

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 menu selections are carefully chosen 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 Crudités

Il Crudo - Crudo selection

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

2,4,14

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

2,4,14

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

4,14

Fine de Claire oyster

5 al pezzo - each

Gli Antipasti - Appetizers

Roast beef di picanha, salsa chimichurri, fondo di manzo <i>Picanha roast beef, chimichurri sauce, beef jus</i>	9,12
20	
Gambero, burrata, rucola, nero di seppia, caviale <i>Shrimp, burrata, rocket salad, cuttlefish ink, caviar</i>	2,4,7,9,14
25	
Sfera di carciofo, fonduta al parmigiano, olio alla mentuccia, carciofi croccanti <i>Artichoke sphere, parmesan fondue, wild mint oil, crispy artichokes</i>	1,3,7,12
16	
Insalata di mare <i>Seafood salad</i>	2,4,9,12,14
23	
Ceviche di ombrina <i>Meagre ceviche</i>	4,8
16	
Peperone alla brace, fonduta di pecorino, polvere di capperi, mollica aromatizzata <i>Grilled pepper, pecorino fondue, caper powder, seasoned breadcrumbs</i>	1,7
15	

I Primi - First Courses

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone, caviale <i>Spaghettone with red prawn*, salted butter, lemon, caviar</i>	1,2,3,4,7,9,12
25	
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	1,3,14
23	
Risotto Acquerello, gamberi rossi, lime, ricci di mare <i>Acquerello risotto, red prawns, lime, sea urchins</i>	2,4,7,9,12,14
25	
Pasta mista con cozze, fonduta di pecorino, salsa verde, datterino giallo, olive <i>Mixed pasta with mussels, pecorino fondue, green sauce, yellow cherry tomatoes and olives</i>	1,2,3,4,7,9,12
20	
Tagliolino alla Vignarola <i>Tagliolino with Vignarola</i>	1,3,7,9,12,fave
19	
Raviolo ripieno di zucchine e provola, fonduta di pecorino, bresaola di Wagyu <i>Raviolo filled with zucchini and provola, pecorino fondue, and Wagyu bresaola</i>	1,3,7,12
20	
Tagliolino, burro, parmigiano, tartufo nero <i>Tagliolino, butter, parmesan, black truffle</i>	1,3,7
20	
Su richiesta, disponibili i primi della tradizione romana <i>On request, traditional Roman first courses available</i>	1,3,7
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 26	4,7,9,12
Ricciola , bouillabaisse, salicornia, chips di alga nori <i>Amberjack</i> , bouillabaisse, sea asparagus, nori seaweed chips 24	1,4,9,12
Pancia di maiale , pastinaca, carote, mela <i>Pork belly</i> , parsnip, carrots, apple 24	9,12
Filetto di manzo , purè di patate allo zafferano, bietola <i>Beef fillet</i> , saffron mashed potatoes, swiss chard 26	7,9,12
Millefoglie di zucchine , provola affumicata, tartufo nero <i>Zucchini millefeuille</i> , smoked provola cheese, black truffle 24	7,12
Ricciola , cicoria, salsa yuzu, beurre blanc, caviale <i>Amberjack</i> , chicory, yuzu sauce, beurre blanc and caviar 27	4,7,12
Scamone di agnello , porri in tre consistenze jus d'agnello <i>Lamb rump</i> , leeks in three textures, lamb jus 25	9,12

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> 10	1,3,7,8
Il nostro Tiramisù <i>Our Tiramisù</i> 10	1,3,7
Cassata Siciliana <i>Sicilian Cassata</i> 10	1,3,7,8
Gran Pistacchio <i>Gran Pistachio</i> 12	1,3,7,8
Mango , meringa al limone, cocco, gel al bergamotto <i>Mango</i> , lemon meringue, coconut, bergamot gel 10	3
Coppa gelato <i>Ice cream</i> 10	3,7,8
Servizio pane e olio a persona - <i>Bread and oil service per person</i> 2	