



Chef Natale Giunta



Chef Natale Giunta

LA NOSTRA FORMULA DI APERITIVO

OUR APERITIF FORMULA

1 DRINK A SCELTA TRA:

DRINK INTERNAZIONALE, CALICE DI VINO, BIRRA O SOFT DRINK

1 DRINK OF YOUR CHOICE BETWEEN:

INTERNATIONAL COCKTAIL, GLASS OF WINE, BEER OR SOFT DRINK

TRIS DI DRY SNACKS

TRIO OF DRY SNACKS

3 TAPAS DALLA NOSTRA SELEZIONE

(UNA PROPOSTA STUDIATA DAL NOSTRO CHEF)

3 TAPAS FROM OUR SELECTION

(A CHEF'S CURATED TASTING)

15

DISPONIBILE DALLE ORE 17:00 ALLE ORE 20:00

AVAILABLE FROM 5:00 PM UNTIL 8:00 PM

I NOSTRI SFIZI - OUR BITES

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

FOCACCIA WITH CURED HAM AND MELON

10

BAO CON PULLED PORK

BAO WITH PULLED PORK

12

NACHOS CON SALSA GUACAMOLE

NACHOS WITH GUACAMOLE SAUCE

9

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL LAZIO

SELECTION OF CHEESE FROM LAZIO

18

SELEZIONE DI SALUMI DEL LAZIO

SELECTION OF COLD CUTS FROM LAZIO

16

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL LAZIO

SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE FROM LAZIO

24

TRIS DI ARANCINE*

TRIO OF SICILIAN ARANCINE

7

PANELLE* E LIME

CHICKPEA FRITTERS AND LIME

6

PATATE FRITTE* E SALSA BBQ

FRENCH FRIES AND BBQ SAUCE

6

ANTÉLLA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

1-10-12

7

1

1-7

1-3-7-9

1-10-12

I NOSTRI SFIZI - OUR BITES

OSTRICA FINE DE CLAIRE
FINE DE CLAIRE OYSTER
5

SASHIMI MISTO, SALSA PONZU E MISO DISIDRATATO
MIXED SASHIMI, PONZU SAUCE AND DEHYDRATED MISO
16

**ROLL DI SPIGOLA, SALSA UNAGI, LATTUGA MARINATA
E KATSUOBUSHI**
SEA BASS ROLL, UNAGI SAUCE, MARINATED LETTUCE
AND KATSUOBUSH
13

**ROLL DI GAMBERO* CROCCANTE, SALMONE SCOTTATO,
CETRIOLO, AVOCADO E MAIONESE PICCANTE**
CRISPY SHRIMP ROLL, SEARED SALMON, CUCUMBER, AVOCADO
AND SPICY MAYONNAISE
14

ROLL VEGANO CON AVOCADO, CETRIOLO, MANGO E GEL AL LIME
VEGAN ROLL WITH AVOCADO, CUCUMBER, MANGO, AND LIME GEL
12

ZEPPOLE* CON ALGA NORI E SALSA TZATZIKI
ZEPPOLE* WITH NORI SEAWEED AND TZATZIKI SAUCE
6

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*

14

1-4-6

4-6-11

1-2-6-11

1-4-7

BOLLICINE - SPARKLING WINE

BANFI CUVÉE AURORA ROSÉ ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE S.A.
RONCO CALINO FRANCIACORTA DOCG BRUT BIO
VALDO CUVÉE DEL FONDATORE

11 45
15 56
10 50
9 25

VINO BIANCO - WHITE WINE

COLTERENZIO SINCE 83
FAMIGLIA COTARELLA VERDELUCHE UMBRIA IGT
LIVIO FELLUGA SHARIS IGT BIANCO
MANFREDI STRAMACCI TELLENAE
TASCA D'ALMERITA TENUTA REGALEALI CAVALLO DELLE FATE SICILIA DOC
TENUTA DELLE FERLE MURGENTIA BIANCO

11 40
10 35
9 35
10 40
9 30
9 33

VINO ROSATO - ROSÉ WINE

FAMIGLIA COTARELLA SORELLE
VALLE DELLE FERLE FRAPPATO IGT TERRE SICILIANE

10 40
10 40

VINO ROSSO - RED WINE

ARNALDO RIVERA "UNDICICOMUNI" BAROLO DOCG
COLTERENZIO ST. DANIEL PINOT NERO RISERVA DOC
FAMIGLIA COTARELLA "LE MACIOCHE" ROSSO DI MONTALCINO
LAMOLE DI LAMOLE MAGGIOLO CHIANTI CLASSICO
MICHAEL FORMICONI CISINIANUM
PETRA HEBO TOSCANA ROSSO IGT
TASCA D'ALMERITA TENUTA REGALEALI LAMURI

