



# TAVERNA ANTONINA

DAL 1939

CUCINA & CANTINA

EXECUTIVE CHEF

*Filippo Cassano*



SOMMELIER

*Luigi Di Cresce*



WI FI RETE : CLIENTI-TAVERNA-ANTONINA-2

PASSWORD : **tavernaantonina**

SERVIZIO 10% -

SERVICE CHARGE 10%

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



## ANTIPASTI DI MARE

FISH APPETIZERS

- SAUTÈ DI COZZE, ZENZERO E TIMO** € 9,50  
*CON CROSTINI DI PANE AROMATIZZATO*  
*MUSSELS SAUTÈ WITH GINGER AND THYM* (1-14)
- FRITTELLE DI BACCALÀ IN PASTELLA\*** € 12,00  
*FARCITE CON OLIVE, POMODORINI SECCHI E MAGGIORANA*  
*SU HUMUS DI CECI E SALSA AGRODOLCE AL TABASCO* (1-4-7-11)  
*FRIED COD FISH STUFFED WITH BLACK OLIVES AND DRIED TOMATOES*  
*SERVED ON CHICKPEAS HUMMUS AND TABASCO SWEET SAUCE.*
- POLPO VERACE E PATATE\*** € 12,50  
*POLPO, SCHIACCIATA DI PATATE AROMATIZZATE*  
*E PORRO CROCCANTE* (14-1)  
*OCTOPUS WITH AROMATIC POTATOES AND CRISPY LEEK*
- TARTARA DI SALMONE LOCH FYNE** € 13,50  
*CON SALE DI MALDON AFFUMICATO, MANDORLE, PISTACCHI,*   
*ANANAS E YOGURT GRECO*  
*SALMON TARTARE SERVED WITH ALMONDS, PISTACHI, PINEAPPLE* (4-8)  
*AND GREEK YOGURT*
- CARPACCIO DI TONNO ROSSO** € 15,00  
*CON BUFALA DI MONDRAGONE, TARTUFO NERO DI NORCIA*   
*E CAVIALE DI SOIA*  
*TUNA CARPACCIO SERVED WITH BUFFALO MOZZARELLA, BLACK TRUFFLE* (7-6-4)  
*AND SOY CAVIAR*
- OSTRICHE FINES DE CLAIR 3 PZ.** € 11,00  
*FRESH OYSTERS FINES DE CLAIRE 3 PCS.*  (14)

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI \*

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



## ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

**BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** € 10,50  
**MOZZARELLA DI BUFALA DI MONDRAGONE, CRUDO DI PARMA,**   
**MISTICANZA E BALSAMICO DI MODENA** (7)  
*BUFFALO MOZZARELLA WITH PARMA HAM AND SALAD*

**FRITTO SFIZIOSO ALLA ROMANA** € 12,00  
**CARCIOFI, BACCALÀ, SUPPLÌ, ALICI**  
*MIXED FRIED "ROMAN STYLE": ARTICHOKE, ANCHOVIE, COD FISH* (1-3-4)  
*AND RICE BALL*

**SELEZIONE DI FORMAGGI** € 14,00  
**SERVITI CON MOSTARDA ANTICA DI DIJON E CONFETTURA**   
**DI CIPOLLA ROSSA** (7-10)  
*MIXED CHEESE PLATTER SERVED WITH RED ONION MUSTARD AND DIJON MUSTARD*

**SPECK D' ANATRA AFFUMICATO** € 11,50  
**CON INSALATINA BELGA, BRICIOLE DI AMARETTI E SABA**  
**DI MOSTO COTTO** (1)  
*SMOKED DUCK SPECK WITH AMARETTI AND BELGIUM SALAD*

**TAGLIERE DI SALUMI IGP E DOP** € 15,00  
**PRODOTTI SALUMIFICIO VILLANI – MODENA**   
*MIX CURED MEAT PLATTER*

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS** € 15,50  
**CON ROCHER AL CAPRINO E SEMI DI SESAMO,**   
**MAJONESE D' ACCIUGHE, INSALATINA DI CAMPO E DATTERINI** (7-4-11)  
*MARINATED BLACK ANGUS CARPACCIO SERVED WITH CAPRINO CHEESE,*  
*LITTLE SALAD AND ANCHOVIES MAYONNAISE*

