



ANTINOO's Lounge & Restaurant

Dorsoduro, 173 - 30123 Venezia
Tel. +39 041 34281 - Fax +39 041 2413119
centurionpalace@sinahotels.com
[www. sinahotels.com](http://www.sinahotels.com)

**Prosciutto di Cinta Senese
con marmellata di cachi e vaniglia
e pecorino sardo**

*Cinta Senese ham
with jam of persimmon and vanilla
and ewe's cheese*

Euro 32

**Baccalà mantecato su crostone di polenta gialla
con cicoria di campo aromatizzata al pepe rosa**

*Baccalà mantecato (purée of dried cod) on yellow polenta
and pink pepper flavoured chicory*

Euro 33

**Noce di capasanta
su finferli e cracker al rosmarino**

*Scallop nut on Chanterelle mushrooms
and a rosemary cracker*

Euro 34

Scampi in saor con trancetto di tonno in crosta di sesamo

Saor of scampi with a slice of tuna on a sesame crust

Euro 36

Gioco di crudo (scampo, branzino e sashimi di tonno)

Selezione di salse: salsa di soia, olio alla vaniglia, citronette, wasaby

Raw fish (scampi, sea bass and tuna sashimi)

Selection of sauce: soy sauce, vanilla flavoured oil, citronette sauce, wasaby

Euro 36

Spaghetti con pomodoro Pachino e basilico

Spaghetti with Pachino tomatoes and basil

Euro 20

Minestrone di verdure con crostini di pane

Vegetable soup with bread croutons

Euro 22

Crema di fagioli con radicchio di Treviso

Cream of beans with Radicchio di Treviso

Euro 23

Risotto di zucca con polvere di liquirizia

(minimo 2 persone)

*Risotto with pumpkin and liquorice powder
(minimum 2 persons)*

Euro 24

Risotto con wasabi e branzino

(minimo 2 persone)

*Risotto with wasabi and sea bass
(minimum 2 persons)*

Euro 24

Bigoli freschi con ragù di lepre e polvere di caffè

Fresh "Bigoli" (pasta) with hare ragoût and coffee powder

Euro 24

Tagliolini freschi ai frutti di mare

Seafood Tagliolini

Euro 26

**Filetto di vitello avvolto nel bacon
su crema di porri allo zafferano**
*Fillet of veal wrapped with bacon
on a saffron flavoured cream of leeks*

Euro 38

**Carrè di agnello con pancetta steccata
e crema di patate e broccoletti**
*Loin of lamb with pancetta steccata (Italian bacon)
with potatoes and broccoli cream*

Euro 45

**Costata di manzo con sale affumicato,
pomodorini arrostiti e sorbetto alla birra**
*Sirloin steak with smoked salt,
roasted cherry tomatoes and beer sorbet*

Euro 45

**Filetto di cervo con cruè di cacao
e salsa all'arancio**
*Fillet of deer with cacao cru
and orange sauce*

Euro 46

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

Euro 23

**Trancio di branzino
con nido di carciofi e granella di nocciole**
*Slice of sea bass
on a artichokes nest and hazelnut grains*

Euro 33

**Trancio di rombo in crosta di mandorle
su nido di spinaci e crema di cavoli**
*Slice of turbot on an almond crust
on a spinach nest and cream of cabbage*

Euro 34

**Ricciola su patate viola affumicate
e pomodoro canditi**
*Amberjack with smoked purple potatoes
and candied tomatoes*

Euro 35

*** **

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Euro 15

Insalata mista
Mixed salad

Euro 13

Tiramisù con salsa alle fragole
Tiramisù with strawberry sauce

Euro 16

**Mousse all'arancio
con salsa al Cointreau**
*Orange mousse
with Cointreau sauce*

Euro 16

**Tortino al cioccolato bianco,
marmellata all'uva e cannella
e salsa al Porto**
*White chocolate small cake,
jam of cinnamon and grapes
and Porto sauce*

Euro 16

Tagliata di frutta mista
Mix of fresh fruit

Euro 13

Gelato
Ice cream

Euro 10