



ANTINOO's
Lounge & Restaurant

Christmas Menu

Valido i giorni 24, 25 e 26 Dicembre
Valid on Dec., 24th, 25th and 26th

Sarde croccanti con insalatina di puntarelle e salsa al pecorino
Crispy sardines with salad of chicory hearts and Pecorino sauce

Oppure – Or

Petto d'anatra affumicato con radicchio tardivo di Treviso e tuorlo marinato BBQ
Smoked duck breast with Radicchio tardivo from Treviso and BBQ marinated egg yolk

Tagliolini con baccalà dissalato e cime di rapa
Tagliolini with desalted codfish and turnip tops

Oppure – Or

Passatelli romagnoli in consommé di crudo di Parma e tartufo nero
*Passatelli romagnoli (pasta made of bread crumbs, eggs, cheese and spices)
boiled in Parma ham broth with black truffle*

Guancetta di manzo al valpolicella con soffice di patata e zucca al timo
Pork cheek with Valpolicella sauce and thyme flavoured potato and pumpkin mousse

Oppure – Or

Coda di rospo porchettata con cavolo nero e pepe di Sarawak
Monkfish in "porchetta" with black cabbage and Sarawak pepper

Pandoro e Panettone della tradizione con le sue salse
Traditional Pandoro and Panettone with sauces

€ 110 per persona
Inclusi coperto, vini abbinati e caffè

€ 110 per person
Cover charge, paired wines and coffee included