

## ***Antinoo's Signature*** **Special Menu**

Gambero rosso di Mazara e mela verde  
(Tartare di gambero in olio-cottura con mela verde in più consistenze)  
*Mazara red prawn tartare with green apple*  
Tartare de crevettes rouge et pomme verte en plusieurs consistances

**Scampo nudo in saor**  
(scampo crudo con gel di cipolla in saor, croccante di pinoli e uvetta)  
*(raw scampo, saor of onion jelly, crispy pine nuts and sultanas)*  
(Langoustines crus au gel d'oignons au saor, croustillant aux pignons et raisins secs)

Raviolo di branzino all'amo con burro salato e polvere di corallo affumicato  
*Seabass raviolo with salty butter and powder of smoked coral*  
Ravioles de bar au beurre salé et poudre de corail fumé

Anguilla con sorbetto aceto balsamico  
*Eel with balsamic vinegar sorbet*  
Anguille avec sorbet au vinaigre balsamique

**Cavendish**  
Soffice di burro di cacao e lime con banana e biscotto al fior di sale  
*Cocoa butter and lime parfait with banana and flower salt biscuit*  
Moelleux au beurre de cacao et citron vert avec biscuit banane et fleur de sel

€ 130

per persona / per person / pour person

**Il costo del menu include Iva, acqua e coperto.  
Supplemento per degustazione di vini abbinati: € 40 a persona**

***The cost of this menu is to be considered with VAT, water and cover charge included.  
Wine-pairing supplement: € 40 per person***

**Le prix du menu comprend la TVA, l'eau et le couvert.  
Supplément dégustation d'accords vins : 40 € par personne**

Tale menu è disponibile solamente per cena e su prenotazione entro le ore 14.00  
*This menu is available only for dinner and upon reservation by 2 pm*  
*Ce menu est disponible uniquement au dîner et sur réservation avant 14h00*

### 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.*

### ATTENTION

Certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, informez-nous et nous vous indiquerons les préparations sans les allergènes spécifiques.

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.

*Fresh fish we purchase for raw preparations have undergone a process of pre-cleaning by vacuum and heat abatement at -20°C, consistent with the requirement of Reg. (EC) 853/2004, attachment III, section VIII of chapter 3, letter D. 3. For market reasons some fresh foods may be frozen either immediately or by heat abatement at -18°C.*

Poissons frais achetés destinés à des préparations crues, ont subi un traitement d'assainissement préventif au moyen d'un abaissement thermique à -20°C, conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D. 3. Certains aliments, en raison des difficultés à les trouver sur le marché, pourraient être surgelés à l'origine ou, s'ils sont frais à l'origine, réfrigérés à -18°C.