORDER ONE MAIN DISH PER PERSON

Per iniziare un buon aperitivo Italiano  
Comencemos con un buen aperitivo  
To start with a good drink

## APERITIVI ITALIANI

	€
APEROL SPRIZ / CAMPARI SPRIZ / LIMONCELLO SPRIZ, CON PROSECCO DOC	7
GIN TONIC	8
CAMPARI SHAKERATO CON GIN	7
NEGRONI / NEGRONI SBAGLIATO / AMERICANO	7
VERMOUTH ITALIANI	3,5
CAMPARI SODA	3,5
CRODINO / GINGER	3,5

## BIRRE ITALIANE IN BOTTIGLIA

	€
PERONI RUBIA 33 cl	3
MORETTI AL LIMONE 33 cl	3,5
MENABREA ZERO 33 cl	3,5
MENABREA RUBIA 33 cl	3,5
MENABREA AMBRATA 33 cl	3,8
MENABREA TOSTADA 33 cl	3,8
FLEA SMOKED " AHUMADA " 33 cl	5
FLEA BLANCHE " DE TRIGO " 33 cl	5
BALADIN NORA " IDEAL CON EL POSTRE " 33 cl	5
BALADIN IPA 33 cl	5
ICHNUSA NO FILTRADA 50 cl	4,8
PERONI GRAN RESERVA 50 cl	4,8

## LE OLIVE VERDI DI SICILIA

OLIVE VERDI DI SICILIA / ACEITUNAS VERDE DE SICILIA / GREEN SICILY'S OLIVES	2,5
---	-----

## ANTIPASTI / ENTRANTES / STARTERS

### I NOSTRI TAGLIERI \*\*\*N 7,12,5

TAGLIERI DELLA CANTINA (SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI)  
TABLAS DE LA CANTINA (SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS)  
CANTINA'S CUTTING BOARDS (SELECTION OF COLD CUT AND CHEESES)

PER 1-2 PERS. PARA 1-2 PERSONAS FOR 1-2 PEOPLES

€  
16

PER 3-4 PERS. PARA 3-4 PERSONAS FOR 3-4 PEOPLES

28

PER 5-6 PERS. PARA 5-6 PERSONAS FOR 5-6 PEOPLES

39

### IL TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON MARMELLATA \*\*\*N 12,7,8

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI (SELEZIONE DI 4 FORMAGGI)

TABLA DE QUESOS (SELECCIÓN DE 4 QUESOS)

18,9

CHEESE BOARD (SELECTION OF 4 MIXED CHEESE)

### LA FINTA TARTARE DI POMODORO CON BURRATA \*\*\*N 7

TARTARE DI POMODORO CON BURRATA

TARTAR DE TOMATE CON BURRATA / BURATA AHUMADA

14,9

TOMATOES TARTARE WITH BURRATA CHEESE / SMOKED BURATA

### I SOTT'OLI TIPICI ITALIANI \*\*\*N 5,8,12

MIX DI 4 VERDURE SOTT'OLIO " PIATTO FREDDO "

MIXTO DE 4 VERDURAS EN ACEITE " PLATO FRIO "

12,9

MIX OF 4 VEGETABLES IN OIL " COLD DISH "

### IL PARMA 24 MESI CON BUFALA \*\*\*N 1,7,12

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI CON MOZZARELLA DI BUFALA

JAMON DE PARMA 24 MESES CON MOZZARELLA DE BUFALA

18,9

24 MONTHS AGED PARMA HAM WITH BUFALO MOZZARELLA

### L'ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA \*\*\*N 5,7,8,12

ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA, PIATTO CON SALUMI FORMAGGI E SOTT'OLI