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI \*

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



## PRIMI PIATTI

### .....DELLA TRADIZIONE

- SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA** € 12,00  
*SPAGHETTORO VERRIGNI CON PECORINO DI FOSSA*  
*SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE , BACON AND PECORINO CHEESE* (1-7)
- TONNARELLI CACIO E PEPE** € 12,50  
*CON PEPE DI SICHUAN E PECORINO ROMANO DOP*  
*HOME MADE TONNARELLI WITH PECORINO CHEESE CREAM AND BLACK PEPPER* (1-3-7)
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** € 13,00  
*SPAGHETTORO VERRIGNI CON GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE*  
*SPAGHETTI WITH EGGS, BACON, PECORINO CHEESE AND PISTACHI* (1-3-7-8)

### .....DI MARE

- TAGLIOLINI CON SPIGOLA, TARTUFO E LIMONE** € 16,50  
*CON FILETTO DI SPIGOLA, TARTUFO NERO DI NORCIA*  
*HOME MADE TAGLIOLINI WITH SEABASS , BLACK TRUFFLE AND LEMON* (1-3-4-7)
- RISOTTO DEL MEDITERRANEO\*** € 16,00  
*CON CALAMARI, COZZE , TONNO ROSSO E GAMBERI*   
*LEggermente PICCANTI* (2-4-7-14)  
*SEA FOOD RISOTTO*
- CARAMELLE RIPIENE DI BACCALÀ MANTECATO** € 15,00  
*CON GAMBERONI, HUMUS DI CECI E PETALI DI CIPOLLA ROSSA*  
*COD FISH RAVIOLI WITH SHRIMPS, CHICKPEAS CREAM* (1-2-3-4)  
*AND RED ONION FLOWERS*

### .....DI TERRA

- TAGLIATELLE AL RAGÙ DI PETTO D' ANATRA** € 13,50  
*CON MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI*  
*HOME MADE TAGLIATELLE WITH DUCK BREAST RAGOUT* (1-3-7-9)  
*AND BLUEBERRY MARMELADE*
- GNOCCHI CROCCANTI AI FUNGHI PORCINI\*** € 15,00  
*GNOCCHI DI PATATE PIASTRATI, PORCINI E*  
*CREMA DI NDUJA DI SPILINGA* (1-3-7)  
*CRISPY HOMEMADE GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS*  
*AND SPICY NDUJA CREAM*
- MARGHERITE DI BURRATA AL TARTUFO** € 16,50  
*CON PERE, CANNELLA, TARTUFO NERO E RICOTTA AFFUMICATA*  
*CHEESE RAVIOLI WITH PEARS , SMOKED RICOTTA CHEESE , CINNAMON* (1-3-7)  
*AND BLACK TRUFFLE*

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI \*

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



## CONTORNI

SIDE DISHES

<b>CARCIOFO ALLA ROMANA</b> <i>ARTICHOKES ROMAN STYLE</i>	€ 6,50 (1)
<b>PATATE AL ROSMARINO*</b> <i>ROSEMARY POTATOES</i>	€ 6,00 
<b>PATATE RUSTICHE FRITTE*</b> <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i>	€ 6,00 (1)
<b>CICORIA RIPASSATA</b> <i>CHICORY WITH GARLIC , OLIVE OIL AND CHILLY PEPPER</i>	€ 6,00 
<b>SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO</b> <i>SPINACH WITH BUTTER AND PARMESAN</i>	€ 6,00  (7)
<b>WOK DI VERDURE</b> <i>WOK OF VEGETABLES</i>	€ 7,00  (6)
<b>INSALATA MISTA</b> <i>MIX SALAD</i>	€ 8,00  (8)
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> <i>VEGETABLES OF SEASON</i>	€ 6,50

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI \*

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA



## SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

### .....DELLA TRADIZIONE

**POLPETTE DI MANZO FRITTE** € 15,00  
CON FONDUTA AL PECORINO E POMODORINI FRITTI  
FRIED MEATBALLS SERVED WITH PECORINO CHEESE FONDUE  
AND LITTLE FRIED TOMATOES (1-3-7)

**COSTOLETTE D' ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO** € 18,00  
CON PATATE AL ROSMARINO E CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO   
GRILLED LAMB CHOPS SERVED WITH ROSEMARY POTATOES AND MIX BERRIES SAUCE

**BACCALÀ FRITTO ALLA ROMANA\*** € 16,50  
CON SALSA DI POMODORO, UVETTA, PINOLI E PECORINO  
FRIED COD FISH "ROMAN STYLE": TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE,  
PEANUTS AND RAISINS (1-4-7-8-9)

