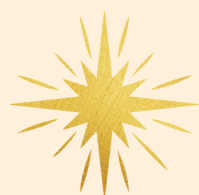




ANTINOO's
Lounge & Restaurant

CHRISTMAS MENU



Carciofo alle erbe con spuma di patate viola e crumble alla liquirizia
Herbs crusted artichokes, purple potatoes mousse and liquorice flavored crumble

Oppure/Or

Petto d'oca affumicato con radicchio tardivo di Treviso e tuorlo marinato BBQ
Smoked goose breast with "radicchio tardivo di Treviso" and BBQ marinated egg-yolk

Tortelli di cime di rapa con salsa al burro e acciughe del Cantabrico
Turnip tops tortelli with butter and anchovise from Cantabrico

Oppure/Or

Passatelli romagnoli in consommé di cappone e tartufo nero
Passatelli from Romagna with capon consommé and black truffle

Guancetta di vitello con soffice di zucca e salsa verde
Veal cheeks with pumpkin cream and "salsa verde"

Oppure/Or

Costata di rombo con cavolo nero e salsa al pepe di Sezchuan
Turbot with black cabbage and Sezchuan pepper sauce

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

€ 130.00 per persona
Inclusi vini e coperto

€ 130.00 per person
Cover charge and wines included



SINA
CENTURION PALACE
VENEZIA