

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

***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



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

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.

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Isabella Brut (Glera) - **COLLALTO**

Yeasty, Floral, Creamy

15

45

FRANCIACORTA DOCG

Satèn Brut (Chardonnay) – **ENRICO GATTI**

Creamy, Yeast, Floral

24

95

TRENTO DOC

Brut Rosè (Chardonnay, Pinot Nero) - **BALTER**

Elegant, Red Fruit, Floral

20

80

CHAMPAGNE

Brut (Pinot Nero 60%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 10%) - **DUC DE CHANAIS**

Fresh, Tropical Fruit, Yeast

22

85

VINO BIANCO

Veneto Soave Ca' de Napa DOC (Garganega) - **PRA**

Fresh, Flinty, Stone Fruit

16

50

Friuli Colli Orientali DOC (Ribolla Gialla) – **MARCO SARA**

Floral, Fruity, Aromatic Erbs

16

50

Friuli Venezia Giulia Pôje DOC (Malvasia Istriana) - **PAROVEL**

Mineral, Fruity, Rich

17

55

Trentino L'Incanto IGT (Chardonnay) - **MASO MARTIS**

Oaked, Mature Tropical Fruit, Rich

17

55

Alto Adige Maso delle Rose DOC (Pinot Bianco) - **J. WEGER**

Buttery, Mature Stone Fruit, Honey

17

55

VINO ROSATO

Veneto Rosa dei Masi IGT (Refosco) - **MASI**

Elegant, Roundy, Red Fruit

14

40

VINO ROSSO

Veneto Solèr IGT (Merlot 20%, Cab. Sauv. 20%, Carmenere 20%, Refosco 20%, Marzemino 20%) - **DE STEFANI**

Licorice, Dry Fruits, Silky Tannins

18

60

Veneto Valpolicella Classico DOC (Corv. 45%, Corvin. 35%, Rondin. 15%, Molinara 5%) - **RUBINELLI VAJOL**

Young, Red Fruit, Elegant

15

45

Veneto Amarone Classico Costasera DOCG (Corv. 70%, Molin. 20%, Rondin. 10%) - **MASI**

Full Bodied, Dried Fruit, Oaky

28

100

Trentino DOC (Pinot Nero) - **ST. MICHAEL EPPAN**

Outstanding quality, Black Fruit, Sweet Spices

17

55

Toscana Chianti Classico DOCG (Sangiovese) - **OTTOMANI**

Modern, Red Fruit, Balsamic

15

45

VINO DOLCE

Veneto Fiordilej Passito IGT (Garganega 80%, Incrocio Manzoni 20%) - **VILLA CORDEVIGO**

Sweet Elegance, Honey, Dried Fruit

16

50

LEGENDA - KEY

Vini Biologici
Organic Wine



Vini Biodinamici
Natural Wine



***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.*