



SAN ANTON

boutique hotel and restaurants

Menù

Aperitivo







- Mix per Aperitivo (per 1)** € 15.00
Selezione di stuzzicherie della casa
- Tagliere di salumi e formaggi** (per 2 persone) € 28.00
Servito con gnocco fritto   
- Tris di Bruschette** € 16.00
A fantasia dello chef
- Alette di Pollo in salsa BBQ** € 13.00
- Mix di olive** € 6.00
Aromatizzate con olio caldo alle erbe
- Patate Fresche Fritte** € 7.00
- Patate al forno** € 7.00

Antipasti

- Tataki di tonno** € 17.00
Splash di honey mango e salsa ponzu
- Les moules** € 11.00
Zuppa di cozze con contorno di french fries
- Pinzimonio** (servito con crostini) € 15.00
- Hummus Egitto:** crema di ceci, tahina e succo di limone
- Tzatziki Greco:** yogurt greco, cetriolo, aglio e menta
- Babaganoush Anatolia:** polpa di melanzane, tahina, aglio, succo di limone e menta

Carpaccio di manzo	€ 15.00
Servito con misticanza, scaglie di parmigiano e crema al limone	
Carpaccio di pesce spada	€ 17.00
Servito con misticanza, scaglie di mandorla e pepe rosa	
Battuta di Manzo	€ 17.00
con burrata e polvere di pistacchio	
Tartare di tonno con burrata	€ 17.00
Fujot	€ 11.00
Fonduta di tuma, cipolletta essiccata e miele dell'Etna	
Casseruola di parmigiana	€ 10.00
Melanzane fritte, salsa di pomodoro e parmigiano	
Bufala	€ 16.00
Bufala campana, misticanza, pomodorino, prosciutto crudo	
Norvegia	€ 18.00
Salmone affumicato, caprino, crostini, misticanza e mix di semi tostati	
Tripudio	€ 16.00
Verdure alla griglia, scamorza piastrata, miele e glassa di aceto balsamico	

Primi

- Conchiglioni pugliesi** € 14.00
Salsa di 3 pomodori, crema di basilico e burrata  
- Risotto acquerello allo zafferano** € 16.00
Con julienne di zucchine 
- Spaghetti alle vongole** € 17.00
Aglio, olio, peperoncino, pomodoro e prezzemolo
  

Secondi di pesce

- Zuppa di pesce** € 25.00
Crostacei, frutti di mare e molluschi in sugo di pomodoro; servita con crostini   
- Polpo alla Luciana** € 25.00
Pomodoro, cipolla, aglio, olive, capperi e peperoncino; servito con crostini di pane  
- Eoliana** € 25.00
Tonno, olive, cucunci, patate, cipolla rossa, menta, pomodoro confit, basilico e prezzemolo 
- Ciabatta** € 14.00
Farcita con salmone affumicato, caprino, pomodoro confit e tzatziki

Secondi di carne

Carni frollate

Il nostro personale di sala saprà consigliare il taglio migliore da assaporare in base alla disponibilità del giorno. Il piatto è accompagnato da un contorno a scelta, tra quelli disponibili.

Manzo e Vitello – Surf'n'turf “mare e terra” € 35.00
Red Hereford, cube roll; servito con gamberoni, burro alle erbe e patate dello chef

Pinsa strip steak € 18.00
Entrecôte di Angus, burro alle erbe, rucola, pomodoro confit e scaglie di grana

Filetto

Servito con contorno del giorno

- Alla griglia € 23.00
- Con cipolla caramellata € 25.00
- Al pepe verde € 25.00
- Pistacchio e crema di formaggio € 25.00
- Zucchine e senape digione antica € 25.00

Dessert

Fonduta € 12.00

- Cioccolato fondente e frutta di stagione
- Cioccolato bianco e frutta di stagione



Brownie € 8.00

Al cioccolato con gelato di nostra produzione



Banana Split € 12.00

Banana, crumble di frolla, gelato alla fragola, gelato al cioccolato, panna, granella di nocciole, cioccolato fuso, ciliegina candita



Coppa di frutta del giorno € 7.00

Servita con granita



Semifreddi della casa € 7.00



Mousse variegata € 8.00



Crèpe alla nutella con gelato € 7.00



Crèpe Suzette € 9.00

Con Grand Marnier e gelato



Coperto € 2.50

Grazie

Chef

Carla Hemala