### .....DI PESCE

**BRANZINO CON PELLE CROCCANTE** € 19,00  
SERVITO CON VERZE SALTATE AL WOK E SOIA   
SEA BASS FILLET SERVED WITH MIX CABBAGE COOKED AND SOY SAUCE (6)

**FRITTURA DI CALAMARETTI ALL' AMATRICIANA** € 17,00  
CON POMODORINI PACHINO E SPUMA DI BACON AFFUMICATO  
FRIED SMALL SQUIDS SERVED WITH CHERRY TOMATOES  
AND SMOKED BACON CREAM (1-6-14)

**FILETTO DI SALMONE LOCH FYNE** € 22,50  
IN CROSTA DI MANDORLE E PISTACCHI CON INDIVIA   
BELGA ALLA PIASTRA E MAJONESE DI RAPA ROSSA (4-8)  
SALMON FILLET IN A CRUST OF ALMONDS AND PISTACHI SERVED  
WITH GRILLED BELGIUM ENDIVE AND RED BEETROOT MAYONNAISE

### .....DI CARNE

**PETTO D' ANATRA PIASTRATO AL ROSA** € 21,00  
CON CRUMBLE AL CAFFÈ, YOGURT, BARBABIETOLA E FAVE DI TONCA  
GRILLED DUCK BREAST WITH COFFEE CRUMBLE, YOGURT  
AND RED BEETROOT (1-7-8)

**FILETTO DI MANZO DANESE** € 25,00  
SERVITO CON GIARDINIERA DI VERDURE E CAROTE BABY   
IN AGRODOLCE AL PROFUMO DI MAGGIORANA  
GRILLED DANISH BEEF FILLET SERVED WITH MIX VEGETABLE SWEET AND SOUR

**GRIGLIATA MISTA DELLA "TAVERNA"** € 24,00  
AGNELLO, MANZO, ANATRA E MAIALE   
MIXED OF GRILLED MEAT: LAMB, BEEF, PORK AND DUCK

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI \*

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LE PROPOSTE DELLA TAVERNA ANTONINA









## DESSERT

DESSERTS

<b>PANNA COTTA ALLA GIANDUIA</b> <i>PANNA COTTA WITH CHOCOLATE</i>	€ 6,00  (7-8)
<b>DELIZIA CON CREMA AL LIMONCELLO</b> <i>CAKE WITH LIMONCELLO CREAM</i>	€ 7,00  (7-8)
<b>TIRAMISÙ AL PISTACCHIO DI BRONTE</b> <i>TIRAMISÙ WITH PISTACHI</i>	€ 7,50  (7-8)
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO AL PASSION FRUIT</b> <i>MINI HOT CHOCOLATE CAKE WITH PASSION FRUIT HEART</i>	€ 8,00  (3-7-8)
<b>TOZZETTI FATTI IN CASA CON VIN SANTO</b> <i>HOMEMADE BISCUITS SERVED WITH SWEET WINE</i>	€ 6,00 (1-3-8)
<b>DOLCE DEL GIORNO</b> <i>SWEET OF THE DAY</i>	€ 6,50

## FRUTTA E SORBETTI

FRUITS AND SORBETS

<b>TAGLIATA D'ANANAS AL MARASCHINO</b> <i>SLICED PINEAPPLE SERVED WITH MARASCHINO</i>	€ 6,50 
<b>FRAGOLE DI TERRACINA CON PANNA</b> <i>STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM</i>	€ 7,00  (7)
<b>GUAZZETTO DI FRUTTA CON SORBETTO AL LIMONE</b> <i>MIX FRUIT SALAD SERVED WITH LEMON SORBET</i>	€ 7,00  (7)
<b>SORBETTO AL MANDARINO</b> <i>TANGERINE SORBET</i>	€ 5,00 
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> <i>LEMON SORBET</i>	€ 5,00  (7)
<b>SORBETTO AL LIMONE CON WODKA</b> <i>LEMON SORBET WITH WODKA (SGROPPINO)</i>	€ 7,00  (7)

I PRODOTTI SERVITI CRUDI SONO APPPOSITAMENTE ABBATTUTI SECONDO LE MODALITÀ DI LEGGE, QUELLI CONGELATI A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ SONO APPPOSITAMENTE CONTRASSEGNA TI \*

# 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 \*

MENÙ N° 5 DEL 03/2019