



 il canneto
R E S T A U R A N T

à la carte menu

tutti i giorni dalle 17.30 alle 23.00

daily from 05.30 pm until 11.00 pm



antipasti appetizers



burrata con insalatina di panzanella toscana e basilico 17,00
fresco, riduzione di balsamico

burrata cheese with a Tuscan salad of tomato, cucumber, red onion,
celery, croutons, fresh basil and balsamic reduction

(1-7-9-12)

tartare di salmone scozzese marinato con frutto della 19,00
passione, salsa di kefir e olio al prezzemolo

tartare of Scottish salmon, marinated in passion fruit, served with
kefir sauce and parsley oil

(4-7)

il nostro vitello tonnato, con capperi in fiore 18,00
e sedano croccante

thinly sliced roasted veal "tonnato", with tuna sauce,
caperberries and crunchy celery

(3-4-9-12)

calamari saltati con soia, purea di carote, germogli di piselli 17,00
e croccante di semi misti

squid sautéed with soy sauce, carrot puree, pea shoots and
savory seed crisp

(1-6-7-11-14)

battuta di Fassona servita con salsa di peperoni, stracciatella, 19,00
puntarelle e macadamia tostate

hand-chopped raw Fassona beef, served with red bell
pepper sauce, stracciatella cream, chicory and toasted
macadamia nuts

(7-8)

zuppe e insalate

soups and salads



zuppa del giorno

12,00

(refer to our team)

soup of the day

(9)

insalata Nizzarda

18,00

spinacino, tonno, uova, patate, fagiolini, pomodorini,

acciughe di Cantabrico e olive Taggiasche

Nicoise salad, with tuna, baby spinach, eggs, potatoes, green beans,
cherry tomatoes, Cantabrian anchovies and Taggiasca olives

(3-4-12)

Caesar salad

17,00

lattuga romana, Caesar dressing, pancetta croccante,

scaglie di grana Padano, crostini di pane

romaine lettuce, Caesar dressing, shavings of grana Padano
cheese, crispy bacon, bread croutons

(1-3-4-7-12)

toppings

petto di pollo alla griglia

7,00

sliced grilled chicken breast

gamberi croccanti al panko

8,00

crispy panko prawns

(1-2)



primi piatti della tradizione traditional pasta dishes



pici con pomodoro e basilico fresco

18,00

fresh thick-cut spaghetti, with tomato sauce and fresh basil

(1-9)

lasagna tradizionale alla bolognese

18,00

traditional oven baked lasagna with beef
ragout and béchamel sauce

(1-3-7-9)

rigatoni all'amatriciana con guanciale croccante
e pecorino romano

21,00

fresh rigatoni pasta with a tomato and crispy
pork cheek sauce and Roman pecorino
cheese

(1-7-9)



risotto alla milanese con zafferano
e crumble di grana padano croccante

20,00

milanese style saffron risotto
with grana padano cheese crumble

(7-9)

+ aggiunta di ossobuco con gremolata

+19,00

+ add braised veal shank topped with herb puree

primi piatti della casa

signature pasta dishes

bauletti di astice e granchio, crema di pomodoro, salsa di melanzane e menta, purea di cipolla di tropea caramellata, mandorle tostate 23,00

fresh pasta parcels, filled with diced lobster & crab meat, served with minted aubergine sauce, caramelized Tropea onion puree and toasted almonds

(1-2-3-4-7-8-9-12)



risotto con piselli, asparagi, erba cipollina, crema di stracciatella e olio alla menta 19,00

risotto with peas, asparagus, chives, stracciatella cream and mint oil

(7-9)

spaghetti alla chitarra con broccoli, acciughe, lime, cocco e crumble di taralli 20,00

fresh square-shaped spaghetti with broccoli, anchovies, lime, coconut and a taralli crumble

(1-3-4-7-9-12)



girasole di parmigiano reggiano DOP, salsa di carote e zenzero, carote marinate, zenzero condito 21,00

fresh pasta filled with a parmesan cream, carrot and ginger sauce, marinated carrots and crystallized ginger

(1-3-7-9-12)



piatti principali main courses

galletto alla diavola lenta cottura, servito con verdure grigliate,
e patate al forno 36,00

spiced baby chicken, slow-cooked and served with grilled
vegetables and roasted potatoes

tagliata di manzo "Garronese" alla griglia, servito con insalatina
di rucola, pomodorini e scaglie di grana Padano 49,00

grilled and sliced entrecote of Garronese beef, served with a salad of
rocket, cherry tomatoes and shavings of grana Padano

(7)

filetto di manzo "Angus" cotto con burro chiarificato e rosmarino,
rostì di patate, carote baby, pannocchie di mais e salsa di porto 52,00

