

LA CANTINA

RISTORANTE

Authentic Italian Cuisine in Corfu

Welcome to **La Cantina**, the à la carte Italian restaurant of **Sentido Apollo Palace**, established in 2024 under the culinary direction of **Chef Asterios Kiriakos**. The menu draws inspiration from classic Italian cuisine and highlights the finest local ingredients from the island of Corfu.



Guests on the all-inclusive package may enjoy the dishes marked with an asterisk (*) at no extra cost.

STARTERS	
Bruschetta al Pomodoro * <i>Tomato, garlic, olive oil, balsamic, basil</i> LF, NF, EF, Vegan	€8
Vitello Tonnato <i>Veal fillet, tuna mousse, caper berries</i> GF, EF, NF, SF	€18
Bocconcini di Mozzarella in Carrozza * <i>Mozzarella, truffle cream, rocket, tomato, honey</i> EF, NF, LF, SF, V	€14
Seabass Ceviche * <i>Citrus, herbs, watermelon, melon</i> EF, NF, LF, V	€16
Beef Fillet Tartare <i>Bottarga, capers, garlic crostini</i> NF, LF, SF	€18
Salmone Crudo <i>Cucumber, orange, cream cheese, herbs, capelin roe</i> GF, EF, NF, LF	€18

PASTA	
Tagliatelle al Tartufo * <i>Champignon and porcini mushrooms, truffle oil, parmesan</i> NF, SF, V	€14
Pappardelle with Wild Boar Ragù <i>Red wine, tomato, herbs</i> NF, LF, SF	€22
Ravioli di Ricotta e Spinaci <i>Ricotta and spinach ravioli with sage butter sauce and pine nuts</i> SF, V	€19
Gnocchi al Pesto * <i>Potato gnocchi with basil pesto, pine nuts and parmesan</i> NF, SF, V	€16
Garganelli all’Arrabbiata * <i>Garlic, basil, peppers, chili</i> NF, LF, SF, V	€16
Calamarata Frutti di Mare <i>Shrimp, mussels, octopus, tomato, basil</i> NF, LF	€20

SOUPS	
Chilled Melon Soup with Prosciutto di Parma <i>Melon, basil, chili pepper</i> GF, EF, NF, LF, SF	€15
Gazpacho di Peperoni Rossi * <i>Cold red pepper soup with chickpeas and almonds</i> EF, NF, V	€12

PIZZAS	
Pizza Margherita D.O.P. * <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i> EF, NF, SF, V	€14
Prosciutto Crudo e Rucola * <i>Prosciutto, rocket, cherry tomatoes, mozzarella, truffle oil</i> NF, EF	€17
Pizza ai Funghi & Tartufo <i>Porcini and champignon mushrooms, mozzarella, truffle oil</i> EF, NF, SF, V	€17
Quattro Formaggi <i>Mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta</i> EF, NF, SF, V	€15
Pizza Marinara * <i>Tomato sauce, garlic, oregano, olive oil</i> NF, LF, SF, V	€12
Pizza Ortolana <i>Grilled zucchini, eggplant, peppers, fresh mozzarella, basil</i> EF, NF, LF, SF, V	€14

SALADS	
Fennel & Orange Salad * <i>Fennel, orange, burrata, fennel tops</i> GF, EF, NF, SF, V	€15
Tomato Carpaccio <i>Tomatoes, peaches, fried mozzarella, chickpeas, anchovy</i> GF, EF, NF	€16
Caprese <i>Cherry tomatoes, olives, carob rusk, basil pesto, crisp salad</i> V, EF, Vegan	€18
Di Cesare * <i>Romaine hearts, chicken, anchovy sauce, prosciutto, parmesan, garlic croutons</i> NF, EF	€15
Panzanella * <i>Tomatoes, cherry tomatoes, peppers, anchovies, olives, capers, basil, toasted bread, olive oil, balsamic</i> EF, NF, LF	€15

DESSERTS	
Panna Cotta * <i>Vanilla cream with berry sauce</i> GF, NF, EF	€10
Tiramisù Rivisitato * <i>Espresso-soaked ladyfingers, mascarpone cream, cocoa</i> NF, EF	€9
Cannoli with Ricotta Cream <i>Served with seasonal fruits</i> NF, SF, V	€12
Dolce Pinsa * <i>Sweet pizza with praline, banana, biscuit and vanilla ice cream</i> EF, NF, SF, V	€11
Italian Summer Fruit Salad <i>Fresh seasonal fruit</i> GF, LF, NF, EF, Vegan	€11

Dietary Symbols

GF Gluten-Free • V Vegetarian • DF Vegan • NF Nut-Free • SF Shellfish-Free • EF Egg-Free

Please inform our staff of any allergies or dietary needs.
A full allergen list is available upon request.

