

ANTÉLA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Chef Natale Giunta



*Per chi farebbe ancora colazione
For late breakfast lovers*

Omelette Romana uova guanciaie, salsa di pomodoro, pecorino
Omelette Romana eggs, guanciaie bacon, tomato sauce, pecorino cheese 3-7

12

Omelette Emiliana uova, prosciutto, formaggio
Omelette Emiliana eggs, ham, cheese 3-7

12

Uovo Fritto e Bacon
Fried Egg and Bacon 3

12

Royal Poché pane tostato, uovo poché, salmone, avocado
Royal Poché toasted bread, poached egg, salmon, avocado 1-3-4

15

Avocado Toast pane tostato, avocado, crème fraîche
Avocado Toast toasted bread, avocado, crème fraîche 1-7

13

Antela Scramble pane tostato, uovo strapazzato, prosciutto
Antela Scramble toasted bread, scrambled egg, ham 1-3

13,50



Waffle Salato sciroppo d'acero, bacon, nocciole, sale Maldon
Savory Waffle maple syrup, bacon, hazelnuts, Maldon salt

1-3-6-7-8

13

Selezione di salumi e formaggi del Lazio
Selection of cold cuts and cheeses from Lazio

7

35

Pancake, fragole, lamponi e panna alla vaniglia
Pancake, strawberries, raspberries, vanilla cream

1-3-7

10

Brownies, nocciole, gelato alla vaniglia
Brownies, hazelnuts, vanilla ice cream

3-7-8

10

Banana Bread Vegan e panna
Vegan Banana Bread with fresh cream

1-7-8

10

Torta del Giorno
Cake of the Day

1-3-7-8

10



Le nostre Insalate - Our Salads

Rucola, pecorino, miele, mandorle, pere

7-8

Rocket salad, pecorino cheese, honey, almonds, pears

15

Spinacino, prosciutto crudo, parmigiano, noci, senape antica

7-8-10

Baby spinach, cured ham, parmesan, walnuts, whole grain mustard

16

Songino, salmone affumicato, cetrioli, mango, semi di lino

4

Songino salad, smoked salmon, cucumbers, mango, flax seeds

16

I nostri buns - Our buns

Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cipolla brasata, bacon,**

1-7

crema di pecorino, tartufo

*Beef burger**, lettuce, fresh tomato, braised onion, bacon, pecorino cheese cream, truffle*

18

Pane nero, polpo rosticciato, nduja, stracciatella, pomodoro secco, cicoria

1-7-14

Black bread, roasted octopus, salami nduja, stracciatella cheese, dried tomato, chicory

19

Hamburger vegetariano*, hummus di piselli, feta, pomodoro, lattuga

1-7

Vegetarian burger, pea hummus, feta cheese, fresh tomato, lettuce*

17



Gli Antipasti - Appetizers

Carpaccio di wagyu, quinoa, crème fraîche, more pickled, gel

Wagyu carpaccio, quinoa, crème fraîche, pickled blackberries, gel

1-7-10

26

Carpaccio di gambero*, melograno

Shrimp carpaccio, pomegranate*

2-4

24

Uovo poché, cavolo nero, zucca, parmigiano, tartufo

Poached egg, kale, pumpkin, parmesan, truffle

3-7

15

La Parmigiana

Eggplant Parmigiana

1-7-9

17

Servizio Pane & Olio a persona - *Bread service with extra virgin olive oil* **2**



I Primi - First Course

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone, caviale

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

1-2-3-7-9

25

Scialatiello, funghi, tartufo, ricotta

Scialatiello pasta, mushrooms, truffle, ricotta cheese

1-3-7

20

Pasta e Fagioli

Pasta and Beans

1-7-9-12

20

La tradizione romana

The Roman tradition

17

A vostra scelta - Your choice of

Carbonara *guanciale bacon, eggs, pecorino cheese*

1-3-7

Cacio e Pepe *pecorino cheese, black pepper*

1-7

Gricia *guanciale bacon, pecorino cheese, black pepper*

1-7

Amatriciana *guanciale bacon, tomato, pecorino cheese*

1-7



I Secondi - Main course

Spigola, funghi cardoncelli, salsa scalogno, maionese ai funghi**

*Sea bass**, cardoncelli mushrooms, shallot sauce, mushroom mayo*

4-7-9

26

Filetto di manzo, cime di rapa, zucca

Beef fillet, turnip greens, pumpkin

7-9

26

Sedano rapa, patata dolce, dragoncello

Celeriac, sweet potato, tarragon

9

20

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate

Grilled vegetables

12

Verdure a foglia ripassate

Sautéed leafy greens

8

Patate al forno

Baked Potatoes

8



Dessert

Cannolo Siciliano
Sicilian Cannolo

1-3-7-8

10

Il nostro Tiramisù
Our Tiramisù

1-3-7

10

Cassata Siciliana
Sicilian Cassata

1-3-7-8

10

Gran Pistacchio
Gran Pistachio

1-3-7-8

12

Sorbetto di pera, cardamomo, caprino, miele
Pear sorbet, cardamom, goat cheese, honey

