



# MENU ALLA CARTA



## ANTIPASTI

**TAGLIERE DI FORMAGGI SCELTI DALLO CHEF** 9

*FIORE DI CAPRA, ASIAGO DOP, PECORINO TOSCANO DOP, PIAVE SELEZIONE ORO SERVITI CON CONFETTURA*

**PINZIMONIO PLEASE** 8

*TRIS DI HUMMUS E PINZIMONIO*

**CRUDO DI PARMA (12 MESI) CON GNOCCO FRITTO** 10

**POLPO\* COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI PATATE VIOLA E RIDUZIONE DI POMODORO** 10

**TAGLIERE DI SALUMI** 9

*SALAME NOSTRANO, CRUDO DI PARMA, LARDO DI COLONNATA, SPECK, COPPA E RICOTTINA DI CAPRA*

**TAGLIERE VEGETARIANO** 8

*VERDURE GRIGLIATE, PORCINI TRIFOLATI, MELANZANE MARINATE ALLA MENTA, FREGOLA SARDA CON POMODORINI, FRUTTA FRESCA DI STAGIONE*

**IMPEPATA DI COZZE ALLA TARANTINA\*** 9

**SAUTÉ DI COZZE\*** 8

**CACCIUCCO** 16

## PIATTI UNICI



**PAELLA ALLA VALENCIANA** 18

**GAMBERI\* AL CURRY CON RISO PILAF** 13

**POLLO AL CURRY CON RISO PILAF** 13

**COAST TO COAST** 18

*SCIALIATELLI ALLE VONGOLE CON PICCOLA FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*

## PRIMI

**IL RISOTTO** 14

*RISOTTO CON ASPARAGI SELVATICI E \*GAMBERI*

**SPAGHETTONI CON VONGOLE, POMODORINI CILIEGINI E BOTTARGA FRESCA** 14

**PACCHERI DI GRAGNANO CON POMODORO E RICOTTA AFFUMICATA** 10

**CARBONARA DEL MAURI** 10

## INSALATONE

**GIULIA VALERIANA, MISTICANZA, PINOLI, SALMONE CRUDO, MANGO** 12

**GIADAVALERIANA, MISTICANZA, AVOCADO, GAMBERI, ARANCIA, MANDORLE** 12

**NICOLETTA MISTICANZA, CAVOLFIOR CRUDO, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI E FILETTI DI ALICI** 11

**SUSANNA RADICCHIO, BRESAOLA, STRACCIATELLA E NOCCIOLE TRITATE** 10

**PAOLA MISTICANZA, AVOCADO, FETA, TONNO CRUDO, LIME E MENTA** 10

**ASIA VALERIANA, POMODORINO GIALLO, MAIS, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE E PROVOLA AFFUMICATA** 11

## SECONDI

**ORECCHIA DI ELEFANTE (VITELLO) ALLA MILANESE** 16

ACCOMPAGNATA DA RUCOLA E POMODORINI

**FRITTURA DI PESCE** 16

CON VERDURINE PASTELLATE

**TARTARE DI MANZO SCOMPOSTA** 15

**SALMONE SCOTTATO** 16

CON POMODORINO CILIEGINO E OLIVE TAGGIASCHE



## FUSION

### PAD THAI 13

IL PIATTO THAILENDESE PIÙ CONOSCIUTO AL MONDO. RACCHIUDE TUTTI I PRINCIPALI CONDIMENTI E SPEZIE DELLA CUCINA THAI RENDENDOLO UN ESPLOSIONE DI SAPORI TIPICAMENTE ASIATICI. (VERMICELLI DI RISO, VERDURE, SPEZIE E \*GAMBERI).