LA CANTINA

RISTORANTE

Αυθεντική Ιταλική Κουζίνα στην Κέρκυρα

Καλώς ήρθατε στη **La Cantina**, το ιταλικό à la carte εστιατόριο του **Sentido Apollo Palace**, που ιδρύθηκε το 2024 υπό τη γαστρονομική επιμέλεια του **Σεφ Αστέριου Κυριάκου**. Το μενού είναι εμπνευσμένο από την αυθεντική ιταλική κουζίνα και βασίζεται σε εκλεκτά τοπικά υλικά από την Κέρκυρα.

Οι επισκέπτες με πακέτο *all-inclusive* μπορούν να απολαύσουν τα πιάτα με αστερίσκο (*) χωρίς επιπλέον χρέωση.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ	
Bruschetta al Pomodoro * <i>Μπρουσκέτα με ντομάτα, σκόρδο, ελαιόλαδο, βαλσάμικο και βασιλικό</i> LF, NF, EF, Vegan	€8
Vitello Tonnato <i>Φιλέτο μοσχαριού, αφρός τόνου, καπαρόμηλα</i> GF, EF, NF, SF	€18
Bocconcini di Mozzarella in Carrozza * <i>Μοτσαρέλα, κρέμα τρούφας, ρόκα, ντομάτα, μέλι</i> EF, NF, LF, SF, V	€14
Ceviche Λαβρακιού * <i>Εσπεριδοειδή, αρωματικά, καρπούζι, πεπόνι</i> EF, NF, LF, V	€16
Tartare Μοσχαρίσιου Φιλέτου <i>Αυγοτάραχο, κάπαρη, σκορδάτες μπρουσκέτες</i> NF, LF, SF	€18
Salmone Crudo <i>Αγούρι, πορτοκάλι, κρέμα τυριού, μυρωδικά, αυγά καπελάνου</i> GF, EF, NF, LF	€18

ΖΥΜΑΡΙΚΑ	
Tagliatelle al Tartufo * <i>Μανιτάρια champignon και porcini, λάδι τρούφας, παρμεζάνα</i> NF, SF, V	€14
Pappardelle με Ραγού Αγριογούρουνου <i>Κόκκινο κρασί, ντομάτα, μυρωδικά</i> NF, LF, SF	€22
Ravioli di Ricotta e Spinaci <i>Ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι, σάλτσα βουτύρου με φασκόμηλο και κουκουνάρι</i> SF, V	€19
Gnocchi al Pesto * <i>Νιόκι πατάτας με πέστο βασιλικού, κουκουνάρι και παρμεζάνα</i> NF, SF, V	€16
Garganelli all'Arrabbiata * <i>Σκόρδο, βασιλικός, πιπεριές, πιπεριά τσίλι</i> NF, LF, SF, V	€16
Calamarata Frutti di Mare <i>Γαρίδες, μύδια, χταπόδι, ντομάτα, βασιλικός</i> NF, LF	€20

ΣΟΥΠΕΣ	
Κρύα Σούπα Πεπόνι με Prosciutto di Parma <i>Πεπόνι, βασιλικός, πιπεριά τσίλι</i> GF, EF, NF, LF, SF	€15
Gazpacho di Peperoni Rossi * <i>Κρύα σούπα κόκκινης πιπεριάς με ρεβίθια και αμύγδαλα</i> EF, NF, V	€12

ΠΙΤΣΕΣ	
Pizza Margherita D.O.P. * <i>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, βασιλικός</i> EF, NF, SF, V	€14
Prosciutto Crudo e Rucola * <i>Προσούτο, ρόκα, ντοματίνια, μοτσαρέλα, λάδι τρούφας</i> NF, EF	€17
Pizza ai Funghi & Tartufo <i>Μανιτάρια porcini και champignon, μοτσαρέλα, λάδι τρούφας</i> EF, NF, SF, V	€17
Quattro Formaggi <i>Μοτσαρέλα, gorgonzola, παρμεζάνα, ρικότα</i> EF, NF, SF, V	€15
Pizza Marinara * <i>Σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, ρίγανη, ελαιόλαδο</i> NF, LF, SF, V	€12
Pizza Ortolana <i>Ψητά κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός</i> EF, NF, LF, SF, V	€14

