il canneto
RESTAURANT

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 pappa al pomodoro fresco, pane carasau croccante e riduzione di balsamico — 17,00

burrata cheese with a warm Tuscan tomato stew, crispy bread and balsamic reduction

(1-7-12)

tartare di salmone scozzese marinato con sambuca, servito con citronette di lampone e finocchio — 19,00

tartare of Scottish salmon, marinated in sambuca, served with fresh fennel and raspberry & citrus dressing,

(4-12)

carpaccio di vitello arrostito, purea di carciofi e limone, crumble di castagne e salsa verde — 18,00

thinly sliced roasted veal, artichoke and lemon puree, chestnut crumble and salsa verde

(1-4-7-9-12)

tataki di tonno scottato, emulsione di rafano, barbabietola mela verde e sesamo tostato — 19,00

seared tuna tataki, horseradish emulsion, beetroot, green apple and toasted sesame

(3-4-10-11-12)

battuta di manzo Garronese, funghi porcini, creme fraiche, erba cipollina e scaglie di tartufo nero — 19,00

hand-chopped Garronese beef, served with cep mushrooms, crème fraiche, chives and black truffle shavings

(1-3-7-12)

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)

maccheroncini alla carbonara — 22,00

fresh maccheroncini pasta with crispy guanciale and traditional carbonara sauce

(1-3-7-9)

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

capelletti al prosciutto crudo, brodo ristretto di manzo, prosciutto e Parmigiano Reggiano — 19,00

fresh cappelletti, filled with cured ham, served in a rich beef and ham broth, with parmesan cheese

(1-3-7-9-12)

risotto carnaroli con gorgonzola DOP, pera, noci tostate e riduzione di vino rosso aromatico — 19,00

risotto with carnaroli rice, gorgonzola DOP, pear, toasted walnuts and reduction of spiced red wine

(7-8-9-12)

mezze candele al ragù di salsiccia, porro e rosmarino con mandorle tostate e pecorino sardo — 21,00

mezze candele pasta with sausage and leek ragù, rosemary and aged pecorino cheese

(1-7-8-9-12)

Ravioli ripieni di funghi porcini, fonduta di branzi, limone, erbe aromatiche e polvere di porcini — 22,00

fresh ravioli filled with cep mushrooms, branzi cheese sauce, lemon, aromatic herbs and cep mushroom powder

(1-3-7-9)

piatti principali
main courses

petto di pollo a lenta cottura, crema di sedano rapa, cavolo nero e salsa al Marsala — 32,00

slow-cooked chicken breast, celeriac puree, Tuscan kale and Marsala sauce

(7-9-12)

entrecote di manzo "Garronese" alla griglia, servito con patate al forno, carciofi arrostiti e jus al rosmarino — 49,00

grilled entrecote of Garronese beef, served with roasted potatoes and artichokes, rosemary jus

(9-12)

Filetto di salmone Scozzese "Loch Duart", lenticchie brasate con spinacino, carote glassate e purea di peperoni rossi, — 36,00

Fillet of Scottish "Loch Duart" salmon, braised lentils with baby spinach, glazed carrots and red pepper puree

(4-7-9-12)

piatti principali
main courses

guancia di vitello brasata, polenta taragna, salsa verde e cipollotto — 48,00

braised veal cheek, buck-wheat polenta, salsa verde and spring onions

(1-4-7-9-12)

Frittura di calamari con verdure in pastella e salsa tartara — 32,00

Fried calamari with tempura vegetables and tartare sauce

(1-3-10-12-14)

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, provolone, pancetta, pomodoro, lattuga romana, cipolla rossa, maionese alla senape e whisky, servito con patate fritte — 27,00

Garronese beef burger, provolone cheese, bacon, romaine lettuce, tomato, red onion, mustard and whisky mayonnaise, served with French fries

(1-3-7-10-12)

contorni
sides

scelta di verdure alla griglia — 10,00
selection of grilled vegetables

patate fritte — 8,00
french fries

patate al forno — 8,00
roasted potatoes

patate dolce fritte — 8,00
sweet potato fries

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-conta mination 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 4,00
cover charge

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

	cl. 45	cl. 75
panna (still)	5,00	7,00
san pellegrino (sparkling)	5,00	7,00

bibite
soft drinks

cl. 33 — 7,00

coca cola, coca zero, sprite, fanta chinotto, schweppes lemon, ginger ale, the alla pesca, the al limone

coca cola, coca zero, sprite, fanta, 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 - sutto, 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
spumante 0% alcohol free, mionetto prestige collection, 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, moet & 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
vino narturale, semplicemente bianco, cascina degli ulivi (cortese 100%)	70,00
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, terenzi, 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
vino narturale, semplicemente rosso, cascina degli ulivi (barbera 50%, dolcetto 50%)	80,00
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, donnfugata, 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 docg, produttori del barbaresco 2022, 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