



ANTINOO's
Lounge & Restaurant



SINA
CENTURION PALACE
VENEZIA

Antipasti

Burrata con asparagi bianchi croccanti e frisella soffiata al cipollotto
€ 25

Tartare di salmone marinato alle erbe con salsa Ponzu, crostone di pane di segale,
insalatina di erbe e salsa allo yogurt
€ 28

Carpaccio di fassona con tartufo nero, pesto di prezzemolo e gocce di tuorlo marinato
€ 30

Primi

Fusilli al farro con pesto leggero di rucola, parmigiano stravecchio e i tre pomodori confit
€ 25

Gnocchi con ragù di vitello bio e morchelle
€ 26

Spaghetti di Gragnano con battuto di polpo e terra di olive nere
€ 27

Tagliolini all'uovo con salsa ai frutti di mare
€ 28

Secondi

Maiale nero affumicato con pak choi e salsa all'aglio dolce
€ 33

Medaglione di rana pescatrice con crema di piselli a acciughe del Cantabrico
€ 35

Frittura di scampi e calamari con verdure e salsa tartara
€ 38

Scampi alla plancia con verdure alla griglia
€ 45

Patate sauté
Verdure grigliate
Insalata mista
€ 15

Dessert

Tiramisù
€ 18

Mousse al cioccolato fondente "Domori" con lamponi ghiacciati
€ 18

Cavendish
Gelato al cioccolato bianco e lime con banana e biscotto al fior di sale
€ 18

Gelati (panna, cioccolato, vaniglia, fragola)
€ 15

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.

Pesci acquistati freschi destinati alle preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. 3. Alcuni alimenti, per difficoltà di reperimento sul mercato, potrebbero essere congelati all'origine o, se freschi all'origine, abbattuti a -18°C.

***Tutti i prezzi sono espressi in Euro ed includono l'Iva.
Coperto escluso, Euro 10 per persona***