ΣΑΛΑΤΕΣ	
Σαλάτα με Φινόκιο και Πορτοκάλι * <i>Φινόκιο, πορτοκάλι, μπουράτα, μάρθοσ</i> GF, EF, NF, SF, V	€15
Capaccio Ντομάτας <i>Ντομάτες, ροδάκινα, τηγανητή μοτσαρέλα, στραγάλια, αντζούγια</i> GF, EF, NF	€16
Caprese <i>Ντοματίνια, ελιές, παξιμάδι χαρουπιού, πέστο βασιλικού, τραγανά σαλατικά</i> V, EF, Vegan	€18
Di Cesare * <i>Καρδιές μαρουλιού, κοτόπουλο, σως αντζούγιας, προσούτο, παρμεζάνα, σκορδάτα κρουτών</i> NF, EF	€15
Panzanella * <i>Ντομάτα, ντοματίνια, πιπεριές, αντζούγιες, ελιές, κάπαρη, βασιλικός, φρυγανισμένο ψωμί, ελαιόλαδο, βαλσάμικο</i> EF, NF, LF	€15

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
Panna Cotta * <i>Κρέμα βανίλιας με σάλτσα από μούρα</i> GF, NF, EF	€10
Tiramisù Rivisitato *	€9
Σαβαγιάρ με καφέ, κρέμα μασκαρπόνε, κακάο NF, EF	
Cannoli με Κρέμα Ρικότας <i>Με φρέσκα φρούτα εποχής</i> NF, SF, V	€12
Dolce Pinsa * <i>Γλυκιά πίτσα με πραλίνα, μπανάνα, μπισκότο και παγωτό βανίλια</i> EF, NF, SF, V	€11
Ιταλική Καλοκαιρινή Φρουτοσαλάτα <i>Φρέσκα εποχικά φρούτα</i> GF, LF, NF, EF, Vegan	€11

Διατροφικές Ενδείξεις

GF Χωρίς Γλουτένη • V Χορτοφαγικό • DF Βίγκαν • NF Χωρίς Ξηρούς Καρπούς • SF Χωρίς Οστρακοειδή • EF Χωρίς Αυγά

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική ανάγκη.
Ο πλήρης κατάλογος αλλεργιογόνων είναι διαθέσιμος κατόπιν αιτήματος.



LA CANTINA

RISTORANTE

Authentische italienische Küche auf Korfu

Willkommen in der **La Cantina**, dem à la carte italienischen Restaurant im **Sentido Apollo Palace**, eröffnet 2024 unter der kulinarischen Leitung von **Chefkoch Asterios Kiriakos**. Die Speisekarte ist inspiriert von der klassischen italienischen Küche und verwendet beste lokale Zutaten von der Insel Korfu.



Gäste mit All-Inclusive-Paket können die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Gerichte kostenlos genießen.

VORSPEISEN	
Bruschetta al Pomodoro *	€8
<i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Balsamico, Basilikum</i> LF, NF, EF, Vegan	
Vitello Tonnato	€18
<i>Kalbsfilet, Thunfischmousse, Kapernäpfel</i> GF, EF, NF, SF	
Bocconcini di Mozzarella in Carrozza *	€14
<i>Mozzarella, Trüffelcreme, Rucola, Tomate, Honig</i> EF, NF, LF, SF, V	
Ceviche vom Wolfsbarsch *	€16
<i>Zitrusfrüchte, Kräuter, Wassermelone, Honigmelone</i> EF, NF, LF, V	
Tatar vom Rinderfilet	€18
<i>Bottarga, Kapern, Knoblauch-Crostini</i> NF, LF, SF	
Salmone Crudo	€18
<i>Gurke, Orange, Frischkäse, Kräuter, Loddenrogen</i> GF, EF, NF, LF	

SUPPEN	
Kalte Melonensuppe mit Prosciutto di Parma	€15
<i>Melone, Basilikum, Chilischote</i> GF, EF, NF, LF, SF	
Gazpacho di Peperoni Rossi *	€12
<i>Kalte Paprikasuppe mit Kichererbsen und Mandeln</i> EF, NF, V	