1-3-7

10

Coppa gelato
Ice cream

3-7-8

10

		
Bollicine - Sparkling wine		
Prosecco Valdobbiadene Valdo Cuvée del Fondatore	9	25
Franciacorta Brut Ronco Calino	14	53
Alta Langa Cuvee Aurora Rosè	15	55
Nicolas Feuillatte Brut	20	76
Vino bianco - White wine		
Mastroberardino Vibra Irpinia bianco	9	25
Petra Belvento Vermentino	9	26
Tasca d'Almerita Buonsenso Catarratto	9	30
a.a. Vinica Lame del Sorbo Sauvignon	10	30
Colterenzio Chardonnay 83	11	40
Vino rosato - Rosé wine		
Mesa Rosa grande Carignano	9	35
Cà Maiol Roseri	10	36
Vino rosso - Red wine		
Tasca d'Almerita Lamuri Nero d'avola	9	30
Petra Hebo Cabernet Sauvignon Merlot San giovese	9	34
Mesa Buio Carignano	9	35
Colterenzio Pinot Nero St. Daniel	11	45
Lamole de Lamole Maggiolo Chianti Classico	12	50



Cocktails

Aperol Spritz	12
Hugo	12
Bellini	12
Americano	12
Mojito	12
Espresso Martini	12
Gin Tonic	12
Cuba Libre	12
Analcolici - Virgin cocktails	11
Liquori, Amari - Liqueurs, Bitters	9

Bar

Soft drinks	7
Birra - Beer (Moretti, Heineken, Ichnusa)	8
Caffè - Coffee	3
Cappuccino	4
The caldo - Hot Tea	4
Succhi di frutta - Fruit juice	7
Spremuta arancia - Fresh squeezed orange juice	8
Acqua - Water	4
acqua potabile trattata - treated drinking water	

Distillati - Spirits



60ml - 2oz



as a cocktail

Vodka

Belvedere	13	15
Beluga	11	13
Grey Goose Pure	12	14
Tito's	11	13

Whisky - Whiskey

Laphroaig 10 y.o.	15	17
Lagavulin 16 y.o.	18	20
Clynelish 14 y.o.	24	26
Macallan 12 y.o.	27	29
Monkey Shoulder	11	13
The Famous Grouse	11	13
Jameson irish	11	13
Tullamore Dew	11	13
Nikka Miyagiko	20	22
Hibiki Harmony	30	32
Maker's Mark	11	13
Bulleit Borboun	11	13
Bulleit Rye	11	13
Jack Daniel's Single Barrel	14	16

Cognac

Hennessy VS	12	14
Hennessy XO	43	45
Martel Cordon Bleu	32	34
Martel VS	16	18



60ml - 2oz



as a cocktail

Tequila - Mezcal

Espolòn Blanco	11	13
Espolòn Tequila Reposado	12	14
Casamigos Anejo	18	20
Casamigos Blanco	15	17
Mezcal Illiegal Joven	15	17
Mezcal Montelobos Espadin	16	18

Rum - Ron - Rhum

Appleton 21 y.o.	27	29
Demerara Eldorado 12 y.o.	13	15
Don Papa Baroko	13	15
Zacapa 23 y.o.	20	22
Diplomatico Mantuano	12	14
Rhum Trois Rivières Blanc	13	15

Gin

Etsu	12	14
Gin Mare 42,7% ABV	11	13
Hendrick's 44% ABV	11	13
Monkey 47 Dry Gin 47% ABV	19	21
Bobbys Schiedam Dry Gin 42% ABV	13	15
Pig Skin Silver	11	13
Roku 43% ABV	13	15
Tanqueray No. TEN 47,3% ABV	13	15
J.Rose London Dry Gin 43% ABV	14	16
Hendrinck's Orbium 43% ABV	14	16

Grappa

Berta Bimba Bianca	12	14
Berta Roccanivo Barbera Barrique	23	25
Grappa Duca Enrico	12	14

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

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. 7-8
- 6**  **SOIA - SOYA**
e prodotti derivati - and derived products 7-8-10
- 7**  **LATTE - MILK**
e prodotti derivati, incluso lattosio - and derived products, including lactose 4
- 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.** 1-7
- 9**  **SEDANO - CELERY**
e prodotti derivati - and derived products
- 10**  **SENAPE - MUSTARD**
e prodotti derivati - and derived products. 1-7-14
- 11**  **Semi di SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - and derived products. 1-7
- 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.