ANTINOO's
Lounge & Restaurant

Christmas Menu

Tartelletta al radicchio e petto d'anatra affumicato,
aceto balsamico di Modena e nocciole
Radicchio and smoked duck breast tartlet,
Modena balsamic vinegar and hazelnuts
Tartelette au radicchio et poitrine de canard fumée,
vinaigre balsamique de Modène et noisettes

Passatelli con fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Passatelli with Parmigiano Reggiano fondue and black truffle
Passatelli à la fondue de Parmigiano Reggiano et truffe noire

Cappello del Prete bollito con spuma di salsa verde e patate affumicate
Poached "Cappello del Prete" beef shoulder
with salsa verde foam and smoked potatoes
Paleron de bœuf bouilli « Cappello del Prete »,
écume de sauce verte et pommes de terre fumées

Cremoso al miele, torroncino e arancia candita
Honey cremoso with nougat and candied orange
Crémeux au miel, nougatine et orange confite

Panettone e Pandoro della tradizione
Traditional Panettone and Pandoro
Panettone et Pandoro traditionnels

Wine Pairing / Accords mets et vins :
Franciacorta Rosé – Contadi Castaldi
Pinot Nero – San Michele Eppan

€ 140