ENTRANTE MIXTO ALL'ITALIANA, PLATO CON FIAMBRE QUESO VERDURAS

18,9

MIXED STARTER ALL'ITALIANA, DISCH WITH SALAMI, HAM, CHEESE, VEGETABLES

### L'ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA DOPPIO \*\*\*N 5,7,8,12

ENTRANTE MIXTO DOBLE 4 PERS. / DOUBLE MIX STARTER 4 PEOPLES

33

## IL TONNATO DELLA CANTINA

\*\*\*N 3,4,5

€

CARNE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA

CARNE COCINADA A BAJA TEMPERADURA CON SALSA DE ATUN

16,9

MEAT AT LOW TEMPERATURE WITH TUNA SAUCE



## LE UOVA TARTUFATE

\*\*\*N 3,5,7

UOVA AL BURRO CON SAISA E ZEST DI TARTUFO NERO

HUEVOS COCINADOS CON MANTEQUILLA Y SALSA DE TRUFA NEGRA

13,9

BUTTER FRIED EGGS WITH BLACK TROUFLE SAUCE



## TARTARE DI TONNO ESOTICA

\*\*\*N 4

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO E MANGO

TARTARE DE ATUN CON AGUAGATE Y MANGO

16,9

TUNA TARTARE WITH MANGO AND AVOCADO



## PRIMI PIATTI / PRIMEROS PLATOS / MAIN COURSES

### PASTA

#### SPAGHETTI CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E LIME €

MANTECATI CON PARMIGIANO CRUDO DI GAMB. ROSSO E LIME

PASTA CON PARMESANO GAMBAS ROJA CRUDA Y LIMA \*\*\*N 1,2,7

17,9

PASTA WITH PARMESAN CREAM, RAW RED PRAWN AND LIME

---

#### TRIS DI RAVIOLI RIPIENI DI PESCE \*\*\*N 1,2,3,7

TRIS DI RAVIOLI DIFFERENTI RIPIENI DI PESCE ALLA BISQUE DI CROSTACEI

MIXTO DE RAVIOLI RELLENOS DE PESCADO ALINEADOS CON BISQUE DE MARISCO

18,9

MIXED FISH RAVIOLI SEASONED WITH FISH BISQUE

---

#### GNOCCHETTI AL PESTO E POMODORI CONFIT \*\*\*N 1,3,5,7,8

GNOCCHI AL PESTO GENOVESE E POMODORI CONFIT

ÑOQUIS CON PESTO DE ALBAHACA E TOMATE CONFITADOS

15,9

GNOCCHI WITH BASIL PESTO AND CONFIT TOMATOES

---

#### PENNE ALLA AMATRICIANA \*\*\*N 1,12

PENNE CON GUANCIALE AMATRICIANO E POMODORO, PICCANTI

PASTA CON GUANCIALE E TOMATE, PICANTE

14,9

PASTA WITH PIG CHEEK AND SPICY TOMATOES SAUCE

---

#### PASTA AL RAGU DI SOIA VEGANO \*\*\*N 1,6,9

PASTA CON RAGU' DI SOIA VEGANO

PASTA CON RAGU' DE SOIA VEGANO

16,5

PASTA WITH VEGAN SOIA RAGU'

