



Antipasti di carne

- Cubo di maialino con salsa verde, polenta e chips di barbabietola
- Porcino gratinato con crema di malga e pomodoro confit
- Tagliere della "Catina" con selezione di formaggi e salumi misti
- Carpaccio di manzo con rucola, grana e porcini
- Stendino di prosciutto crudo D'Osvaldo e bufala
- Tartare di manzo "di Fassona" (senape, olio, sale, pepe, acciughe, tuorlo d'uovo, capperi, spezie varie)
- Parmigiana di melanzane
- Trilogia di frico Friulano con cipolla e guanciale

Antipasti di pesce

- Polenta granchio porro e burrata
- Piovra con patate e pomodorini
- Mare in tavola (Tartare di tonno, capasanta gratinata, gambero rosso, canestrelli, insalatina di piovra, salmone marinato e carpaccio di mare)
- Tartare di tonno rosso, mango e verdure croccanti
- Cappesante gratinate al pistacchio di Bronte
- Crudo di mare (Ostrica, scampo, gambero rosso, tartare di tonno, carpaccio di capesante e carpaccio di mare)
- Carpaccio di gambero rosso, avocado, passion fruit e verdure
- Cappa santa scottata con crema di cavolfiore e chips di guanciale



Primi

- Tortellacci con crema di zucca, amaretto e ricotta affumicata
- La vera "carbonara"
- Tagliatella al ragù di cervo e barilotto
- Pacchero cacio e pepe con crema di zucchine
- Scialatiello con pomodoro San Marzano e barilotto di bufala
- Raviolo alla "Gricia"
(Pecorino e guanciale)
- Gnocchetto con gorgonzola e barbabietola

Primi di pesce

- Spaghetti alle vongole veraci
- Pacchero con pesto di pistacchio, gamberi rossi, pomodorini confit e calamari
- Tagliatelle con porcini freschi e gambero rosso "Mazara"
- Ravioli ripieni di porcini e gamberi con zucca e guanciale
- Scialatiello alla scogliera
- Risotto al gambero rosso e calamaro scottato



Secondi di carne

- Costata di "scottona" (600 gr circa)
- Filetto di manzo ai porcini o alla griglia
- La nostra grigliata di carne
- Tagliata di "scottona"
- Bistecca "Black Angus" reserve Australia
- Costicine di agnello scottadito
- Maialino da latte con patate
- Guancia di vitello con purè di patate di Ovoledo

Secondi di pesce

- Tagliata di tonno ai ferri su spuma di patate
- Branzino con verdure del nostro orto, crema a lime e crumble
- Frittura mista di "Paranza"
- Grigliata mista di mare
- Pescato del giorno
- Pesce spada con caponata di melanzane
- Curry alla Thailandese con riso jasmine al vapore, gamberi rossi e pollo di terra
- Trancio di salmone con verdure baby e salsa allo zafferano di San Quirino



Contorni

- Insalata mista
- Patate saltate in padella
- Spinaci alla parmigiana
- Verdure miste alla griglia
- Misto di verdure cotte
- Patate fritte
- Caponata di melanzane

Insalatone

- Catina
(Insalata mista con tonno, prosciutto, olive, mais e mozzarella)
- Greca
(Insalata mista con feta e olive Greche, cipolla rossa e salsa tzatziky)
- Gourmet
(Insalata mista con ravanelli, gamberi e sesamo nero)
- D'oltrepò
(Insalata mista con montasio, mais, dadini di crudo e carciofi)
- Nizzarda
(Lattuga, misticanza, fagiolini, olive taggiasche, uovo sodo, tonno, pomodoro e alici)
- La nostra "Caesar salad"
(Lattuga, parmigiano, maionese, pane croccante, uovo a pochè)
- Golosa
(Misticanza, pomodorini, carote, scaglie di grana e speck)



Panini Gourmet

Catina Burger

Panino al lievito madre, hamburger di fassona, guanciale, montasio, pomodoro a fette, barilotto di bufala, lattuga, cipolla confit, salsa rosa e patate fritte

Chicken Thay Burger

Panino al lievito madre, hamburger di pollo al curry, cetrioli, pomodoro lattuga, maionese, guanciale e patate fritte



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodottiche provocano allergie o intolleranze"

01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	08	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	09	Sedano e prodotti a base di sedano
03	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
04	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
06	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
07	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi