



Ristorante



Gran Caffè
Canasta

ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel nostro menù sono indicati con i numeri presenti nella seguente leggenda:

1. GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



8. FRUTTA A GUSCIO e derivati

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)



2. CROSTACEI e derivati

(marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili)



9. SEDANO

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



3. UOVA e derivati

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



10. SENAPE e derivati

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



4. PESCE e derivati

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



11. SESAMO e derivati

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono anche in minima percentuale)



5. ARACHIDI e derivati

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



12. ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentraz. superiori a 10 mg/kg espressi come SO₂ usati come conservanti: cibi sott'aceto e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, bibite analcoliche e succhi di frutta)



6. SOIA e derivati

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



13. LUPINI e derivati

(presenti in cibi vega sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari)



7. LATTE e derivati

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



14. MOLLUSCHI e derivati

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza ostrica, vongola, patella, tellina ecc...)



I piatti che contengono ingredienti surgelati sono segnalati con un asterisco (*) nel menù.

ALLERGENS

The allergens listed on our menu are indicated with the numbers shown in the following guide:

1. GLUTEN



(cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrid derivatives)

2. CRUSTACEANS and derivatives



(marine and freshwater fish, prawns, scampi, crabs and similar)

3. EGGS and derivatives



(eggs and product containing eggs: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)

4. FISH and derivatives



(food products containing fish, even in small percentages)

5. PEANUTS and derivatives



(creams and condiments containing even small amounts)

6. SOY and derivatives



(derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar items)

7. MILK and derivatives



(any product containing milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)

8. NUTS and derivatives



(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and pistachios)

9. CELERY



(both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)

10. MUSTARD and derivatives



(can be found in sauces and condiments, especially in mustard sauce)

11. SESAME and derivatives



(whole seeds used for bread, flours containing even a minimal percentage of them)

12. SULFURE DIOXIDE and SULFITES



(sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂, used as preservatives: foods in vinegar and brine, jams, dried mushrooms, pickles, soft drinks and fruit juices)

13. LUPIN BEANS and derivatives



(found in vegetarian foods in the form of roasts, salamis, flours and similar products)

14. MOLLUSCS and derivatives



(canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, clam, limpet, tellina etc...)

Courses containing frozen ingredients are marked with an asterisk (*) on the menu.

ANTIPASTI di MARE

appetizers from the sea

Impepata di cozze tradizionale	14	10,00 €
<i>Peppered mussels</i> cozze, pepe <i>mussels, pepper</i>		
Polpo alla Luciana secondo tradizione Napoletana	4,1,12	13,00 €
<i>octopus*, tomatoes, EVO oil, garlic, parsley, croutons</i> polpo*, pomodori, olio EVO, aglio, prezzemolo, crostini		
Insalata tiepida di polpo e patate nostrane	4	15,00 €
<i>Warm octopus salad with potatoes</i> polpo*, patate, olio EVO, prezzemolo, limone <i>octopus*, potatoes, EVO oil, parsley, lemon</i>		
Fritturina di calamari del Golfo	4,1	18,00 €
<i>Fried squid</i> calamari*, farina <i>squid*, flour</i>		
Insalata di pescato del Golfo	4,14,2	16,00 €
polpo*, gamberi*, cozze, olio EVO, prezzemolo, limone <i>octopus*, prawns*, mussels, EVO oil, parsley, lemon</i>		
Sauté di frutti di mare alla maniera tradizionale	14	20,00 €
<i>Seafood sauté</i> cozze, vongole, olio EVO, aglio, prezzemolo <i>mussels, clams, EVO oil, garlic, lemon</i>		
Selezione di mare Gran Caffè Canasta	2,4,14,12	20,00 €
alici, salmone, pesce spada, polpo, gamberetti, cozze gamberoni, olio EVO, prezzemolo <i>anchovies, salmon, swordfish, octopus, shrimps, mussels</i> <i>prawns, EVO oil, parsley</i>		

ANTIPASTI di TERRA

appetizers from the land

Prosciutto di Parma e melone cantalupo con bocconcino di bufala Campana 125gr 7 <i>Parma ham and melon with mozzarella 125gr</i>	16,00 €
Caprese alla nostra maniera con mozz. di bufala Campana 250gr e pomodorini del Piennolo 7 <i>Campania buffalo mozzarella 250 gr and Piennolo cherry tomatoes</i>	15,00 €
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala Campana 250gr 7 <i>Parma ham and Campania buffalo 250gr</i>	18,00 €
Tagliere Degustazione, selezione di salumi e formaggi della tradizione Campana 7 <i>Charcuterie and Campania cheese board</i>	20,00 €
Tagliere Degustazione, selezione di salumi della tradizione Campana <i>Campania charcuterie board</i>	12,00 €
Tagliere Degustazione, selezione di formaggi della tradizione Campana 7 <i>Campania cheese board</i>	12,00 €

