
ANTÉLA
RESTAURANT & COCKTAIL BAR
Chef Natale Giunta

Le nostre Insalate - Our Salads

Spinacino, pera, feta greca, noci, senape al miele 7-8-10
Baby spinach, pear, feta cheese, walnuts, honey mustard
16

Caesar Salad
(Iceberg, spinacino, pollo, bacon, salsa Caesar, crostini, scaglie di parmigiano) 1-3-7-10
(Iceberg lettuce, baby spinach, chicken, bacon, Caesar dressing, croutons, Parmesan shavings)
16

Songino, iceberg, salmone affumicato, arancia, olive nere, avocado, sesamo nero, noci 4-8-11
Songino salad, iceberg lettuce, smoked salmon, orange, black olives, avocado, black sesame, walnuts
16

I nostri buns - Our buns

Hamburger di manzo, insalata lollo, pomodoro, cheddar, bacon** 1-7
*Beef burger**, lettuce, tomato, cheddar, bacon*
18

Polpo*, cime di rapa, maionese alla sriracha 1-3-14
Octopus, broccoli rabe, sriracha mayonnaise*
20

Hamburger vegetariano*, insalata lollo, pomodoro, burrata, melanzane sott'olio 1-7
Vegetarian burger, Lollo lettuce, tomato, burrata, marinated eggplant*
17

Gli Antipasti - Appetizers

Parmigiana 2.0 1-7

Parmigiana 2.0

16

Supplì di Picchiapò e la nostra salsa verde 1-3-4-9-12

Picchiapò supplì with our green sauce

17

Polpo* rosticciato, zucca in più consistenze, ketchup di barbabietola 12-14

Roasted octopus, pumpkin in different textures, beetroot ketchup*

17

I Primi - First Courses

Fusillone, crema di cime di rapa, Ragusano, muddìca siciliana 1-7
Fusillone, broccoli rabe cream, Ragusano cheese, Sicilian toasted breadcrumbs
20

Cannellone di coda alla vaccinara, pecorino siciliano, gel di sedano 1-3-7-9-12
Oxtail cannellone, Sicilian pecorino, celery gel
22

Spaghettone, gambero rosso*, caviale Osetra 1-2-4-7-9-12
Spaghettone, red prawn, Osetra caviar*
26

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 Courses

Filetto di sedano rapa, cavolfiore in più consistenze e il loro fondo 6-8-9-12
Celeriac fillet, cauliflower in different textures and their jus
23

Guancia di manzo, purea di sedano rapa e patate, amarene, vino rosso 9-12
Beef cheek, celeriac and potato purée, sour cherries, red wine
25

Spigola, funghi cardoncelli, salsa scalogno, maionese ai funghi** 4-7-9-12
*Sea bass**, cardoncelli mushrooms, shallot sauce, mushroom mayonnaise*
26

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables
12

Verdure a foglia ripassate
Sautéed leafy greens
8

Patate al forno
Baked potatoes
8

Desserts

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

Lampone, crumble di amaretti, gelato alla vaniglia, cioccolato bianco, meringa al cioccolato 1,3,7,8

Raspberry, amaretti crumble, vanilla ice cream, white chocolate, chocolate meringue

10

Granita al cocco, rum, mango, meringa 3,7

Coconut granita, rum, mango, meringue

10

Coppa gelato 3,7,8

Ice cream

10

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