



TAVERNA ANTONINA

DAL 1939

CUCINA & CANTINA

EXECUTIVE CHEF

Filippo Cassano



SOMMELIER

Luigi Di Cresce



FREE WI FI RETE : CLIENTI-TAVERNA-ANTONINA-2

PASSWORD : TAVERNAANTONINA

SERVIZIO 10% - SERVICE CHARGE 10%

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



ANTIPASTI

APPETIZERS

.....*DELLA TRADIZIONE*

- FRITTELLE DI BACCALÀ, OLIVE E POMODORINI*** € 10,00
CON SALSA AGRODOLCE AL TABASCO
FRIED COD FISH, OLIVES AND CHERRY TOMATOES WITH TABASCO SAUCE
- FRITTO SFIZIOSO VEGETARIANO*** € 10,00
SERVITO CON MAJONESE VEGETALE ALLA RAPA ROSSA
MIX VEGETABLE AND CHEESE FRIED, SERVED WITH BEETROOT CREAM
- POLPETTE DI MANZO FRITTE** € 11,00
CON FONDUTA AL PECORINO E RUGHETTA
FRIED BEEF MEATBALLS WITH FONDUE OF PECORINO CHEESE AND RUCOLA

.....*DI MARE*

- SAUTÈ DI COZZE, ZENZERO E TIMO** € 9,50
CON CROSTINI DI PANE AROMATIZZATO
MUSSELS SAUTÈ WITH GINGER AND THYME
- FILETTI DI ALICI FRITTE E FAGIOLINI*** € 12,00
CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E SAOR DI RAFANO
FRIED ANCHOVIES WITH GREEN BEANS, RED ONION AND RAFANO CREAM
- CALAMARETTO RIPIENO DI GAMBERO*** € 13.50
CON PESTO AL BASILICO, FONDUTA AL FORMAGGIO,
PROSCIUTTO CROCCANTE, TERRA DI OLIVE E MIELE DI CASTAGNE
STUFFED SQUID OF PRAWNS WITH BASIL PESTO, CHEESE CREAM, CRISPY HAM
AND HONEY CHETNUTS

.....*DI TERRA*

- BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO** € 12,50
CON BUFALA DI MONDRAGONE, CRUDO DI PARMA E INSALATINA
BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM AND SALAD
- CARPACCIO DI BLACK ANGUS** € 15,00
CON MAJONESE D' ACCIUGHE, ROCHER AL CAPRINO,
DATTERINI E RUGHETTA
BLACK ANGUS CARPACCIO WITH YELLOW TOMATO, CAPRINO CHEESE AL RUCOLA
- GRAN TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI** € 18,00
PRODOTTI DOP SELEZIONATI DELLO CHEF
SELECTED OF CURED MEAT AND MIX CHEESE DOP OF THE CHEF

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI *
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



ANTIPASTI DELLA TAVERNA

FISH APPETIZERS

FILETTI DI ALICI MARINATE CON RUCOLA E ARANCIA € 9,50
MARINATED ANCHOVIES FILLET WITH RUCOLA AND ORANGE

INSALATA DI MARE CON OLIVE TAGGIASCHE € 10,50
SEA FOOD SALAD WITH TAGGIASCA OLIVES

BOCCONCINI DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI € 11,50
MARINATED SALMON WITH CITRUS FRUIT AND PINK PEPPER

INSALATA DI POLIPO VERACE E PATATE* € 12,00
OCTOPUS AND POTATOES SALAD

FANTASIA DI MARE DELLO CHEF € 16,00
SEA FOOD FANTASY OF THE CHEF

I CRUDI DELLA TAVERNA

RAW FISH

OSTRICHE FINES DE CLAIRE € 4,00
OYSTERS

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE € 13,50
CON DRAGON FRUIT, FRAGOLE, SALE DI MALDON AFFUMICATO E SESAMO NERO
SALMON TARTARE WITH STRAWBERRY

TARTARE DI TONNO ROSSO € 15,00
CON MANGO, GEL AL LAMPONE, FAVE DI TONKA E CAVIALE DI PASSION FRUIT
TUNA TARTARE WITH MANGO FRUIT