SALATE	
Fenchel-Orangen-Salat *	€15
<i>Fenchel, Orange, Burrata, Fenchelgrün</i> GF, EF, NF, SF, V	
Tomaten-Carpaccio	€16
<i>Tomaten, Pfirsiche, frittierte Mozzarella, Kichererbsen, Sardelle</i> GF, EF, NF	
Caprese	€18
<i>Kirschtomaten, Oliven, Johannisbrot-Zwieback, Basilikumpesto, Salat</i> V, EF, Vegan	
Di Cesare *	€15
<i>Römersalat-Herzen, Hähnchen, Sardellensauce, Prosciutto, Parmesan, Knoblauch-Croutons</i> NF, EF	
Panzanella *	€15
<i>Tomaten, Kirschtomaten, Paprika, Sardellen, Oliven, Kapern, Basilikum, geröstetes Brot, Olivenöl, Balsamico</i> EF, NF, LF	

RISOTTO	
Kürbis- & ‘Nduja-Risotto	€14
<i>Chili, Kürbiskerne, Provolone, Pecorino Toscano</i> GF, EF, NF, SF	
Geräuchertes Aalrisotto	€17
<i>Rote Bete, karamellierte Walnüsse, Limette, Fontina</i> GF, EF, NF	

PASTA	
Tagliatelle al Tartufo *	€14
<i>Champignon- und Porcini-Pilze, Trüffelöl, Parmesan</i> NF, SF, V	
Pappardelle mit Wildschweinragout	€22
<i>Rotwein, Tomate, Kräuter</i> NF, LF, SF	
Ravioli di Ricotta e Spinaci	€19
<i>Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, Salbeibutter, Pinienkerne</i> SF, V	
Gnocchi al Pesto *	€16
<i>Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmesan</i> NF, SF, V	
Garganelli all’Arrabbiata *	€16
<i>Knoblauch, Basilikum, Paprika, Chili</i> NF, LF, SF, V	
Calamarata Frutti di Mare	€20
<i>Garnelen, Muscheln, Oktopus, Tomate, Basilikum</i> NF, LF	

PIZZA	
Pizza Margherita D.O.P. *	€14
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i> EF, NF, SF, V	
Prosciutto Crudo e Rucola *	€17
<i>Prosciutto, Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella, Trüffelöl</i> NF, EF	
Pizza ai Funghi & Tartufo	€17
<i>Porcini- und Champignonpilze, Mozzarella, Trüffelöl</i> EF, NF, SF, V	
Quattro Formaggi	€15
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta</i> EF, NF, SF, V	
Pizza Marinara *	€12
<i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl</i> NF, LF, SF, V	
Pizza Ortolana	€14
<i>Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, frische Mozzarella, Basilikum</i> EF, NF, LF, SF, V	

DESSERTS	
Panna Cotta *	€10
<i>Vanillecreme mit Beerensauce</i> GF, NF, EF	
Tiramisù Rivisitato *	€9
<i>Löffelbiskuits mit Espresso, Mascarponecreme, Kakaopulver</i> NF, EF	
Cannoli mit Ricottacreme	€12
<i>Mit saisonalen Früchten</i> NF, SF, V	
Dolce Pinsa *	€11
<i>Süße Pizza mit Praline, Banane, Keks und Vanilleeis</i> EF, NF, SF, V	
Italienischer Sommer-Obstsalat	€11
<i>Frische saisonale Früchte</i> GF, LF, NF, EF, Vegan	

Diätetische Angaben

GF Glutenfrei • V Vegetarisch • DF Vegan • NF Nussfrei • SF Schalentierfrei • EF Eierfrei

Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse.
Eine vollständige Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich.

LA CANTINA

RISTORANTE

Cuisine italienne authentique à Corfou

Bienvenue à **La Cantina**, le restaurant italien à la carte du **Sentido Apollo Palace**, inauguré en 2024 sous la direction culinaire du **Chef Asterios Kiriakos**. Inspirée de la cuisine italienne classique, la carte met en valeur les meilleurs produits locaux de l'île de Corfou.



Les clients en formule tout compris peuvent profiter gratuitement des plats marqués d’un astérisque (*).

