

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS
(REG.1169/2011)

- 1



CEREALI CONTENENTI GLUTINE - *CEREALS CONTAINING GLUTEN*
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (*i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains*) and derived products.
- 2



CROSTACEI - *CRUSTACEANS*
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 3



UOVA - *EGG*
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 4



PESCE - *FISH*
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - *and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.*
- 5



ARACHIDI - *PEANUTS*
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 6



SOIA - *SOYA*
e prodotti derivati - *and derived products*
- 7



LATTE - *MILK*
e prodotti derivati, incluso lattosio - *and derived products, including lactose*
- 8



FRUTTA A GUSCIO - *NUTS*
cioè **mandorle** (*amygdalus con immis l.*), **nocciole** (*corylus avellana*), **noci comuni** (*juglans regia*), **noci di Anacardio** (*anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*carya illinoensis (Wangenh.) k. koch*), **noci del Brasile** (*bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*pistacia vera*), **noci del Queensland** (*macadamia ternifolia*) **e prodotti derivati.** - *I.E., almonds (amygdalus con immis l.), hazelnuts (Corylus avellana), common nuts (juglans regia), cashew nuts (western anacardium), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), Brazil nuts (bertholletia excelsa), pistachios (pistacia vera), Queensland nuts (macadamia ternifolia) and derived products.*
- 9



SEDANO - *CELERY*
e prodotti derivati - *and derived products*
- 10



SENAPE - *MUSTARD*
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 11



Semi di **SESAMO - *SESAME seeds***
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 12



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - *SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES*
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.
- 13



LUPINI - *LUPINS*
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 14



MOLLUSCHI - *MOLLUSCS*
e prodotti derivati - *and derived products.*

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I piatti contrassegnati con (* *) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco

Dishes marked with () are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin*

*Dishes marked with (**) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site*



Chef Natale Giunta



Le nostre proposte degustative sono scelte dallo Chef
Our tasting menus are curated by the Chef

Alla scoperta di Antéla

Discovering Antéla
(quattro portate - *four courses*)

€ 70

Abbinamento di 3 calici - Wine pairing of 3 glasses € 35

Viaggio in Antéla

Journey through Antéla
(cinque portate - *five courses*)

€ 90

Abbinamento di 4 calici - Wine pairing of 4 glasses € 50



I Crudi dello Chef - Chef's Crudites

Il Crudo - Crudo selection

1 scampo*, 1 gambero rosso*, 1 ostrica, tris di tartare

2,4,I4

1 scampo, 1 red prawn*, 1 oyster, trio of tartare*

25

Il Gran Crudo - Gran Crudo selection

4 scampi*, 4 gamberi rossi*, 4 ostriche, tris di tartare

2,4,I4

4 scampi, 4 red prawns*, 4 oysters, trio of tartare*

70

Carpaccio di gambero* e passion fruit

2,4

Shrimp carpaccio and passion fruit*

24

Tartare di spigola, pomodori secchi, capperi, olive**

2,4

*Sea bass** tartare, sun-dried tomatoes, capers, olives*

20

Tartare di salmone e avocado**

2,4

*Salmon** tartare and avocado*

20

Ostrica Fine de Claire

4,I4

Fine de Claire oyster

5 al pezzo - *each*

Servizio pane e olio a persona - *Bread and oil service per person*



Gli Antipasti - Appetizers

Roast beef di picanha, salsa chimichurri, fondo di manzo 1,7,10

Picanha roast beef, chimichurri sauce, beef jus

25

Gambero, burrata, rucola, nero di seppia, caviale 2,4,7,14

Shrimp, burrata, rocket salad, cuttlefish ink, caviar

25

Sfera di carciofo, fonduta al parmigiano, olio alla mentuccia, carciofi croccanti 3,7

Artichoke sphere, parmesan fondue, wild mint oil, crispy artichokes

17

Polpo, zucchine, brunoise di verdure, salsa teriyaki 1,11,14

Octopus, zucchini, vegetable brunoise, teriyaki sauce

18



I Primi - First Courses

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone, caviale 1,2,3,7,9

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon, caviar*

24

Tagliolino, burro, parmigiano, tartufo nero 1,3,7

Tagliolino, butter, parmesan, black truffle

20

Risotto Acquerello, zucca, formaggio blue, prosciutto di anatra 7,9

Risotto Acquerello, pumpkin, blue cheese, duck ham

23

Minestra di aragosta 1,2,3,9

Lobster soup

28

Tagliolino alla Vignarola 1,3,7,9

Tagliolino with Vignarola

20

Su richiesta, disponibili i primi della tradizione romana 1,3,7

On request, traditional Roman first courses available

17

Con tartufo - with truffle

5



I Secondi - Main Courses

Spigola** , funghi cardoncelli, salsa scalogno, maionese ai funghi <i>Sea bass**</i> , cardoncelli mushrooms , shallot sauce, mushroom mayonnaise	4,7,9
26	
Ricciola , bouillabaisse, salicornia, chips di alga nori <i>Amberjack</i> , bouillabaisse, sea asparagus, nori seaweed chips	9
25	
Pancia di maiale , pastinaca, carote, mela <i>Pork belly</i> , parsnip, carrots, apple	9
27	
Tagliata di manzo , purè di patate allo zafferano, bietola <i>Beef tagliata</i> , saffron mashed potatoes, swiss chard	7,9
26	
Millefoglie di sedano rapa , patata dolce, dragoncello <i>Celeriac mille-feuille</i> , sweet potato, tarragon	9
20	

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	12
Verdure a foglia ripassate <i>Sautéed leafy greens</i>	8
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	8



Desserts

Cannolo Siciliano <i>Sicilian Cannolo</i>	1,3,7,8
10	
Il nostro Tiramisù <i>Our Tiramisù</i>	1,3,7
10	
Cassata Siciliana <i>Sicilian Cassata</i>	1,3,7,8
10	
Gran Pistacchio <i>Gran Pistachio</i>	1,3,7,8
12	
Mango , meringa al limone, cocco, gel al bergamotto <i>Mango</i> , lemon meringue, coconut, bergamot gel	3
10	
Coppa gelato <i>Ice cream</i>	3,7,8
10	