CARPACCIO DI SPIGOLA € 17,00
CON BOTTARGA DI MUGGINE E PERLE DI LIMONE DI AMALFI
SEA BASS CARPACCIO WITH MULLET BOTTARGA

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA* € 19,00
CON FOGLIE DI CAPPERO E UOVA DI PESCE AL WASABI
RED SHRIMPS CARPACCIO WITH CAPER LEAVES AND WASABI EGGS

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI *
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



PRIMI PIATTI

THE FIRST COURSES

.....DELLA TRADIZIONE

SPEGHETTO VERRIGNI TRAFILATO IN ORO

LA CARBONARA € 12,00

CON GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE
SPAGHETTI WITH EGGS, BACON, PECORINO CHEESE AND PISTACHI

L' AMATRICIANA € 12,00

CON CROCCANTE DI GUANCIALE DI NORCIA
SPAGHETTI WITH TOMATO, BACON, PECORINO CHEESE AND CRISPY BACON

IL CACIO E PEPE € 12,00

CON PECORINO ROMANO DOP E POLVERE DI FIORI DI ZUCCA
SPAGHETTI CHEESE AND PEPPER WITH PUMPKIN FLOWERS

.....DI MARE

MEZZE LUNE CON BACCALÀ MANTECATO* € 15,00

CON CALAMARI, GAMBERI, HUMMUS DI CECI E PETALI DI
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
COD FISH RAVIOLI WITH SQUID, PRAWNS AND CHICKPEAS CREAM

TAGLIOLINI SPIGOLA, TARTUFO E LIMONE € 16,00

CON FILETTO DI SPIGOLA, TARTUFO NERO DI NORCIA E SALSA
AL LIMONE DI AMALFI
HOME MADE TAGLIOLINI WITH SEA BASS RAGOUT, BLACK TRUFFLE
OF NORCIA AND LEMON SAUCE

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO DI SICILIA* € 18,00

CON POLVERE DI LIQUIRIZIA, CRUDO DI GAMBERI ROSSI,
ZESTE AL LIMONE E GERMOGLI DI BORRAGINE
RAW RED PRAWNS RISOTTO LICORICE POWRED AND LEMON SCENT

.....DI TERRA

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI PETTO D' ANATRA € 13,50

CON MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI TIMO
HOME MADE TAGLIATELLE WITH DUCK BREAST RAGOUT
AND CRANBERRY MARMELADE

GNOCCHI CROCCANTI AI FUNGHI PORCINI* € 14,50

GNOCCHI DI PATATE PIASTRATI, PORCINI E
CREMA DI NDUJA DI SPILINGA
HOME MADE GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS AND NDUJA SPICY SAUCE

BAULETTO DI BURRATA AL TARTUFO NERO € 17,00

CON PERE E CANNELLA, PERLAGE DI TARTUFO E RASCHERA DOP
CHEESE RAVIOLI WITH BLACK TRUFFLE, PEAR AND CINNAMON

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI *
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE RUSTICHE FRITTE* FRIED RUSTIC POTATOES	€ 5,00
FAGIOLINI ALL' AGRO GREEN BEANS	€ 5,00
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA GRILLED ZUCCHINI	€ 5,00
PEPERONI AL FORNO BAKED PEPPER	€ 5,00
MELANZANE GRIGLIATE GRILLED EGGPLANT	€ 5,00
CICORIA RIPASSATA REPASSED CHICORY	€ 6,50
SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO BUTTER SPINACH AND PARMESAN CHEESE	€ 6,50
ASPARAGI ALL' AGRO ASPARAGUS	€ 6,50
WOK DI VERDURE SALTATE MIX VEGETABLE WITH SOIA SAUCE	€ 6,50
MISTO DI VERDURE DI STAGIONE MIX VEGETABLE	€ 13,00

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI *
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

.....*DELLA TRADIZIONE*

POLPETTE DI MANZO ALLA PICCHIAPÒ € 15,00
BEEF MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE

BACCALÀ FRITTO ALLA ROMANA* € 16,00
CON UVETTA, PINOLI E SALSA DI POMODORO
COD FISH WITH TOMATO SAUCE, RAISINS AND PINE NUTS

COSTOLETTE D' ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO € 18,00
CON PORRO STUFATO, MARMELLATA DI MIRTILLI E PATATE PARISIENNE
GRILLED LAMB XHIPS WITH LEEK STEW, BLUEBERRY MARMELADE AND POTATOES

.....*DI PESCE*

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE € 19,00
IN CROSTA DI MANDORLE E PISTACCHI CON COULIES
DI FRUTTI DI BOSCO E ASPARAGI ALLA VANIGLIA
SALMON FILLET WITH ALMOND AND PISTACHI CRUST, BLUEBERRY SAUCE
AND VANILLA' S ASPARAGUS

FILETTO DI OMBRINA PIASTRATO € 22,00
CON JULIENNE DI VERDURE SALTATE AL WOK
GRILLED UMBRINA FISH FILLET WITH MIX VEGETABLE

BRANZINO CON PELLE CROCCANTE € 23,00
CON PUREA DI SEDANO RAPA, PATÈ DI FOIS GRAS,
SABA DI MOSTO E BRICIOLE DI AMARETTI
SEA BASS FILLET WITH CECERIAL PUREA AND FOIS GRAS PATÈ AND
CRUMBS OF AMARETTI

.....*DI CARNE*

PETTO D' ANATRA MARINATO € 21,00
CON YOGURT ACIDO, CRUMBLE SALATO, RAPA ROSSA E FAVE DI TONKA
MARINATED DUCK BREST SERVED WITH YOGURT AND SALTY CRUMBLE

FILETTO DI VITELLA AL TARTUFO NERO € 22,50
TARTUFO DI ACQUALAGNA, FONDUTA AL PECORINO E PAN TOSTATO
VEAL FILLET WITH BLACK TRUFFLE, PECORINO CHEESE SAUCE
AND CRISPY BREAD

TAGLIATA DI MANZO SCOZZESE € 24,00
CON INDIVIA BELGA, NOCI DI MACADAMIA, CREMA DI GORGONZOLA
E SALE DI MALDON AFFUMICATO
SLICED SCOTTISH BEEF WITH BELGIUM ENDIVA, MACADAMIA NUTS
AND GORGONZOLA CHEESE

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI *
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



DESSERT AL BICCHIERE

- TIRAMISÙ AL PISTACCHIO DI BRONTE** € 7,00
PISTACHI TIRAMISÙ
- DELIZIA DI CIOCCOLATO AL PEPERONCINO** € 7,50
CON FRAGOLE E CANNELLA
CHOCOLATE CHILI PEPPER DE LIGHT WITH STRAWBERRYES AND CINNAMON
- PANNA COTTA AL MANGO** € 7,00
CON CROCCANTE DI AMARETTI E COULIES DI FRUTTI DI BOSCO
MANGO PANNACOTTA WITH AMARETTI BISCUITS AND BERRIES SAUCE

DESSERT AL CUCCHIAIO

- CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO** € 7,00
MIX BERRIES CHEESE CAKE
- TORTINO CON CUORE CALDO** € 8,00
CIOCCOLATO VALRHONA E GELATO ALLA VANIGLIA
HOT CHOCOLATE CAKE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM
- DOLCE DEL GIORNO** € 6,50
SWEET OF THE DAY

FRUTTA FRUIT

- MACEDONIA DI ANANAS AL MARASCHINO** € 6,00
CON ZUCCHERO DI CANNA CARAMELLATO
PINEAPPLE SALAD WITH MARASCHINO LIQUOR
- COPPA DI FRAGOLE DI TERRACINA** € 6,50
CON GELATO ALLA VANIGLIA
STRAWBERRIES WITH VANILLA ICRE CREAM
- SORBETTO AL LIMONE DI AMALFI** € 4,50
LEMON SORBET
- SORBETTO AL MANDARINO** € 4,50
TANGERINE SORBET

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI *
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI *
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

MENÙ N° 4 DEL 05/2018