



ANTINOO's  
Lounge & Restaurant



SINA  
CENTURION PALACE  
VENEZIA

Gentile Ospite,

Dedichiamo il ristorante del nostro SINA Centurion Palace ad un mito capace di evocare  
passioni e misteri: Antinoo.

Personaggio di straordinaria bellezza, amato dal più colto e raffinato imperatore dell'antica  
Roma: Adriano.

È proprio durante i lavori di scavo e restauro del nostro storico palazzo prospiciente il  
Canal Grande che ci si è imbattuti in un tesoro: una moneta di epoca adrianea  
raffigurante il profilo di Antinoo.

L'importante reperto archeologico testimonia, ancora una volta, il legame strettissimo che  
ci fu tra i Paleo-Veneti e l'Impero Romano, le cui culture, fondendosi insieme, gettarono le  
basi della gloriosa storia di Venezia...

La Direzione

*Dear Guest,*

*We dedicate the restaurant of our SINA Centurion Palace to a myth evocating passion and  
mystery: Antinous.*

*Personage of extraordinary beauty, beloved by ancient Rome most cultured and refined  
emperor: Hadrian.*

*During the excavation and construction works of our historical palace facing the Grand  
Canal we ran across a "treasure": a coin of Hadrian's era portraying Antinous's profile.  
Such important archaeological finding attests, one more time, the tight connection existing  
between the Paleo-Veneti and the Roman empire, whose melting cultures laid the basis  
of Venice glorious history...*

*The Management*



ANTINOO's  
Lounge & Restaurant



SINA  
CENTURION PALACE  
VENEZIA

***Lasciatevi ispirare dal menù  
sorseggiando uno dei nostri tipici aperitivi veneziani***

***Get inspired by our Menu  
while sipping one of our typical Venetian aperitifs***

***Spritz***

al Bitter Campari o Aperol, vino bianco e Soda  
with Bitter Campari or Aperol, white wine, soda  
€ 16

***Bellini***

Succo di pesche fresche e Prosecco  
Fresh peach juice and Prosecco  
€ 20

***Rossini***

Succo di fragole fresco e Prosecco  
Fresh strawberry juice and Prosecco  
€ 20





ANTINOO's  
Lounge & Restaurant



SINA  
CENTURION PALACE  
VENEZIA

## **ANTIPASTI APPETIZERS**

Bruschetta Classica

*Classic Bruschetta (with fresh tomato, basil and garlic)*

€ 16

Insalata "Caprese" (mozzarella campana di bufala DOP, pomodoro e basilico)

*Caprese salad (tomatoes, buffalo mozzarella DOP from Campania and basil)*

€ 18

Burrata affumicata con acciughe del Cantabrico e bruschettina al peperone rosso

*Smoked burrata with Cantabrian Anchovies and bruschetta with roasted sweet red pepper*

€ 20

Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano

*Dry-salted beef, rocket and Parmigiano Reggiano*

€ 20

Le 3 Stagioni di Parmigiano Reggiano

*(tre diverse stagionature di parmigiano servite con mermellate e frutta secca)*

*The 3 seasons of Parmigiano Reggiano*

*(3 ripening stages of Parmigiano Reggiano served with jams and dried fruits)*

€ 22

Prosciutto di San Daniele e melone

*San Daniele ham and melon*

€ 22



ANTINOO's  
Lounge & Restaurant



SINA  
CENTURION PALACE  
VENEZIA

**PRIMI PIATTI**  
**PASTA DISHES**

Lo spaghetti di Gragnano  
al pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP e basilico  
*Gragnano Spaghetti*  
*with San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP tomato and basil*  
€ 19

Minestrone  
*Vegetable soup*  
€ 20

Lasagna di verdure  
*Vegetables Lasagna*  
€ 20

Lasagna alla Bolognese  
Bolognese Stile Lasagna  
€ 22

Tagliolini ai frutti di mare  
*Seafood tagliolini*  
€ 26



ANTINOO's  
Lounge & Restaurant



SINA  
CENTURION PALACE  
VENEZIA

## **SECONDI PIATTI** **MAIN DISHES**

Filetto di manzo alla griglia con pommes sautés  
*Grilled beef fillet with pommes sautés*  
€ 29

Filetto di branzino con verdure alla griglia  
*Sea bass fillet with grilled vegetables*  
€ 30

Frittura di scampi e calamari con verdure e salsa tartara  
*Fried fish (scampi and squids) and vegetables with Tartar sauce*  
€ 38

Patatine Fritte  
*French Fries*  
€ 15

## **LE INSALATE** **SALADS**

**Caesar salad** insalata Romana, crostini, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar  
*Caesar salad Romana salad, croutons, Parmesan cheese and Caesar dressing*  
€ 22

**Caesar con pollo** insalata Romana, crostini, scaglie di Parmigiano e salsa Cesar  
*Caesar with chicken Romana salad, croutons, Parmesan and Caesar dressing*  
€ 25

Insalata mista  
*Mix of salads*  
€ 15



ANTINOO's  
Lounge & Restaurant



SINA  
CENTURION PALACE  
VENEZIA

## **PANINI SANDWICH**

Toast classico  
*Ham and cheese toast*  
€ 18

Toast al tacchino  
*Tuckey and cheese toast*  
€ 18

**Hamburger di Fassona 180 gr.**  
con cipolla rossa di Tropea, lattuga, pomodoro e cetriolo  
**180 gr. Fassona beef Hamburger**  
*with Tropea onion, lettuce, tomato and gherkins*  
€ 25

## **DOLCI DESSERT**

Gelato  
*Ice cream*  
€15

Frutta fresca  
*Fresh fruits*  
€ 16

Tiramisù  
€ 18

*Torta della casa*  
*House Cake*  
€ 10



## SELEZIONE DI VINI AL BICCHIERE

### Selection of wine by glass



		€ Calice	€ Bott.
<b>CHAMPAGNE</b>			
<b>Brut - DUC DE CHANAIS</b> (Pinot Nero 60%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 10%)	<i>Fresh, Tropical Fruit, Yeast</i>	22	85
<b>FRANCIACORTA DOCG</b>			
<b>Saten Brut – ENRICO GATTI</b> (Chardonnay)	<i>Creamy, Yeast, Floral</i>	24	90
<b>TRENTO DOC</b>			
<b>Rosé Extra Brut - MASO MARTIS</b> (Pinot Nero)	<i>Elegant, Red Fruit, Floral</i>	25	95
<b>PROSECCO SUPERIORE DOCG</b>			
<b>Isabella Brut - COLLALTO</b> (Glera)	<i>Yeasty, Floral, Creamy</i>	15	45
<b>VINO BIANCO</b>			
<b>Friuli Venezia Giulia Ribolla – Marco Sara</b> (Ribolla Gialla)	<i>Floral, Fruity, Aromatic Erbs</i>	16	50
<b>Veneto Soave Ca' de Napa - PRA</b> (Garganega)	<i>Fresh, Flinty, Stone Fruit</i>	16	50
<b>Friuli Venezia Giulia Malvasia POJE – PAROVEL</b> (Malvasia Istriana)	<i>Mineral, Fruity, Rich</i>	17	55
<b>Alto Adige DOC MASO DELLE ROSE – J. WEGER</b> (Pinot Bianco)	<i>Buttery, Mature Stone Fruit, Honey</i>	17	55
<b>Trentino Incanto - MASO MARTIS</b> (Chardonnay)	<i>Oaked, Mature Tropical Fruit, Rich</i>	16	50
<b>VINO ROSATO</b>			
<b>Veneto Rosa dei Masi - MASI</b> (Refosco)	<i>Elegant, Roundy, Red Fruit</i>	14	40
<b>VINO ROSSO</b>			
<b>Veneto Amarone Classico Costasera - MASI</b> (Corv. 70%, Molin. 20%, Rondin. 10%)	<i>Full Bodied, Dried Fruit, Oaky</i>	28	100
<b>Veneto Soler – DE STEFANI</b> (Merlot, Cabernet Sauv. Carmenere, Refosco, Marzemino)	<i>Licorice, Dry Fruits, Silky Tannins</i>	18	60
<b>Veneto Valpolicella Classico – RUBINELLI VAJOL</b> (45% Corv., 35% Corvin., 15% Rondin., 5% Molinara)	<i>Young, Red Fruit, Elegant</i>	14	40
<b>Trentino Pinot Nero - ST. MICHEL EPPAN</b> (Pinot Nero)	<i>Outstanding quality, Black Fruit, Sweet Spices</i>	17	55
<b>Toscana Chianti Classico - OTTOMANI</b> (Sangiovese)	<i>Modern, Red Fruit, Balsamic</i>	15	45
<b>VINO DOLCE</b>			
<b>Veneto Fiordilej Passito – VILLA CORDEVIGO</b> (Garganega 80%, Incrocio Manzoni 20%)	<i>Sweet Elegance, Honey, Dried Fruit</i>	16	50

### LEGENDA - KEY

Vini Biologici  
Organic Wine



Vini Biodinamici  
Natural Wine





ANTINOO's  
Lounge & Restaurant



SINA  
CENTURION PALACE  
VENEZIA

***Tutti i prezzi sono espressi in Euro ed includono l'Iva.  
Coperto incluso.***

***All prices are indicated in EURO with VAT included.  
Cover charge included.***

### **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.

### **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.*

*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.*