### BIRYANI 12

IL BYRIANI È UN PIATTO TIPICO DELLO SRI LANKA A BASE DI RISO SALTATO IN UN KAYVAN, PENTOLA SIMILE AL WOK, CON VERDURE, SPEZIE, PEPERONCINO E POLLO

### SHIRATACHI 12

È UNO DEI PIATTI PIÙ FAMOSI DELLA CUCINA GIAPPONESE. IL NOME, IN ORIGINE, SIGNIFICA "CASCATA BIANCA": SONO SPAGHETTI SENZA GLUTINE E SENZA CARBOIDRATI RICAVATI DALLA RADICE KONJAC

## STEAK HOUSE

### BLACK ANGUS

**FILETTO** 25

CIRCA 300GR. DI FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS

**LEXINGTON STEAK** 18

CIRCA 300GR. DI FILETTO LATERALE BLACK ANGUS, TAGLIO MORBIDO DAL SAPORE UNICO

**PICANHA** 18

CIRCA 300GR. DI CODONE DI MANZO CON PICCOLO STRATO DI GRASSO, MORBIDO E SAPORITO

**TOMAHAWK** 6,5 HG

1000/1200 GR. DI LOMBATA, NATO ORIGINARIAMENTE DA UN MANZO AUSTRALIANO OTTENUTO DALL'INCROCIO DI RAZZE PREGIATE COME IL BLACK ANGUS E WAGYÙ GIAPPONESE

**LEXINGTON ALL IN** 6,5 HG

700/800GR DI FILETTO LATERALE DI BLACK ANGUS COTTO ALLA GRIGLIA E SERVITO INTERO SU PIETRA OLLARE INFIAMMATA CON CONTORNO A SCELTA. MORBIDA E SAPORITA ALLO STESSO TEMPO.

**GRIGLIATA MISTA** 25

450 GR DI CARNE SENZA OSSO PER FARVI ASSAGGIARE I NOSTRI MIGLIORI TAGLI DI RAZZA BOVINA DI ALTISSIMA QUALITÀ (CUBE ROLL, SCAMONE, FILETTO LATERALE)



## CONTORNI

### SOPRA E SOTTO LA TERRA

PATATE\* AL FORNO 4,5

PATATINE\* FRITTE 4,5

INSALATA MISTA O VERDE 4,5

VERDURE GRIGLIATE 4,5



## BURGER

### IL CAMPANO 15

300GR. DI CARNE DI MANZO, FRIARIELLI, SCAMORZA E POMODORI SEMI SECCHI

### IL MESSICANO 15

300 GR. DI CARNE DI MANZO, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI, JALAPEÑOS, CHEDDAR, GUACAMOLE

### DEL TORO 16

300 GR. DI CARNE DI MANZO, PATA NEGRA CROCCANTE, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA

### IL VEGETARIANO 12

BURGER DI VERDURE MISTE CON PANE ARTIGIANALE E VERDURE GRIGLiate

### IL CLASSICO 14

300 GR. DI CARNE DI MANZO, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, BACON

## MEXICAN

**NACHOS** 6  
CHIPS DI MAIS RICOPERTE DI FORMAGGIO FUSO E JALAPEÑOS

**NACHOS "PLEASE"** 6  
CHIPS DI MAIS RICOPERTE DI FORMAGGIO FUSO E SALSA GUACAMOLE

**NACHOS "PICO DE GALLO"** 6  
CHIPS DI MAIS RICOPERTE DI FORMAGGIO FUSO E SALSA PICCANTE

**ANELLI DI CIPOLLA DORATI\* CON SALSA PICCANTE** 7

**FAJITAS**  
LISTARELLE DI CARNE MARINATA SERVITE SU PIASTRA ROVENTE CON CIPOLLA E PEPPERONI STUFATI. IL TUTTO È ACCOMPAGNATO DA TORTILLAS DI GRANO, SALSA GUACAMOLE, PANNA ACIDA, SALSA ROSSA MESSICANA, PUREA DI FAGIOLI E FORMAGGIO

**FAJITAS DI MANZO E POLLO** 17  
**FAJITAS DI MANZO** 16  
**FAJITAS DI POLLO** 16  
**FAJITAS DI POLLO E CODE DI GAMBERI** 17  
**FAJITAS VEGETARIANE** 14

