

ANTÉLA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Chef Natale Giunta



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

quattro portate - four courses

Alla scoperta di Antéla
Discovering Antela

€ 70

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

cinque portate - five courses

Viaggio in Antéla
Journey through Antéla

€ 90

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



I Crudi dello Chef - Chef's Crudité's

il Crudo - Crudo selection

1 Scampo*, 1 Gambero rosso*, 1 Ostrica, tris di tartare (tonno*, salmone* e spigola)**

1 Scampo, 1 Red Prawns*, 1 Oyster, tris of tartare (tuna*, salmon* and sea bass*)*

2,4,I4

25

il Gran Crudo - Gran Crudo selection

4 Scampi*, 4 Gambero rosso*, 4 Ostrica, tris di tartare (tonno*, salmone* e spigola)**

4 Scampi, 4 Red Prawns*, 4 Oyster, tris of tartare (tuna*, salmon and sea bass)*

2,4,I4

70

Carpaccio di gambero*, melograno - Shrimp* carpaccio, pomegranate

2,4

24

Tartare di spigola, pomodori secchi, capperi, olive - Sea Bass** Tartare, sun-dried tomatoes, capers, olives**

2,4

20

Tartare di salmone e avocado - Salmone** tartare and avocado**

2,4

20

Ostrica Fine de Claire- Fine de Claire Oyster

4,I4

5 al pezzo - for piece



Gli Antipasti - Appetizers

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

1,7,10

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

26

Gambero, burrata, rucola, nero di seppia, caviale

2,4,7,14

Shrimp, burrata, rocket salad, cuttlefish ink, caviar

25

Uovo poché, cavolo nero, zucca, parmigiano, tartufo

3,7

Poached egg, kale, pumpkin, parmesan, truffle

15

Polpo, zucchine, brunoise di verdure, salsa teriyaki

1,11,14

Octopus, zucchini, vegetable brunoise, teriyaki sauce

18

La Parmigiana

1,7,9

Eggplant Parmigiana

17



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*

25

Scialatiello, funghi, tartufo, ricotta

1,3,7

Scialatiello pasta, mushrooms, truffle, ricotta cheese

20

Risotto, zucca, formaggio Blue, prosciutto d'anatra

7,9

Risotto, pumpkin, Blue cheese, duck ham

23

Minestra di Aragosta

1,2,3,9

Lobster Soup

28

Pasta e Fagioli

1,7,9,12

Pasta and Beans

20

Su richiesta, disponibili i primi della tradizione romana - *Traditional Roman first courses available upon request*

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 mayo	4,7,9
26	
Ombrina , prugne, finocchio <i>Umbrine fish</i> , prunes, fennel	4
25	
Anatra , melograno, topinanbur <i>Duck</i> , pomegranate, Jerusalem artichoke	7,9
27	
Filetto di manzo , cime di rapa, zucca <i>Beef fillet</i> , turnip greens, pumpkin	7,9
26	
Sedano rapa , patata dolce, dragoncello <i>Celeriac</i> , 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

1,3,7,8

Sicilian Cannolo

10

Il nostro Tiramisù

1,3,7

Our Tiramisù

10

Cassata Siciliana

1,3,7,8

Sicilian Cassata

10

Gran Pistacchio

1,3,7,8

Gran Pistachio

12

Sorbetto di pera, cardamomo, caprino, miele

1,3,7

Pear sorbet, cardamom, goat cheese, honey

10

Coppa gelato

3,7,8

Ice cream

10

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.
- 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.), **noccioline** (corylus avellana), **nocci comuni** (juglans regia), **nocci di Anacardio** (anacardium occidentale), **nocci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **nocci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **nocci 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.