INSALATE

salad

Zerogrammi

12,7

8,00 €

insalata misticanza, rucola, tonno, scaglie di provolone, olive nere | *spring mix salad, arugula, tuna, provolone cheese flakes, black olives*

Saporita

12,7

8,00 €

insalata misticanza, pomodori secchi, pollo grigliato, grana, rucola | *mixed green salad, dried tomatoes, grilled chicken, grana cheese, arugula*

Vegetariana

9

8,00 €

insalata mista, finocchio, carote, sedano, avocado, verdure grigliate | *spring mix salad, fennel, carrots, celery, avocado, grilled vegetables*

Gustosa

7,12,4

8,00 €

insalata verde, mozzarella, mais, pomodorini, rucola, tonno | *green salad, mozzarella, corn, cherry tomatoes, arugula, tuna*

PRIMI di MARE

main courses from the sea

Spaghetti alle vongole veraci *1,14* **16,00 €**

Spaghetti pasta with clams

spaghetti, vongole, pomodorini, olio, aglio, prezzemolo
spaghetti pasta, clams, cherry tomatoes, oil, garlic, parsley

Scialatielli ai frutti di mare *1,14* **16,00 €**

Scialatielli pasta with seafood

scialatielli, vongole, cozze, pomodorini, olio EVO,
prezzemolo, aglio

*scialatielli pasta, clams, mussels, cherry tomatoes,
EVO oil, parsley, garlic*

Paccheri alla genovese partenopea di tonno *1,14* **18,00 €**

Paccheri pasta with tuna genovese sauce

paccheri, cipolla, tonno*, olio EVO, prezzemolo
paccheri pasta, onion, tuna, EVO oil, parsley*

Linguine con astice | astice blu *1,2* **25,00 € | 32,00 €**

Linguine pasta with lobster | blue lobster

linguine, astice/astice blu, pomodorini, olio EVO,
aglio, prezzemolo

*linguine pasta, lobster/blue lobster, cherry tomatoes,
EVO oil, garlic, parsley*