Angus beef fillet slow-cooked with rosemary clarified butter,
potato rosti, baby carrot and corn, port sauce

(7-9-12)

piatti principali

main courses

filetto di salmone scozzese "loch duart", asparagini arrostiti
salsa al basilico e limone, pomodori confit e olive taggiasche 36,00

fillet of Scottish "loch Duart" salmon, roasted baby asparagus, basil
and lemon sauce, oven-dried tomatoes and taggiasche olives
(4-7-12)

polpo arrostito con salsa barbecue, purea di patate e
barbabietola, pak choi 35,00

roasted octopus with barbecue sauce, potato and beetroot
puree, pak choi
(10-14)

ossobuco servito con risotto alla milanese e gremolata 39.00

braised veal shank, served with Milanese style saffron risotto
and lemon and herb puree
(7-9)



vegetarian



parmigiana di melanzane con salsa di pomodorino giallo
e crema di basilico

22,00

baked aubergine layered with mozzarella, parmesan and
tomato, yellow cherry tomato sauce and basil puree

(1-3-7-9)

gourmet burger

burger di manzo Garronese, fontina DOP, pancetta, rucola,
cipolla rossa, maionese alla senape e whisky, servito con patate fritte

27,00

Garronese beef burger, fontina cheese, bacon, rocket, red
onion, mustard and whisky mayonnaise, served with French
fries

(1-3-7-10-12)

contorni sides



scelta di verdure alla griglia
selection of grilled vegetables

10,00



patate fritte
french fries

8,00



patate al forno
roasted potatoes

8,00



patate dolce fritte
sweet potato fries

8,00

il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti nella preparazione dei piatti e su come è stata minimizzata la possibilità di incroci tra gli alimenti. la preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha chiesto. alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere congelati.

we welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. please inform your order taker of any allergy or special dietary requirement that we should be made aware of when preparing your menu request. if you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice. some of the ingredients we use might be frozen

coperto
cover charge

4,00

allergeni allergens

le sostanze identificate sono:

1. cereali contenenti glutine, grano, segale, farro, kamut 2. crostacei ed i prodotti a base di crostacei 3. uova e prodotti contenenti uova 4. pesce e prodotti contenenti pesce 5. arachidi e prodotti contenenti arachidi 6. soia, derivati e prodotti contenenti soia 7. latte e prodotti derivati contenenti lattosio 8. frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9. sedano e prodotti o preparazioni contenenti sedano 10. senape e prodotti contenenti senape 11. semi di sesamo e prodotti derivati dal sesamo 12. anidride solforosa e solfiti 13. lupini e prodotti a base di lupini 14. molluschi e prodotti a base di molluschi

allergen identification codes:

1. cereals containing gluten, wheat, rye, spelt, kamut 2. crustaceans and products containing crustaceans 3. eggs and products containing eggs 4. fish and products or preparations containing fish 5. peanuts and products containing peanuts 6. soy and products containing soy or made with soy 7. milk and products containing milk or lactose 8. nuts or products containing nuts 9. celery and products containing or prepared using celery 10. mustard and products containing or prepared using mustard 11. sesame and products containing sesame 12. sulfur oxide and sulphites 13. lupines and products containing lupines 14. mollusks and products containing mollusk



beverage menu



acqua minerale mineral water

panna (still)

cl. 45

5,00

cl. 75

7,00

san pellegrino (sparkling)

5,00

7,00

bibite soft drinks

cl. 33

7,00

pepsi cola, pepsi max, chinotto, 7up, slam, chinotto, schweppes lemon,
ginger ale, the alla pesca, the al limone

pepsi cola, pepsi max, chinotto, 7up, slam, chinotto, schweppes lemon, ginger
ale, peach and lemon iced tea

succhi di frutta fruit juices

6,00

mela, arancia, ace, ananas e pesca

apple, orange, ace, pineapple, peach

birre locali in bottiglia bottled local beers

cl. 33

moretti

8,00

moretti zero

8,00

birre locali in bottiglia artigianali crafted local beers

cl. 33

la morosina bionda

9,00

la morosina weizen

9,00

la morosina rossa

9,00

biova

9,00

birra chiara leggermente fruttata, con una nota di sale sul finale, che viene dal pane con cui è fatta.
questa birra è prodotta a partire dal pane invenduto, che sostituisce fino al 30% del malto d'orzo.

light beer with a slightly fruity flavor and a hint of salt in the finish, which comes from the bread it's made with.
the recovery and use of unsold bread replaces up to 30% of the barley malt.

