

NICANTO

R I S T O R A N T E

TIPICA CUCINA DELLA TRADIZIONE TARANTINA



MENU

I NOSTRI ANTIPASTI

OUR STARTERS

ANTIPASTI DI MARE DELLA CASA **18€**

HOUSE SEAFOOD STARTERS

5 portate - 5 courses

(M, C, P, G, L)

IMPEPATA DI COZZE - PEPPERED MUSSELS **10€**

*Cozze, Olio Extra Vergine d'Oliva, Aglio, Prezzemolo, Pepe -
Mussels, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Black Pepper*

(M)

COZZE GRATINATE - MUSSELS AU GRATIN **10€**

*Cozze, Olio Extra Vergine d'Oliva, Prezzemolo, Pangrattato, Parmigiano
Reggiano, Pecorino Romano - Mussels, Extra Virgin Olive Oil, Parsley,
Breadcrumbs, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano*

(M, G, L)

SEPIE RIPIENE - STUFFED CUTTLEFISH **12€**

*Seppie, Pane, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Olio
Extra Vergine d'Oliva, Prezzemolo - Cuttlefish, Bread, Taggiasca olives
Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Extra Virgin Olive Oil, Parsley*

(M, G, L, U)

INSALATA DI MARE - SEAFOOD SALAD **15€**

*Gamberi, Calamari, Seppie, Polipo, Olio Extra Vergine d'Oliva, Aceto,
Prezzemolo - Shrimp, Calamari, Cuttlefish, Octopus, Extra Virgin Olive Oil,
Vinegar, Parsley*

(C, M)

ALICI MARINATE - MARINATED ANCHOVIES **10€**

Alici, Olio Extra Vergine d'Oliva - Anchovies, Extra Virgin Olive Oil

(P)

SALMONE MARINATO - MARINATED SALMON **13€**

Salmone, Olio Extra Vergine d'Oliva - Salmon, Extra Virgin Olive Oil

(P)

*Tutte le portate possono variare a seconda della disponibilità e in base al
periodo - All courses may vary depending on seasonal availability.*

I NOSTRI PRIMI

OUR FIRST COURSES

TUBETTINI ALLE COZZE - TUBETTINI WITH MUSSELS 12€

Cozze, Olio Extravergine di Oliva, Aglio, Prezzemolo, Pomodori rossi Ciliegino - Mussels, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Cherry Tomatoes (G, M)

GNOCCHI COZZE E PECORINO - GNOCCHI WITH MUSSELS AND PECORINO 13€

Cozze, Olio Extravergine di Oliva, Aglio, Prezzemolo, Pomodori rossi Ciliegino, Pecorino Romano - Mussels, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Cherry Tomatoes, Pecorino Romano (G, M, L)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE - SEAFOOD RISOTTO 18€

(min. 2 persone - min. 2 people)

Frutti di Mare misti, Olio Extravergine di Oliva, Aglio, Prezzemolo, Pomodori rossi Ciliegino - Mixed Seafood, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Cherry Tomatoes (M, P)

CAVATELLO ALLO SCOGLIO - MIXED SEAFOOD PASTA 18€

Frutti di Mare misti, Olio Extravergine di Oliva, Aglio, Prezzemolo, Pomodori rossi Ciliegino - Mixed Seafood, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Cherry Tomato (G, M, P)

TAGLIOLINO ALLA POLPA DI RICCI - TAGLIOLINO WITH SEA URCHIN PULP 22€

(in base alla disp. - min. 2 persone - Subject to availability - Min. 2 people)

Ricci, Olio Extravergine d'Oliva, Aglio - Sea urchin, Extra Virgin Olive Oil, Garlic (G, M)

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE - TAGLIOLINO WITH CLAMS 18€

Vongole, Olio Extravergine di Oliva, Aglio, Prezzemolo - Clams, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley (G, M)

PACCHERO AGLI SCAMPI - PACCHERI WITH SCAMPI 20€

Scampi, Olio Extra Vergine di Oliva, Passata di Pomodoro, Aglio - Langoustines, Extra Virgin Olive Oil, Tomato Sauce, Garlic (G, C)

ORECCHIETTE AL POMODORO - ORECCHIETTE WITH TOMATO SAUCE 10€

Olio Extra Vergine di Oliva, Passata di Pomodoro - Extra Virgin Olive Oil, Tomato Sauce (G)

