

## **INSALATE**

### **Salads**

#### **Insalata Caprese**

Pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP

#### **Caprese salad**

*Tomatoes and buffalo mozzarella DOP from Campania*

€ 25

#### **Caesar salad**

Cuori di lattuga, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar

#### **Caesar salad**

*Lettuce, croutons, Parmigiano Reggiano flakes and Caesar dressing*

€ 26

#### **Caesar con pollo**

Cuori di lattuga, crostini,

scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar

#### **Caesar with chicken**

*Lettuce, croutons,*

*Parmigiano Reggiano flakes and Caesar dressing*

€ 28

#### **Insalata mista**

*Mixed salad*

€ 18

#### **Insalata Antinoo's**

Misticanza, feta greca, olive nere,

cetrioli, pomodoro e crostini all'origano

#### **Antinoo's salad**

*Mixed green salad, Greek feta, black olives,  
cucumbers, tomatoes and oregano flavoured croutons*

€ 24

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

**Spaghetti al pomodoro del Piennolo e basilico**  
*Spaghetti with Piennolo tomato and basil*  
€ 22

**Linguine alle vongole veraci**  
*Linguine with clams*  
€ 26

**Tagliolini ai frutti di mare**  
*Seafood tagliolini*  
€ 28

**Maccheroncini freschi con ragù di vacca veneta a coltello e tartufo nero**  
*Maccheroncini (fresh pasta) with Venetian beef ragout and black truffle*  
€ 28

**Lasagna alla bolognese**  
*Bolognese Lasagna*  
€ 24

**Lasagna di verdure**  
*Vegetables Lasagna*  
€ 22

**Minestrone di verdure**  
*Vegetables soup*  
€ 22

## **SECONDI PIATTI**

### **MAIN DISHES**

**Filetto di branzino con verdure di stagione alla griglia**

*Sea bass fillet with grilled seasonal vegetables*

€ 38

**Frittura di scampi e calamari con verdure croccanti e salsa tartara**

*Fried fish (scampi and squids) and crispy vegetables with tartare sauce*

€ 42

**Scampi fritti con verdure croccanti e salsa tartara**

*Fried scampi with crispy vegetables and tartare sauce*

€ 50

**Entrecote con salsa ai funghi shiitake e patate arrosto**

*Entrecote with shiitake mushroom sauce and roasted potatoes*

€ 42

**Fegato alla veneziana**

*Venetian – style veal liver*

€ 42

**Suprema di pollo alla griglia con peperoni arrosto e patate al rosmarino**

*Grilled chicken Supreme with roasted peppers and rosemary potatoes*

€ 36

## **FAST AND TASTY**

### **Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e mozzarella di bufala**

*Parma ham aged 24 months with buffalo mozzarella*

€ 26

### **Bresaola della Valtellina con rucola e Parmigiano Reggiano**

*Valtellina bresaola with rocket and Parmigiano Reggiano*

€ 26

### **Salmone marinato, avocado e salsa ponzu**

*Marinated salmon, avocado and ponzu sauce*

€ 28

### **Carpaccio di sedano rapa con verdure croccanti in agrodolce e dressing all'aceto balsamico di mele**

*Celeriac carpaccio with crispy "sweet and sour" vegetables  
and apple balsamic vinegar dressing*

€ 22

### **Omelette (semplice, verdure, funghi, prosciutto e formaggio)**

*Omelette (plain, vegetables, mushrooms, ham and cheese)*

€ 20

### **Hamburger**

Hamburger di fassona con pomodoro, lattuga, cetrioli e cipolla rossa  
*Fassona beef burger with tomatoes, lettuce, cucumbers and red onion*  
€ 32

### **Parmigiano Hamburger**

Hamburger di fassona con pomodoro, lattuga, cetrioli, cipolla rossa e Parmigiano Reggiano fuso  
**Parmigiano Hamburger**  
*Fassona beef burger with tomatoes, lettuce, cucumbers, red onion  
and melted Parmigiano Reggiano*  
€ 34

### **Club Sandwich classico**

con bacon, pollo, lattuga, pomodoro e uovo  
**Classic Club Sandwich**  
*with bacon, chicken, lettuce, tomatoes and egg*  
€ 36

### **Toast prosciutto cotto e formaggio**

*Cooked ham and cheese grilled sandwich*  
€ 20

### **Toast tacchino arrosto e formaggio**

*Roasted turkey and cheese grilled sandwich*  
€ 20

### **Bruschetta classica**

Pomodoro, aglio e basilico  
**Classic bruschetta**  
*Tomatoes, garlic and basil*  
€ 18

## **DESSERT**

**Tiramisù con biscotti veneziani**  
*Tiramisù with Venetian biscuits*  
€ 20

**Cheesecake ai frutti rossi**  
*Red fruit cheesecake*  
€ 20

**Torta di mele con gelato alla vaniglia**  
*Apple pie with vanilla ice cream*  
€ 20

**Gelati**  
*Ice cream*  
€ 16

**Frutta fresca**  
*Fresh fruits*  
€ 18