---

#### LASAGNE CLASSICHE ALLA BOLOGNESE \*\*\*N 1,3,6,7,9,10

LASAGNE CLASSICHE, RAGU' POMODORO E MOZZARELLA

LASAGNE CLASSICHE TOMATE BOLOGNESE Y MOZZARELLA

16

CLASSIC LASAGNA WITH BOLOGNESE SAUCE AND MOZZARELLA

---

SI PREPARANO UN MASSIMO DI 4 PASTE DIFFERENTI PER TAVOLO

SE PREPARAN HASTA UN MAXIMO DE 4 PASTAS DIFERENTES POR CADA MESA

WE PREPARE UP TO 4 TYPES OF DIFFERENT PASTAS FOR TABLE

DISPONIAMO DI OPZIONI SENZA GLUTINE / DISPONEMOS DE OPCIONES SIN GLUTEN

WE HAVE SOME GLUTEN FREE OPTIONS

PREPARIAMO ANCHE LE PASTE CLASSICHE A RICHIESTA E SU DISPONIBILITA

PREPARAMOS TAMBIEN ALGUNA PASTA CLASICA PREGUNTAR AL ENCARGADO

WE PREPARE ALSO SOME OTHER CLASSIC PASTA ASK TO THE STAFF

---

## SECONDI

### SEGUNDO PLATOS / SECOND COURSES

€

#### LA BRACIOLA DI IBERICO COTTA A BASSA TEMPERATURA

BASSA TEMPERATURA E RIPASSATA IN PADELLA CON VINO ED ERBE

22

COCINADA A BAJA TEMPERADURA Y LUEGO HECHA CON VINO Y HIERBAS

AT LOW TEMPERATURE, AFTER KITCHENED WITH WINE AND HIERBAS

#### FILETTO DI MANZO AL PORTO \*\*\*N I

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL PORTO

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE PORTO

32

BEFF TENDERLOIN KITCHENED WITH PORTO WINE

#### MOSCARDINI AL MONTEPULCIANO \*\*\*N 9,14

MOSCARDINI COTTI NEL VINO MONTEPULCIANO

PULPITOS COCINADOS EN VINO TINTO

18,5

SMALL OCTOPUS KITCHENED IN RED WINE SAUCE " MONTEPULCIANO "

#### FILETTO DI BACCALA' AI PEPERONI \*\*\*N 4

FILETTO DI BACCALA' CON PEPERONI STUFATI

SOLOMILLO DE BACALA' CON PIMIENTOS GUISADOS

18,5

COD FILET WITH PEPPER SAUCE

#### FRITTATA AL TARTUFO \*\*\*N 1,3,7

FRITTATINA AL TARTUFO NERO E PARMIGIANO

TORTILLA ITALIANA CON TRUFA NEGRA Y PARMESANO

14

HOMLETTE WITH PARMESAN CHEESE AND BLACK TROUFLE

#### IL SEITAN ALLA PIZZAIOLA VEGANO \*\*\*N I

FETTINE DI SEITAN CON SALSA ALLA PIZZAIOLA

LONCHAS DE SEITAN CON SALSA A LA PIZZAIOLA

18,5

SLICES SEITAN WITH PIAZZAIOLA SAUCE

I SECONDI PIATTI ESCONO CON UN CONTORNO A SCELTA

LOS SEGUNDOS PLATOS SALEN CON GUARNICION A ELEGIR

WITH THE SECOND DISH YOU CAN CHOOSE A SIDE DISH



## CONTORNI / GUARNICONES / SIDE DISHES

### LE PATATE ALLA PAPRIKA DOLCE

PATATE AL FORNO CON OLIO D'OLIVA, E PAPRIKA

PATATAS HORNEADAS CON ACEITE D'OLIVA, PIMIENTON DULCE

BAKED POTATOES WITH OLIVE OIL, PAPRIKA

€

8,5

### PASTA IN BIANCO DI CONTORNO \*\*\*N 1,3

CONTORNO DI TAGLIATELLE / SPAGHETTI IN BIANCO

PASTA BLANCA TAGLIATELLE/SPAGHETTI COMO GUARNICION

WHITE PASTA AS SIDE DISCH FOR THE MEAT

6

### VERDURE DELLA SETTIMANA

VERDURA DELLA SETTIMANA

VERDURAS DE LA SEMANAS

VEGETABLES OF THE WEEK

8,5

## INSALATE / ENSALADAS / SALADS

€

### LA SAN REMO \*\*\*N 7,3,5

INSALATA MOZZARELLA DI BUFALA PESTO E POMODORINI

ENSALADA MOZZARELLA DE BUFALA PESTO Y TOMATE CHERRY

SALAD BUFALO MOZZARELLA TOMATOES CHERRY AND BASIL PESTO

14,5

### LA SPECIAL \*\*\*N 4,5

POMODORI SGOMBRI CIPOLLE OLIVE NERE

TOMATE CEBOLLAS CALLA Y ACEITUNAS NEGRAS

TOMATOES MACAREL ONIONS AND BLACK OLIVES

12,5

### LA CLASSICA \*\*\*N 4,5

INSALATA POMODORI MAIS TONNO

ENSALADA TOMATE MAIS ATUN

SALAD CORN TOMATOES TUNA

12,5

### LE NOSTRE ABITUDINI

LE NOSTRE INSALATE NON SONO CONDITE " COME DA ABITUDINE ITALIANA "

