



ANTINOO's

Lounge & Restaurant

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

Assoluto di asparago alla vaniglia e uovo poché
Vanilla flavoured asparagus "absolute" with poached egg

Euro 33

Straccetti di coniglio con spinaci croccanti, pomodori confit e salsa affumicata
Rabbit with crispy spinach, confit tomatoes and smoked sauce

Euro 33

Scampo in saor
Saor of scampi

Euro 36

**Capesante alla piastra con gocce di porro al lemongrass
e petali di finocchio al timo limonato**
*Grilled scallops with lemongrass flavoured leeks, fennel petals
and lemon-scented thyme*

Euro 37

Medaglioni di astice con radicchio brasato, patata viola e salsa allo zenzero
Lobster medaillons with braised radicchio, purple potatoes and ginger sauce

Euro 38

**Scampo crudo, gelato di scampi e granita di salicornia
con gocce di fragole e zenzero**
*Raw scampo, scampo ice cream
and salicornia (marsh samphire)-flavoured water ice
with strawberry and ginger drops*

Euro 38

**Tonno marinato con melanzane alla menta, anguelle croccanti
e Dashi (brodo speziato)**
*Marinated tuna with mint flavoured aubergines,
fried eels and Dashi (spicy stock)*

Euro 38

Tartare di gamberi rossi di Sicilia al frutto della passione con mango e pepe rosa
Passion fruit flavoured red Sicilian prawns tartare with mango and pink pepper

Euro 39

**Caserecce fatte in casa con battuto d'anatra,
mela Granny Smith e crema di ortiche**
*Home made Caserecce with duck, Granny Smith apple
and cream of nettle*

Euro 25

Tagliolini fatti in casa ai frutti di mare
Seafood homemade Tagliolini

Euro 26

**Ravioli verdi al basilico con Burratina affumicata,
crema di pomodorini gialli di Pachino e terra di olive nere**
*Homemade green basil ravioli with smoked Burratina,
cream of yellow Pachino tomatoes and olives powder*

Euro 26

Paccheri all'Amatriciana di scorfano (cottura 18')
Scorpion fish Amatriciana Paccheri – pasta (cooking time 18 minutes)

Euro 27

**Risotto 45 (con mazzancolle, caviale di lime e gelato al capperi di Pantelleria
(minimo 2 persone)**

*Risotto 45 (with prawns, lime caviar and Pantelleria capers ice cream
(for minimum 2 persons)*

Euro 27 per person

**Spaghettoni di Gragnano con acciughe del Cantabrico,
polvere di lampone e crumble di pane fritto (cottura 15')**
*Spaghettoni di Gragnano with Spanish (Cantabrico) anchovies,
dried raspberry powder and fried bread crumble (cooking time 15 minutes)*

Euro 27

Petto di faraona con indivia belga, chips di porro e mirtilli
Guinea fowl breast with chicory, leek chips and blueberries

Euro 44

Tagliata di manzo con radicchio al vino rosso e salsa all'arancio e timo
Beef tagliata with red wine braised radicchio and orange and thyme sauce

Euro 45

**Filetto di vitello con carciofi,
sentore di liquirizia e salsa alle mandorle**
*Fillet of veal with artichokes,
liquorice flavour and almond sauce*

Euro 46

**Lombetto di agnello in crosta di pistacchio
con salsa al foie gras e grue di cacao**
*Pistachio crusted loin of lamb
with foie gras sauce and cocoa beans*

Euro 48

**Trancio di rombo in crosta di riso con miele,
spinacetti alle acciughe e tè Macha**

*Rice crusted turbot with honey,
enchovy flavoured spinach and Macha tea*

Euro 35

**Filetto di branzino all'amo con crema di patate
e consistenze di salicornia**

*Adriatic sea bass with cream of potatoes
and salicornia seaweed consistencies*

Euro 36

VITA DA SCOGLIO

(triglia, cozze, anguille e alghe)

(red mullet, mussels, eels and seaweeds)

Euro 36

BACCALA' 360°

Baccalà con crema di piselli, bottarga di baccalà e fegato di baccalà

Salt cod with cream of peas, salt cod liver and bottarga

Euro 37

Formaggi misti e selezione di marmellate
Mix of cheeses with a selection of jam and marmalade

Euro 25

*** **

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Euro 16

Insalata mista
Mixed salad

Euro 14

Patate sauté
Sauté potatoes

Euro 13

Gelato

Ice cream

Euro 11

Tagliata di frutta mista

Mix of fresh fruit

Euro 14

Tiramisù

Tiramisù

Euro 17

Crema tiepida ai lamponi con terra di cioccolato fondente e meringa

Lukewarm cream of raspberries with dark chocolate and meringue powder

Euro 17

**Zuppetta di frutta disidratata (kiwi, mango, papaya, zenzero, bacche di goji)
con latte di cocco e gelato alla banana**

*Dried fruit sweet soup (kiwi, mango, papaya, ginger, goji berries)
with coconut milk and banana ice cream*

Euro 17

Cupola di cioccolato fondente con wasabi e salsa ai lamponi

Dark chocolate mousse with wasabi and raspberry sauce

Euro 18