



# ANTINOO's Lounge & Restaurant

## **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.

**PAZZAnella**  
**Panzanella Toscana rivisitata con burrata pugliese**  
*Panzanella (Tuscan tomato and bread salad) "our style"*  
*with Burrata from Apullia*



Euro 33

**Scampo in saor**  
*Saor of scampi*

Euro 36

**Capasanta di Caorle con tre sfumature di pastinaca**  
*Caorle scallop with three shades of parsnip*

Euro 37

**Medaglioni di astice con bieta baby, patata viola e salsa allo zenzero**  
*Lobster medaillons with baby chard, purple potatoes and ginger sauce*

Euro 38

**Scampo crudo, gelato di scampi e granita di salicornia  
con gocce di fragole e zenzero**  
*Raw scampo, scampo ice cream  
and salicornia (marsh samphire)-flavoured water ice  
with strawberry and ginger drops*

Euro 38

**Tonno marinato con melanzane alla menta, acquatelle croccanti  
e Dashi (brodo speziato)**  
*Marinated tuna with mint flavoured aubergines,  
fried eels and Dashi (spicy stock)*

Euro 38

**Tartare di gamberi rossi di Sicilia al frutto della passione e pepe rosa**  
*Passion fruit flavoured red Sicilian prawns tartare with pink pepper*

Euro 39

**Carpaccio di fassone piemontese, germogli estivi, cipolla di Tropea in agrodolce  
e tartare di capperi di Pantelleria aromatizzati alla senape**  
*Fassone (Piedmontese Beef) beef with summer sprouts,  
sweet and sour Tropea onions and mustard aromatized Pantelleria capers tartare*

Euro 39

**Caserecce fatte in casa con battuto di coniglio al lime,  
pomodoro al forno e tatsoi croccanti**

*Homemade Caserecce with lime flavoured rabbit,  
baked tomatoes and crispy tatsoi*

Euro 25

**Tagliolini fatti in casa ai frutti di mare**

*Seafood homemade Tagliolini*

Euro 26

**Ravioli verdi al basilico con Burratina affumicata,  
crema di pomodorini gialli di Pachino e terra di olive nere**

*Homemade green basil ravioli with smoked Burratina,  
cream of yellow Pachino tomatoes and olives powder*



Euro 26

**Risotto con San Pietro, pepe rosa e aneto fresco  
(minimo 2 persone)**

*Risotto with John Dory, pink pepper and fresh dill  
(for minimum 2 persons)*

Euro 27

**Spaghettoni di Gragnano con acciughe del Cantabrico,  
polvere di lampone e crumble di pane fritto (cottura 15')**

*Spaghettoni di Gragnano with Spanish (Cantabrico) anchovies,  
dried raspberry powder and fried bread crumble (cooking time 15 minutes)*

Euro 27

**Spaghettoni Vici Domini con salsa all'astice e fagiolini croccanti**

*Spaghettoni Vici Domini with lobster and crispy green beans*

Euro 28

**Tagliata di manzo ai profumi libanesi  
con melanzane e rughetta selvatica**

*Beef tagliata with Lebanon spices,  
aubergines and wild rocket*

Euro 45

**Filetto di vitello con tè Macha,  
estratto di barbabietola, ravanelli e taccole croccanti**

*Fillet of veal with Macha tea,  
beetroots sauce, radishes and crispy snow peas*

Euro 46

**Lombetto di agnello in crosta di erbe con albicocche,  
cardamomo e pommes fumée**

*Herbs crusted loin of lamb with apricots,  
cardamom and pommes fumée*

Euro 47

**Filetto di pezzata rossa friulana al Valpolicella  
con spinaci croccanti**

*Fillet of Friulana Pezzata Rossa (Italian breed of cattle)  
with Valpolicella sauce  
with crispy spinach*

Euro 48

**Trancio di rombo alla Lemonsoda e aneto fresco**

*Turbot with Lemonsoda and fresh dill*

Euro 35

**Seppia novella con crema di zucchine e menta,  
gamberetti della Laguna e sfoglia di nero**

*Cuttlefish with cream of zucchini and mint,  
Venetian shrimps and squid ink feuille*

Euro 35

**Filetto di branzino all'amo  
con crema di patate e consistenze di salicornia**

*Fillet of sea bass  
with cream of potatoes and consistencies of salicornia*

Euro 36

**Pavé di scorfano ai profumi mediterranei**

*Mediterranean style scorpion fish pavé*

Euro 36

**Formaggi misti e selezione di marmellate**  
*Mix of cheeses with a selection of jam and marmalade*

Euro 25

\*\*\* \*\*

**Verdure alla griglia**  
*Grilled vegetables*

Euro 16

**Insalata mista**  
*Mixed salad*

Euro 14

**Patate sauté**  
*Sauté potatoes*

Euro 13

**Gelato**

*Ice cream*

Euro 11

**Tagliata di frutta mista**

*Mix of fresh fruit*

Euro 14

**Tiramisù**

*Tiramisù*

Euro 17

**Semifreddo all'ananas con salsa al frutto della passione**

*Pineapple parfait with passion fruit sauce*

Euro 17

**Caffè sotto zero con croccante di nocciola**

*Below zero coffee with hazelnut brittle*

Euro 17

**Cupola di cioccolato fondente con wasabi e salsa ai lamponi**

*Dark chocolate mousse with wasabi and raspberry sauce*

Euro 18