I NOSTRI SECONDI

OUR MAIN COURSES

FRITTURA MISTA - MIXED FRIED SEAFOOD 15€

*(Seppie, Calamari e Gamberi) Olio di Oliva, Farina di Semola, Farina 00 -
(Cuttlefish, Squid, and Prawns) Olive Oil, Semolina Flour, Flour 00 (G, C, M)*

FRITTURA DI PARANZA - "PARANZA" FRIED FISH 20€

*(Pescato del giorno) Olio di Oliva, Farina di Semola, Farina 00 - (Small local
fish of the day) Olive Oil, Semolina Flour, Flour 00 (G, C, P)*

GAMBERONI ARROSTO - ROASTED KING PRAWNS 18€

Olio Extravergine d'Oliva, Prezzemolo - Extra Virgin Olive Oil, Parsley (C)

GRIGLIATA MISTA - MIXED GRILLED SEAFOOD 20€

*Seppie, Calamari, Polipo, Gamberi, Olio Extra Vergine di Oliva, Prezzemolo -
Cuttlefish, Squid, Octopus, Prawns, Extra Virgin Olive Oil, Parsley (C, M)*

FILETTO DI PESCE IN CROSTA - FISH FILLET AU GRATIN 18€

*Filetto di Orata o Spigola, Pane, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano -
Sea Bream Fillet or Sea Bass Fillet, Bread, Pecorino Romano, Parmigiano
Reggiano (G, L, P)*

PESCATO DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY 50€/kg

(in base alla disponibilità - Subject to availability) (P)

ENTRECOTE DI ANGUS - ANGUS ENTRECOTE 20€

COTOLETTA - CUTLET (G, U) 15€

I NOSTRI CONTORNI

OUR SIDES

INSALATA VERDE - GREEN SALAD 4€

PATATE AL FORNO - ROASTED POTATOES 4€

VERDURE GRIGLIATE - GRILLED VEGETABLES 5€

*Tutte le portate possono variare a seconda della disponibilità e in base al
periodo - All courses may vary depending on seasonal availability.*

I NOSTRI CRUDI DI MARE OUR SEAFOOD "CRUDO"

prezzi per pezzo - prices are per piece

SCAMPI LOCALI - LOCAL RAW LANGOUSTINES	(C) 8€
GAMBERI VIOLA LOCALI - LOCAL PURPLE PRAWNS	(C) 6€
OSTRICHE - OYSTERS	(M) 3€
NOCI - SEA TRUFFLES	(M) 2€
GRAN CRUDO MARE - GRAND SEAFOOD CRUDO PLATTER	(M,C) 35€

2 Gamberi Viola, 2 Scampi, 2 Ostriche e 3 Noci -

2 Local Purple Prawns, 2 Local Langoustines, 2 Oysters, 3 Sea Truffles

DOLCI, AMARI & GRAPPE DESSERT, LIQUEURS & SPIRITS

SEMIFREDDI VARI - ASSORTED SEMIFREDDO	(L, U, F, G) 5€
SORBETTO AL LIMONE - LEMON SORBET	5€
DOLCI VARI - ASSORTED DESSERTS	(L, U, F, G) 5€
CAFFE - ESPRESSO COFFEE	1€
AMARO - ITALIAN BITTERS	4€
GRAPPA BIANCA - WHITE GRAPPA	5€
GRAPPA BARRICATA - AGED GRAPPA	6€
LIMONCELLO	4€

Tutte le portate possono variare a seconda della disponibilità e in base al periodo - All courses may vary depending on seasonal availability.

BEVANDE

DRINKS & BEVERAGES

ACQUA - MINERAL WATER	2€
CALICE DI VINO - GLASS OF WINE	^(S) 5€
BIRRA AGRICOLA 33 CL - "AGRICOLA" BEER 33 CL	^(G) 3€
BIRRA OTTOVOLANTE (AMBRATA) 33CL - "OTTOVOLANTE" AMBER ALE 33 CL	^(G) 5€
BIRRA LAGUNA BEACH AMERICAN IPA 33CL - "LAGUNA BEACH" AMERICAN IPA 33CL	^(G) 5€
COPERTO - COVER CHARGE	2€

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGEN KEY: (G) Glutine / Gluten – (C) Crostacei / Crustaceans – (P) Pesce / Fish – (L) Latte / Milk – (M) Molluschi / Molluscs – (U) Uova / Eggs – (F) Frutta a guscio / Nuts – (S) Solfiti / Sulphites.



NICANTO

LUXURY ROOMS RESTAURANT

Via di Mezzo 146/148, 74123, Taranto

Antonella: +39 342 91 46 531

Nicola: +39 324 68 71 894

info@nicanto.it

www.nicanto.it