NUESTRAS ENSALDAS NO ESTAN CONDIMENTADAS, PEDIR AL PERSONAL

OUR SALAD ARE NOT DRESSED, ASK TO THE STAFF FOR THE DRESSING

# I DOLCI / POSTRE / DESSERTS

FATTI IN CASA/CASERORS/HOME MADE

TIRAMISU FATTO IN CASA	N 1,3,7	7
PANNACOTTA /CIOCCOLATO/FRUTTI DI BOSCO/PISTACCHIO	N 7,8	7
GELATO AFFOGATO AL CAFFE - HELADO CON CAFE - ICE CREAM WITH COFFE	N 7	5
GELATO AFF. AL BAYLEIS - HELADO CON BAYLEIS - ICE CREAM WITH BAYLEIS	N 7	7
CANNOLO SICILIANO	N 1,6,12	7
SOUFLE' AL PISTACCHIO	N 1,3,6,7,8	7
TORTA O POSTRE DEL DIA DESSERT OF THE DAY		8

## IL CAFFE BORBONE

ESPRESSO	1,8
ESPRESSO DOPPIO / DOUBLE	3
CAFFE AMERICANO	2,8
ESPRESSO CON HIELO	2
CAPPUCCINO	2,5
CAFFE' CORRETTO / CARAJILLO	2,5
CAFFE FREDDO SHAKERATO	3
CAFFE FREDDO SHAKERATO FRIO CON BAYLEIS	5
IRISH COFFEE	7

## PER FINIRE


### AMARI E GRAPPE

AMARI ITALIANI A SCELTA / LICORES DIGESTIVOS DE HIERBAS	3,5
GRAPPE BIANCHE	4
GRAPPE RISERVA	5
CHUPITO LIMONCELLO/MELONCELLO/ PISTACCHIO	2
GIN TONIC	8

## SERVICIOS Y EXTRAS

LA FOCACCIA FATTA IN CASA / PAN / BREAD	€
COME PANE SERVIAMO LA NOSTRA FOCACCIA FATTA IN CASA	
COMO PAN SERVIMOS NUESTRA FOCACCIA CASERA	3 X PX
AS BREAD WE SERVE OUR HOME MADE FOCACCIA	
EXTRA PARMIGIANO / PARMESAN CHEESE / PARMESANO	2
EXTRA SALSE / SAUCE / SALSAS	2
EXTRA GHIACCIO / ICE / HIELO	1
CUBIERTOS Y SERVICIOS EXTRA / EXTRA COVER AND SERVICE	3

## LA MEJOR MANERA PARA CONTACTAR CON NOS OTROS

 -Whatsapp y tel-651 655902-

SEGUITECI SU FACE BOOK / SIGUENOS EN FACE BOOK / FOLLOW US ON FACE BOOK

#Cantina Italiana Denia

### \*\*\*Lista Allergeni - \*\*\*Lista Alergenos - \*\*\*Allergens List

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada y avena)
2. Crustáceos (como langostinos, cangrejos o langostas)
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Leche
8. Frutos de cáscara (como las almendras, avellanas, nueces, anacardos o nueces de Brasil)
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos (conservantes utilizados en la fruta desecada, el vino y otros alimentos)
13. Altramuces
14. Moluscos (como almejas, mejillones o calamares)

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Soybeans and products thereof
6. Milk and products thereof (including lactose)
7. Nuts namely: almonds, hazelnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts macadamia or Queensland nuts
8. Celery and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO<sub>2</sub>
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivat
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle , nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO<sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi