



ANTINOO's
Lounge & Restaurant



SINA
CENTURION PALACE
VENEZIA

ANTIPASTI / STARTERS / ENTRÉE

Consistenze di verdure primaverili con uova di Montagna e Parmigiano liquido
Consistencies of spring vegetables with mountain eggs and liquid Parmesan cheese
Consistances de legumes de printemps avec œufs de montagne et fondue de Parmesan
€ 33

Tartare di pomodoro appassito con stracciatella di Andria e frisella soffiata
Tomato tartare with Andria stracciatella and blown "frisella"
Tartare de tomate fanées avec Stracciatella fromage de Andria et "frisella" soufflée
€ 34

Battuta di fassona piemontese con funghi cardoncello, prezzemolo e cialda di tartufo
Fassona beef beat with cardoncello mushrooms, parsley and truffle wafer
Fassona bœuf battu avec cardoncello champignons, persil et gaufrette truffé
€ 37

Anguilla croccante con shiso e sorbetto all'aceto balsamico di Modena
Crunchy eel with shiso leaves and Modena balsamic vinegar sorbet
Anguille croustillante avec feuille shiso et sorbet de vinagre balsamic de Modena
€ 38

Gamberi rossi in oliocottura ai frutti acidi
Acid fruits flavoured confit red prawns
Crevettes rouges confites aux fruits acides
€ 39

Bianco di capasanta con mayonnaise di spinaci e caviale pregiato italiano
Scallop with spinach mayonnaise and precious Italian caviar
Saint Jacques avec mayonnaise d'épinards et précieux caviar italien
€ 39

Scampi in Saor
Saor of scampi
Langoustines saor
€ 39



ANTINOO's
Lounge & Restaurant



SINA
CENTURION PALACE
VENEZIA

PRIMI / FIRST COURSES / PRÉMIER PLATS

Zuppetta di ceci e zafferano con consommé in Moka
Chick peas and saffron soup with consommé in Moka
Soup de pois chiches et safran avec consommé en Moka
€ 24

Gnocchi di melanzana bruciata con pomodoro del Piennolo del Vesuvio e ricotta salata
Burnt aubergines gnocchi with Piennolo del Vesuvio tomato and salty ricotta cheese
Gnocchi d'aubergines brûlées avec tomate du Piennolo del Vesuvio et ricotta salée
€ 26

Risotto baccalà, piselli, basilico e gocce di acciughe di Cetara
Risotto with salt cod, peas, basil and drops of Cetara anchovies
Risotto avec morue, petit pois et basilic avec gouttes de anchois de Cetara
€ 27

Raviolo espresso all'ortica con brasato di cinghiale e schiuma di formaggio ubriaco
Nettle raviolo with braised boar and ubriaco cheese foam
Gnocchi de ortie avec sanglier-braisé et mousse de fromage « Ubriaco »
€ 28

Mezzo pacchero con salsa di cicale di mare e crumble mediterraneo
Half pacchero with mantis shrimps' sauce and Mediterranean crumble
Demi pacchero avec sauce d'écrevisse et « crumble » méditerranée
€ 28

Linguine tiepide al lime, crudo di mazzancolla e salicornia
Warm lime linguine, raw shrimps and samphire
Linguine tiède aux citron ver, crevette crue et salicorne
€ 29



ANTINOO's
Lounge & Restaurant



SINA
CENTURION PALACE
VENEZIA

SECONDI / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALS

Polpo all'origano con tapenade di olive nere, patata al sale e acqua di pomodoro
Octopus with oregano and black olive tapenade, salty potato and tomato water
Poulpe avec origan et tapenade des olives noir, pomme de terre salée et eau de tomate
€ 44

Black Cod al vapore di agrumi con asparagi verdi e ristretto di pesce alla vaniglia
Citrus fruit steamed black cod with green asparagus and vanilla flavoured reduction of fish
Black cod au vapeur des agrumes avec asperges ver et réduction de poisson à la vanille
€ 45

Branzino all'amo con erbe di mare e di terra e sfoglia di patate all'aceto
Sea bass with seaweed, herbs and vinagre flavoured potato feuille
Bar avec herbes de mer et de terre et feuille de pommes de terre au vinagre
€ 45

Scampi alla plancia serviti con olio alle erbe e verdure alla griglia
Grilled scampi with herbs oil and grilled vegetables
Langoustines poêle, huile des herbes et legumes grillés
€ 49

Maiale nero affumicato al pepe di Sichuan e radicchiotti
Sichuan pepper smoked black pork with radicchietto salad
Cochon noir fumé avec poivre de Sichuan et « radicchiotti »
€ 40

Coscia di agnello con salsa all'aglio orsino e liquirizia
Lamb legs with orsino garlic sauce and licorice
Gigot d'agneau avec sauce de ail orsino et réglisse
€ 42

Guancetta di vitello alla salvia e panna acida
Veal cheek with sage and sour cream
Joue de veau avec sauge et crème aigrée
€ 43

Filetto di manzo con foie gras e pera al Recioto della Valpolicella
Beef fillet with foie gras and Recioto della Valpolicella flavoured pear
Filet de bœuf avec foie gras et poire aromatisée au Recioto della Valpolicella
€ 44



ANTINOO's
Lounge & Restaurant



SINA
CENTURION PALACE
VENEZIA

Formaggi misti e selezione di marmellate
Mix of cheeses with a selection of jam and marmalade
Fromages mixtes et sélection de confitures
€ 28

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
Legumes grillés
€ 18

Insalata mista
Mixed salad
Salade mixte
€ 15

Patate sauté
Sauté potatoes
Pommes de terre sautée
€ 14



ANTINOO's
Lounge & Restaurant



SINA
CENTURION PALACE
VENEZIA

DESSERT

Crème brûlée al the africano
African tea aromatized crème brûlée
Crème brûlée au thé africain
€ 18

Tiramisù
€ 18

Cavendish

Gelato al cioccolato bianco e lime con banana e biscotto al fior di sale
White chocolate ice cream, lime with banana and flower salt biscuit
Glace aux chocolat blanc, citron ver avec banana et biscuit au fleur de sel
€ 19

Mousse al cioccolato fondente, mango e crumble di meringa allo zenzero
Dark chocolate mousse, mango and ginger flavoured meringue crumble
Mousse au chocolat fondant, mango et « crumble » de meringue au gingembre
€ 19



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.

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.

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

***All prices are indicated in EURO with VAT included.
Cover charge of Euro 10 per person excluded.***