birre alla spina draft beers

cl.25

cl. 50

messina cristalli di sale

6,00

12,00

moretti ipa

6,00

12,00

moretti rossa

6,00

12,00

moretti bianca

6,00

12,00

birra senza glutine gluten free beer

la morosina sensia

9,00

vini al calice wines by the glass

bollicine e spumanti sparkling wines

8,00

prosecco doc millesimato extra dry - col del sole, veneto
prosecco doc rosè brut millesimato - tutto, veneto

vini bianchi white wines

8,00

chardonnay i.g.t, corte giara, allegrini, veneto
soave doc, corte giara, allegrini, veneto
pinot grigio & chardonnay i.g.t, le rime, banfi, toscana

vini rosé rosé wines

8,00

aglianico, visione feudi di san gregorio, campania

vini rossi red wines

8,00

sangiovese & cabernet sauvignon i.g.t, col di sasso, banfi, toscana
montepulciano dop biologico, humus, rupicapra, abruzzo
merlot i.g.t, corte giara, allegrini, veneto

vini dolci sweet wines

8,00

moscato d'asti docg, prunotto, piemonte



carta dei vini wine list

bollicine e spumanti sparkling wines

prosecco doc millesimato extra dry - col del sole, veneto	50,00
prosecco doc rosè millesimato – sutto, veneto	50,00
prosecco doc superior extra dry - sior piero, v8+, veneto	60,00
ferrari maximum brut, ferrari, trentino	90,00
ferrari maximum rosé, ferrari, trentino	110,00
monogram franciacorta satèn millesimato docg, satèn, lombardia	120,00

champagne

cordon rouge, g.h.mumm, france	160,00
ponsardin brut, veuve clicquot, france	160,00
brut impérial, moët & chandon, france	180,00
cuvée prestige brut, taittinger, france	220,00

vini rosé rosé wines

rosato igt, visione feudi di san gregorio, campania (aglianico 100%)	50,00
---	-------



vini bianchi white wines

vermentino costamolino, argiolas, sardegna (vermentino 100%)	45,00
ribolla gialla doc, angoris, friuli venezia giulia (ribolla gialla 100%)	50,00
anthilia doc, donnafugata, sicilia (catarratto)	50,00
pinot grigio mongris doc, marco felluga, friuli venezia giulia (pinot grigio 100%)	55,00
greco di tufo cutizzi docg, feudi di san gregorio, campania (greco 100%)	55,00
gavi dei gavi docg, la scolca, piemonte (cortese 100%)	60,00
lugana oasi mantellina doc, allegrini, lombardia (turbiana 96%, cortese 4%)	60,00
gewürtztraminer doc, tramin, alto dige (gewürtztraminer 100%)	60,00
sauvignon igt, jermann, friuli venezia giulia (sauvignon 100%)	80,00



vini rossi red wines

negroamaro igt, masseria altamura, puglia (negroamaro 100%)	45,00
morellino di scansano docg, terrenzi, toscana (sangiovese 100%)	45,00
valpolicella classico doc, allegrini, veneto (corvina 65%, rondinella 30%, molinara 5%)	45,00
chianti classico docg, banfi, toscana (sangiovese 90%, merlot 5%, syrah 5%)	50,00
dolcetto d'alba doc, prunotto, piemonte (dolcetto 100%)	50,00
ripasso campofiorin igt, masi, veneto (corvina 45%, molinara 40%, rondinella 15%,)	55,00
rosso di montalcino doc, banfi, toscana (san giovese 100%)	60,00
primitivo di manduria doc, il rosso di vespa, puglia (primitivo 100%)	70,00
barbera d'alba doc, pio cesare, piemonte (barbera 100%)	80,00
inferno valtellina superiore docg, nino negri, lombardia (nebbiolo 95%, pignola e merlot 5%)	80,00
pinot nero doc, elena walch, trentino alto adige (pinot nero 100%)	80,00



etna rosso sul vulcano doc, donnofugata, sicilia (nerello mascalese 95%, nerello cappuccio 5%)	85,00
bruciato antinori doc, antinori, toscana (cabernet sauvignon 60%, merlot 30%, syrah 10%)	100,00
brunello di montalcino banfi docg, poggio alle mura, toscana (san giovese 100%)	140,00
barolo docg, prunotto, piemonte (nebbiolo 100%)	140,00
barbaresco mantico docg, bersano, piemonte (nebbiolo 100%)	140,00
amarone docg, allegrini, veneto (corvina veronese 80%, rondinella 15%, oseleta 5%)	200,00

vini da dessert sweet wines

moscato d'asti docg, prunotto, piemonte (moscato 100%)	50,00
---	-------