Paccheroni con gamberoni e pomodorini del Piennolo *1,2* **20,00 €**

Paccheri pasta with prawns

paccheri, gamberoni, pomodorini, olio, aglio,
prezzemolo

*paccheri pasta, prawns, cherry tomatoes, oil,
garlic, parsley*

PRIMI di TERRA

main courses from the land

Paccheri allo scarpariello 1,12,7 12,00 €

Paccheri pasta with tomatoes and cheese sauce

paccheri, pomodorini, parmigiano, olio, aglio, basilico

paccheri pasta, cherry tomatoes, parmesan cheese oil, garlic, basil

Spaghetti alla carbonara alla nostra maniera 1,7,3 13,00 €

Spaghetti pasta carbonara sauce

spaghetti, pancetta, uova, parmigiano, olio EVO

spaghetti pasta, pork belly, eggs, parmesan cheese, EVO oil

Gnocchi alla sorrentina 1,7,12 13,00 €

Gnocchi pasta with tomato sauce and mozzarella

gnocchi, pomodori pelati, basilico, parmigiano, mozzarella

gnocchi pasta, tomatoes, basil, parmesan cheese, mozzarella cheese

Tagliatelle al profumo di funghi porcini irpini 1 15,00 €

Tagliatelle pasta with porcini mushrooms

tagliatelle, funghi porcini*, olio EVO, aglio, prezzemolo

tagliatelle pasta, porcini mushrooms, EVO oil, garlic, parsley*

SECONDI di MARE

second courses from the sea

Insalata di calamari	4	15,00 €
<i>Squid salad with garlic</i>		
insalata verde, finocchi, pomodori, calamari*, olio EVO		
<i>green salad, fennels, tomatoes, squid*, EVO oil</i>		
Frittura di gamberi e calamari del Golfo	2,4	19,00 €
<i>Fried prawns and squids</i>		
gamberi*, calamari*, farina <i>prawns*, squids*, flour</i>		
Filetto di orata del Golfo	1,4	20,00 €
<i>Bream fillet</i>		
orata*, farina, olio EVO, limone, prezzemolo		
<i>bream*, flour, EVO oil, lemon, parsley</i>		
Tagliata di tonno nostrano con rucola, pomodorini del Piennolo e scaglie di Grana	4,7	20,00 €
<i>Sliced local tuna</i>		
tonno*, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano		
<i>tuna*, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese flakes</i>		
Gamberoni alla griglia	2	20,00 €
<i>grilled prawns</i>		
gamberi*, olio, prezzemolo <i>prawns*, oil, parsley</i>		
Grigliata mista del Golfo: gamberoni, filetto di orata e tonno nostrano	2,4	25,00 €
<i>Grilled prawns, sea bream fillet and local tuna</i>		
gamberoni, orata, tonno, olio EVO, prezzemolo		
<i>prawns, bream, tuna, EVO oil, parsley</i>		

SECONDI di TERRA

second courses from the land

Filetto di pollo alla piastra con contorno
del giorno 13,00 €

Grilled chicken breast with side dish

petto di pollo | *chicken breast*

Cotoletta alla milanese con contorno 6,1 13,00 €
del giorno

Milanese cutlet with side dish

pollo, pangrattato, uova | *chicken, breadcrumbs, eggs*

Tagliata di Angus Irlandese con rucola, 7 22,00 €
pomodorini del Piennolo e scaglie di Grana

*Sliced Irish Angus with arugula, cherry tomatoes
and parmesan cheese*

angus irlandese, pomodorini, rucola, scaglie di grana padano
irish angus, cherry tomatoes, arugula, grana padano cheese flakes

CONTORNI

side dishes

Insalata verde

Green salad

5,00 €

Insalata mista

Mixed salad

5,00 €

Patatine fritte*

French fries

5,00 €

Verdure miste di stagione grigliate

Mixed seasonal grilled vegetables

6,00 €

Acqua liscia o gassata

Still or sparkling water

3,00 €

Coperto

Cover charge

2,00 €

LE NOSTRE PIZZE

Napoletana	1,12	6,00 €
pomodoro, aglio, origano, basilico <i>tomatoes, garlic, oregano, basil</i>		
Margherita	1,12,7	7,00 €
pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO <i>tomatoes, fior di latte cheese, basil, EVO oil</i>		
Diavola	1,12,7	8,00 €
pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico <i>tomatoes, fior di latte cheese, pepperoni, basil</i>		
Capricciosa	1,14,7	9,00 €
pomodoro, fior di latte, prosc.cotto, funghi champignon, carciofini, olive, basilico <i>tomatoes, fior di latte cheese, cooked ham, champignon mushrooms, artichokes, olives, basil</i>		
Carminuccio	1,12,7	9,00 €
pomodoro, basilico tritato, pancetta, pepe, pecorino <i>tomatoes, minced basil, bacon, pepper, pecorino cheese</i>		
Würstel e patatine	1,12	8,00 €
fior di latte, würstel, patatine fritte <i>fior di latte cheese, würstel, french fries</i>		
Estate	1,12	10,00 €
fior di latte, pomodorini all'uscita, rucola, scaglie di parmigiano <i>fior di latte cheese, cherry tomatoes, arugula, parmesan cheese flakes</i>		
Canasta	1,12	10,00 €
mozz. di bufala, pomodorini gialli, pancetta, basilico, scaglie di parmigiano <i>buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, bacon, basil, parmesan cheese flakes</i>		
Focaccia ricca	1,4,12	10,00 €
tonno, pomodorini, rucola <i>tuna, cherry tomatoes, arugula</i>		
Focaccia ricca	1	5,00 €
aglio, olio, origano <i>garlic, oil, oregano</i>		

SALATO

Pizzetta 4,00 €

Tramezzino mare | terra 7,00 €
Sandwich

Friselle *bagel shaped toasted roll* 7,00 €

Mediterranea
pomodorini, basilico, olio EVO
cherry tomatoes, basil, EVO oil

Canasta
tonno, pomodorini, basilico
tuna, cherry tomatoes, basil

Baguette 8,00 €

Capri
mozzarella, pomodoro, basilico
mozzarella cheese, tomato, basil

Amalfi
prosc.crudo di Parma, mozzarella, melanzane sott'olio
Parma ham, mozzarella cheese, eggplant cured in oil

Positano
tonno, pomodoro, basilico
tuna, tomato, basil

Ravello
prosc.crudo di Parma, mozzarella, insalata
Parma ham, mozzarella cheese, salad

Gran Caffè
Canasta

P.zza G. Mazzini, 11/12 • 84123 Salerno