**TACOS**  
TORTILLAS MESSICANE (FARINA DI MAIS) FARCITE CON CARNE, FORMAGGIO E INSALATA

**TACOS DI POLLO** 12  
**TACOS DI MANZO** 12

**CONSIGLIAMO DI DEGUSTARLI CON UN CALICE DI SANGRIA** 6

18

## TAGLIATE

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS** 17  
TAGLIO DAL GUSTO DECISO, MORBIDO E SAPORITO. PROVENIENZA: IRLANDA  
COTTURA CONSIGLIATA: MEDIA

**TAGLIATA DI BUFALA** 17  
TAGLIO CON BASSO CONTENUTO DI GRASSI E ALTISSIMO CONTENUTO DI FERRO. PROVENIENZA: MANTOVA  
COTTURA CONSIGLIATA: SANGUE O MEDIA

**TAGLIATA DI CHIANINA** 13  
TAGLIO NOBILE MOLTO MORBIDO E SAPORITO. PROVENIENZA: TOSCANA  
COTTURA CONSIGLIATA: SANGUE O MEDIA

**TAGLIATA DI POLLO**  
TAGLIO DI PETTO CON RIDOTTA PRESENZA DI GRASSI

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
RUCOLETTA SELVATICA E GRANA 1  
ACETO BALSAMICO E MANDORLE 1  
ROSMARINO DI MONTEVECCHIA 1  
POMODORI SECCHI E OLIVE DI TAGGIA 1  
RADICCHIO E SCAMORZA 1  
PORCINI TRIFOLATI 2

# PIZZE

"L'IMPASTO DELLA NOSTRA PIZZA È FATTO CON LIEVITO MADRE "NATURALE".  
IL LIEVITO MADRE, GRAZIE ALLA FERMENTAZIONE DEI BATTERI LATTICI,  
PRODUCE ACIDI ORGANICI CONSENTENDO UNA MAGGIORE DIGERIBILITÀ "

## SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI

TRADIZIONALE

PRODOTTO CON FARINA DI TIPO "0" DI GRANO TENERO

KAMUT 100% BIO (SUPPLEMENTO 1€)

PRODOTTO CON FARINA BIOLOGICA DI GRANO KHOROSAN KAMUT (IMPASTO SENZA LIEVITO)

FARINA INTEGRALE DI KAMUT (IMPASTO GIOVANE) (SUPPLEMENTO 1€)

CON GERME DI GRANO, FARINA DI LINO, ESTRATTI DI POLPA D'OLIVA E UVA ROSSA (IMPASTO SENZA LIEVITO)