15 55
11 45
12 45
12 50
9 37
9 35
9 30

CONTINUA IL VIAGGIO TRA LE CANTINE DA NOI SELEZIONATE, SCANSIONA QUI:
CONTINUE YOUR JOURNEY THROUGH OUR SELECTED WINERIES, SCAN HERE:



BAR

SOFT DRINKS

6

I CLASSICI - CLASSIC COCKTAILS

12

ANALCOLICI - VIRGIN COCKTAILS

10

LIQUORI, AMARI, APERITIVI - LIQUEURS, BITTERS, APERITIFS

8

CAFFÈ - COFFEE

3

CAPPUCCINO

4

THE CALDO - HOT TEA

4

SUCCHI DI FRUTTA - FRUIT JUICES

6

ACQUA - WATER

ACQUA POTABILE TRATTATA - TREATED DRINKING WATER

4

LE BIRRE - BEERS

MORETTI

7

ICHNUSA

7

NOAM

8,50

DISTILLATI - SPIRITS



60ml - 2oz



as a cocktail

VODKA

BELVEDERE

12

14

CIROC

12

14

BELUGA

13

15

GREY GOOSE PURE

12

14

TITO'S

12

14

WHISKY

J. WALKER BLACK LABEL

10

12

LAPHROAIG 10 Y.O.

12

14

TALISKER 10 Y.O.

14

16

CAOL ILA 12 Y.O.

15

17

OBAN 14 Y.O.

15

17

LAGAVULIN 16 Y.O.

16

18

CLYNLISH 14 Y.O.

15

17

MACALLAN 12 Y.O.

18

20

MONKEY SHOULDER

12

14

THE FAMOUS GROUSE

12

14

ANTHONY & JOELLA
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

DISTILLATI - SPIRITS



60ml - 2oz



as a cocktail

WHISKEY

JAMESON IRISH	10	12
TULLAMORE DEW	10	12
NIKKA MIYAGIKO	16	18
HIBIKI HARMONY	15	17
WOODFORD RESERVE BOURBON	12	14
WOODFORD RESERVE RYE	14	16
MAKER'S MARK	12	14
BULLEIT BORBOUN	10	12
BULLEIT RYE	10	12
JACK DANIEL'S N°7	10	12
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	14	16
KNOB CREEK RYE	14	16
KNOB CREEK BOURBON	12	14
BUFFALO TRACE	12	14

COGNAC

HENNESSY VS	14	16
HENNESSY XO	41	43
MARTEL CORDON BLEU	34	36
MARTEL VS	14	16

DISTILLATI - SPIRITS



60ml - 2oz



as a cocktail

TEQUILA

HERRADURA BLANCO	12	14
HERRADURA REPOSADO	13	15
HERRADURA ANEJO	14	16
DON JULIO BLANCO	15	17
DON JULIO REPOSADO	16	18
DON JULIO ANEJO	17	19
DON JULIO 1942	53	55
CASA HERGUETA UNO BLANCO	15	17
CASA HERGUETA UNO ANEJO	20	22
CASAMIGOS BLANCO	12	14
CASAMIGOS REPOSADO	13	15
CASAMIGOS ANEJO	14	16

MEZCAL

KOCH ESPADIN ARTESANAL	14	16
KOCH TOBALÀ ARTESANAL	20	22
KOCH TEPEZATÈ ARTESANAL	19	21
KOCH JABALÌ ANCESTRAL	26	28
MONTELOBOS ESPADIN	13	15

ANTILLA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

DISTILLATI - SPIRITS



60ml - 2oz



as a cocktail

RUM - RON - RHUM

APPLETON 21 Y.O.	24	26
DEMERARA ELDORADO 12 Y.O.	12	14
DON PAPA BAROKO	12	14
ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA	12	14
DIPLOMATICO MANTUANO	12	14
RHUM TROIS RIVIERES BLANC	12	14

GIN

ETSU 45% ABV	12	14
PORTOFINO 43% ABV	14	16
GIN MARE 42,7% ABV	12	14
GIN MARE CAPRI	13	15
HENDRICK'S 44% ABV	12	14
MONKEY 47 DRY GIN 47% ABV	14	16
BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN 42% ABV	12	14
PIG SKIN SILVER 40% ABV	12	14
ROKU 43% ABV	12	14
TANQUERAY No. TEN 47,3% ABV	12	14
J.ROSE LONDON DRY GIN 43% ABV	14	16
LONDON N.3 46% ABV	12	14
HAYMAN'S SLOE GIN 23% ABV	12	14

GRAPPA

BERTA BIMBA BIANCA	10	12
BERTA ROCCANIVO BARBERA BARRIQUE	24	26
GRAPPA DUCA ENRICO	12	14
LEVI SERAFINO BIANCA	18	20
LEVI SERAFINO CAMOMILLA	18	20

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.