ENTRÉES	
Bruschetta al Pomodoro *	8 €
<i>Tomates, ail, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic</i> LF, NF, EF, Vegan	
Vitello Tonnato	18 €
<i>Filet de veau, mousse de thon, câpres</i> GF, EF, NF, SF	
Bocconcini di Mozzarella in Carrozza *	14 €
<i>Mozzarella, crème de truffe, roquette, tomate, miel</i> EF, NF, LF, SF, V	
Ceviche de Bar *	16 €
<i>Agrumes, herbes, pastèque, melon</i> EF, NF, LF, V	
Tartare de Filet de Bœuf	18 €
<i>Bottarga, câpres, crostini à l'ail</i> NF, LF, SF	
Salmone Crudo	18 €
<i>Concombre, orange, fromage frais, herbes, œufs de capelan</i> GF, EF, NF, LF	

PÂTES	
Tagliatelle al Tartufo *	14 €
<i>Champignons de Paris & cèpes, huile de truffe, parmesan</i> NF, SF, V	
Pappardelle au ragoût de sanglier	22 €
<i>Vin rouge, tomate, herbes</i> NF, LF, SF	
Ravioli di Ricotta e Spinaci	19 €
<i>Raviolis ricotta-épinards, beurre de sauge, pignons</i> SF, V	
Gnocchi al Pesto *	16 €
<i>Gnocchis de pomme de terre, pesto de basilic, pignons, parmesan</i> NF, SF, V	
Garganelli all’Arrabbiata *	16 €
<i>Ail, basilic, poivrons, piment</i> NF, LF, SF, V	
Calamarata Frutti di Mare	20 €
<i>Crevettes, moules, poulpe, tomate, basilic</i> NF, LF	

SOUPES	
Soupe froide de melon & Prosciutto di Parma	15 €
<i>Melon, basilic, piment</i> GF, EF, NF, LF, SF	
Gazpacho di Peperoni Rossi *	12 €
<i>Soupe froide de poivrons rouges, pois chiches et amandes</i> EF, NF, V	

PIZZAS	
Pizza Margherita D.O.P. *	14 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i> EF, NF, SF, V	
Prosciutto Crudo e Rucola *	17 €
<i>Prosciutto, roquette, tomates cerises, mozzarella, huile de truffe</i> NF, EF	
Pizza aux champignons & truffe	17 €
<i>Cèpes et champignons de Paris, mozzarella, huile de truffe</i> EF, NF, SF, V	
Quattro Formaggi	15 €
<i>Mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta</i> EF, NF, SF, V	
Pizza Marinara *	12 €
<i>Sauce tomate, ail, origan, huile d'olive</i> NF, LF, SF, V	
Pizza Ortolana	14 €
<i>Courgettes grillées, aubergines, poivrons, mozzarella fraîche, basilic</i> EF, NF, LF, SF, V	

SALADES	
Salade de fenouil & orange *	15 €
<i>Fenouil, orange, burrata, feuilles de fenouil</i> GF, EF, NF, SF, V	
Carpaccio de tomates	16 €
<i>Tomates, pêches, mozzarella frite, pois chiches, anchois</i> GF, EF, NF	
Caprese	18 €
<i>Tomates cerises, olives, pain au caroube, pesto de basilic, salade croquante</i> V, EF, Vegan	
Di Cesare *	15 €
<i>Cœurs de laitue romaine, poulet, sauce aux anchois, prosciutto, parmesan, croûtons à l'ail</i> NF, EF	
Panzanella *	15 €
<i>Tomates, poivrons, anchois, olives, câpres, basilic, pain grillé, huile d'olive, vinaigre balsamique</i> EF, NF, LF	

DESSERTS	
Panna Cotta *	10 €
<i>Crème à la vanille, coulis de fruits rouges</i> GF, NF, EF	
Tiramisù Rivisitato *	9 €
<i>Biscuits à la cuillère au café, crème mascarpone, cacao</i> NF, EF	
Cannoli à la crème de ricotta	12 €
<i>Servis avec des fruits frais de saison</i> NF, SF, V	
Dolce Pinsa *	11 €
<i>Pizza sucrée à la praline, banane, biscuit et glace vanille</i> EF, NF, SF, V	
Salade de fruits d’été à l’italienne	11 €
<i>Fruits frais de saison</i> GF, LF, NF, EF, Vegan	

Informations Diététiques

GF Sans Gluten • V Végétarien • DF Végan • NF Sans Fruits à Coque • SF Sans Fruits de Mer • EF Sans CŒufs

Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou exigence alimentaire.
La liste complète des allergènes est disponible sur demande.