<b>MARGHERITA</b> POMODORO, MOZZARELLA	<b>6</b>	<b>PRIMAVERA</b> MOZZARELLA, POM FRESCO, OLIVE NERE, BASILICO E MOZZARELLINE	<b>8,5</b>
<b>MARINARA</b> POMODORO, AGLIO, ORIGANO	<b>5</b>	<b>PIACENTINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA E GRANA	<b>8</b>
<b>NAPOLI</b> POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	<b>6,5</b>	<b>ROMAGNOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SQUACQUERONE, RUCOLA, CRUDO	<b>8</b>
<b>PUGLIESE</b> POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, ORIGANO	<b>6,5</b>	<b>BRESAOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	<b>9</b>
<b>VIENNESE</b> POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL	<b>6,5</b>	<b>CAMPAGNOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, POMODORO FRESCO, ZUCCHINE	<b>8,5</b>
<b>SICILIANA</b> POMODORO, ORIGANO, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI	<b>6,5</b>	<b>AMARANTINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, PROSCIUTTO COTTO, PEPERONI	<b>8,5</b>
<b>DIAVOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	<b>6,5</b>	<b>RUSTICA</b> POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINACI, RUCOLA, PORCINI	<b>9,5</b>
<b>TONNO</b> POMODORO, MOZZARELLA, TONNO	<b>6,5</b>	<b>MARE E MONTI</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE, PORCINI	<b>9,5</b>
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	<b>6,5</b>	<b>PIZZA AMRO</b> POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, PORCINI, PROSCIUTTO CRUDO	<b>10</b>
<b>SALSICCIA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA	<b>6,5</b>	<b>BRIANZA</b> POMODORO, MOZZARELLA, TALEGGIO E PANCETTA	<b>8,5</b>
<b>ROMANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI	<b>7</b>	<b>ZARINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, SALAME PICCANTE	<b>7,5</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO E FUNGHI	<b>7</b>	<b>CHIPS</b> POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE*	<b>7</b>
<b>4 STAGIONI</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE E ORIGANO	<b>7,5</b>	<b>BISMARCK</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, UOVA E GRANA	<b>7</b>
<b>SPECK E BRIE</b> POMODORO, MOZZARELLA, SPECK E BRIE	<b>8</b>	<b>AMERICANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE FRITTE*	<b>7,5</b>
<b>MARE GUSTOSO</b> POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, SALMONE	<b>9,5</b>	<b>GAMBERETTI</b> POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, RUCOLA	<b>7,5</b>
<b>PARMIGIANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE E GRANA	<b>7,5</b>	<b>CONTADINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, ZOLA, CIPOLLA, ORIGANO	<b>8</b>
<b>BUFALA</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO	<b>8,5</b>	<b>MESSICANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, BORLOTTI, PEPERONCINO, SALAME PICCANTE	<b>8</b>
<b>BAGUETTE FRANCESE</b> POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, PROSCIUTTO COTTO	<b>7</b>	<b>TROPEA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLONE PICCANTE, CIPOLLE ROSSE	<b>8</b>
<b>CHIOGGIA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, CHIOGGIA, SCAMORZA	<b>7,5</b>	<b>4 FORMAGGI</b> POMODORO, MOZZARELLA, TALEGGIO, ZOLA, BRIE	<b>8</b>
<b>VALTELLINESE</b> POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA E PORCINI	<b>9,5</b>	<b>VERDURE</b> POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, POMODORO FRESCO, CHIOGGIA	<b>8,5</b>
<b>AFFUMICATA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA E RUCOLA	<b>8</b>		
<b>NORDICA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA E GAMBERETTI	<b>8</b>		

- PROSCIUTTO CRUDO** POMODORO, MOZZARELLA, 8,5  
 PROSCIUTTO CRUDO
- NON LO SO** POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, 8,5  
 SALSICCIA, PORCINI

## LE BIANCHE

- PARADISO** MOZZARELLA, SALMONE, PANNA, 8,5  
 MOZZARELLINE, GAMBERETTI
- GIRASOLE** PANNA, ZAFFERANO, ZUCCHINE, 8,5  
 ZOLA E GRANA

## LE NAPOLETANE

- 1** POMODORO, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, 8  
 BASILICO E OLIO D'OLIVA
- 2** METÀ CON MOZZARELLA DI BUFALA, CIME DI 12  
 RAPA, SALSICCIA DOLCE E METÀ CON ZUCCHINE  
 ALLA SCAPECE, MENTA, CODE DI GAMBERO E  
 LIMONE GRATTUGIATO
- 3** POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SCAGLIE 10  
 DI GRANA, OLIO D'OLIVA, BASILICO
- 4** POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO 7
- 5** POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, 9  
 PROSCIUTTO CRUDO
- 6** POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, BRESAOLA 9
- 7** POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, SPECK 9
- 8** POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, 8  
 PROSCIUTTO COTTO

