Al Qantara To Go

Menu delivery e asporto

Per prenotazioni chiamare +39 328 251 6511

Piazza F. Modica 3 · Mazara del Vallo



ENTRÉE

Stracotto ai pepi — € 12,00
Cotto a bassa temperatura con fondo bruno e verdure.

Hummus di ceci — € 7,00
Ceci, salsa tahina, succo di limone, paprika, pepe nero e olio EVO.

Trippa al sugo — € 9,00
Trippa cotta lentamente in salsa di pomodoro, spezie e aromi tradizionali.

Stracotto di manzo al vino rosso — € 12,00
Cotto a bassa temperatura con fondo bruno, verdure e vino rosso.

Salsiccia di maialino nero — € 10,00
Cotta al sugo con patate.

Zuppa di fagioli — € 8,00
Carota, sedano, cipolla, fagioli borlotti, salvia, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, cotenna e castagne.

Caponata siciliana — € 7,00
Melanzane, sedano, cipolla, olive, capperi e basilico.

Patate a spicchi — € 6,00
Aromatizzate con rosmarino affumicato e pepe nero Kampot.

TAGLIERI

Selezione di salumi — € 17,00
Mortadella Limone & Pistacchio · Prosciutto Cotto Ubriaco · Finocchiona · Salame Campagnolo · Salame con Cinghiale

Selezione di formaggi — € 17,00
Formaggio di capra · Erborinato al pistacchio · Pecorino sottocenere · Pecorino al Chianti · Formaggio scodellato · Taleggio

Gran Selezione Al Qantara — € 30,00
Tutti i salumi e i formaggi delle due selezioni.

Prenotazioni +39 328 251 6511 · Piazza F. Modica 3, Mazara del Vallo · Prezzi IVA inclusa

Antipasti

Prosciutto di Wagyu € 30,00
Dal profilo aromatico intenso, molto morbido e ricco di marmorizzazione. Servito con panificati artigianali.

Prosciutto Iberico 100% Bellota 50 gr € 30,00
Servito con focaccia della casa

Panificati artigianali € 4,00

Primi Piatti

Tagliolino al ragù di lepre € 19,00
Ragù di lepre, scaglie di Parmigiano e olio al basilico.

Spaghettone al cervo € 18,00
Ragù di cervo con scaglie di pecorino toscano e olio al rosmarino.

Mezzelune con pork belly € 22,00
Sfoglia al caffè ripiena di pancia di maiale, soia, miele e zenzero, servita con crema di caprino e nocciole tostate.

Tortelli di senape selvatica € 15,00
Ripieni di ricotta vaccina, Grana Padano e senape selvatica, con emulsione di burro e salvia, crema di pomodoro e olio al rosmarino.

Secondi

Cosce d'anatra € 20,00
Cotte a bassa temperatura con fondo bruno, funghi ed erbe aromatiche.

Filetto di manzo in 3 versioni € 24,00
Al pepe verde, crema di formaggi oppure crema al tartufo.

Guancialini di maiale CBT € 15,00
Cotti a bassa temperatura con crema di patate.

Bun

Al Qantara Burger € 17,00
Burger di manzo, cheddar, cipolla caramellata, insalata, pomodoro e salsa della casa; servito con patate rustiche.

Il Parmigiano € 19,00
Burger di manzo, fonduta di Parmigiano, rucola, salsa greca e porcini; servito con contorno di patate.

Focacce Farcite

La Chianti € 11,00
Fior di latte, salame al vino Chianti, gorgonzola e chutney di cipolla.

Al Qantara € 10,00
Fior di latte, finocchiona, crema di peperoni, pecorino stagionato e nocciole.



Pizze

PIZZE SORRISO

Cotto di suino nero e caprino € 8,00
Valeriana.

Brisket € 9,00
Cetriolini, lattughino e senape al miele.

PIZZA TONDA

Al Qantara € 10,00
Base crema di Parmigiano, salsa ai 4 pomodori, tuma, olio EVO e basilico.

Bosco Nobile € 15,00
Fior di latte, crema di asparagi, salame di cervo e pecorino alle foglie di castagno.

Porcina € 16,00
Base pomodoro e fior di latte, funghi porcini e pecorino affinato in grotta.

Contorni

Crema di patate € 6,00

Funghi misti € 9,00

Verdure grigliate € 6,00



Dolce della casa

Dolci del giorno € 6,00

Chiedi al nostro personale quali dolci sono disponibili per l'asporto.

Allergeni

Il seguente elenco riporta i 14 allergeni regolamentati dal Reg. UE 1169/2011

1. ***Glutine***
2. ***Crostacei***
3. ***Uova***
4. ***Pesce***
5. ***Arachidi***
6. ***Soia***
7. ***Latte e latticini***
8. ***Frutta a guscio***
9. ***Sedano***
10. ***Senape***
11. ***Semi di sesamo***
12. ***Anidride solforosa e solfiti***
13. ***Lupini***
14. ***Molluschi***

Per informazioni sugli allergeni presenti nei singoli piatti o per esigenze alimentari specifiche, rivolgersi al personale di sala.

La cucina potrebbe utilizzare attrezzature a contatto con tutti gli allergeni elencati.