## LE NAPOLETANE LEGGENDARIE

- 9** FIOR DI LATTE, PERE, NOCI, ZOLA 12
- 10** FIOR DI LATTE, NDUJA, RICOTTA E SALAME 13  
 PICCANTE
- 11** PESTO DI BASILICO GENOVESE SENZ'AGLIO, 15  
 PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI SEMI SECCHI,  
 NOCI
- 12** MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, FRIARIELLI, 13  
 SALSICCIA
- 13** CALZONE CON SCAROLA, OLIVE NERE, 13  
 ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI, PINOLI
- 14** CREMA DI ZUCCA, PROVOLA AFFUMICATA, 15  
 PISTACCHI DI BRONTE, NOCI, PREZZEMOLO  
 TRITATO, SALSICCIA DOLCE
- 15** PROVOLA O MOZZARELLA DI BUFALA 15  
 AFFUMICATA, POMODORINI CILIEGIA, SEMI SECCHI,  
 SCAGLIE DI PECORINO SARDO, BASILICO FRESCO

AGGIUNTA MOZZARELLA DI BUFALA 2,5  
 AGGIUNTA FUNGHI PORCINI 1,5  
 AGGIUNTA PROSCIUTTO CRUDO 2  
 ALTRE AGGIUNTE 1  
 PIZZA BABY 1 EURO IN MENO RISPETTO AL PREZZO

# CALZONI E FOCACCE

**FOCACCIA LISCIA 4**  
 OLIO E ORIGANO

**FOCACCIA ALLE VERDURE 7**  
 OLIO, SALE, ORIGANO, VERDURE MISTE  
 GRIGLIATE

**FOCACCIA IL BAFFO 8**  
 OLIO, SALE, ORIGANO, POMODORINO  
 CILIEGINO, MOZZARELLA DI BUFALA,  
 CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE,  
 ACCIUGHE

**CALZONE CLASSICO 8**  
 POMODORO, MOZZARELLA

**CALZONE FARCITO 8,5**  
 POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
 FUNGHI

**CALZONE ITALO 8,5**  
 POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
 SALAME PICCANTE

**CALZONE PLEASE 9**  
 POMODORO FRESCO, MOZZARELLA  
 DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA  
 (INGREDIENTI AGGIUNTI DOPO  
 LA COTTURA)

AGGIUNTA MOZZARELLA DI BUFALA 2,5  
 AGGIUNTA FUNGHI PORCINI 1,5  
 AGGIUNTA PROSCIUTTO CRUDO 2  
 ALTRE AGGIUNTE 1  
 PIZZA BABY 1 EURO IN MENO RISPETTO  
 AL PREZZO

# BEVANDE

ACQUA	0,75 - 2,5	0,5 - 1,5
COCA-COLA ALLA SPINA	PIC 2,5	MED 3,5
BIBITE IN BOTTIGLIA		3,5
BIBITE BIO IN BOTTIGLIA		4
VINO DELLA CASA		
½ BIANCO/ROSSO		5
IL BIANCO/ROSSO		9
CALICE DI PROSECCO		5
BIRRA DOLOMITI CHIARA NON FILTRATA		
PICCOLA / MEDIA	3,5 / 5	
BIRRA DOLOMITI ROSSA		
PICCOLA MEDIA	4 / 5,5	

## CANTINA

### ROSSI

#### LOMBARDIA

NON LO SO (UVAGGIO DI MERLOT E CABERNET DI NOSTRA PRODUZIONE) 18

NON LO SO (UVAGGIO DI MERLOT E CABERNET DI NOSTRA PRODUZIONE) AL CALICE 5

SASSELLA 24

#### PIEMONTE

BAROLO 40

SOLA (AFFINATO IN BARRIQUE 24 MESI) 25

#### VENETO

VALPOLICELLA 20

VALPOLICELLA RIPASSO 23

VALPOLICELLA RIPASSO AL CALICE 5

#### TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO 18

MORELLINO DI SCANSANO AL CALICE 5

BRUNELLO DI MONTALCINO 40

BOLGHERI 21

#### ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 18

#### PUGLIA

PRIMITIVO IGT 22

PRIMITIVO IGT 375 ML 10

#### SICILIA

NERO D'AVOLA 22

#### VENETO

AMARONE RISERVA 2012 55

### BIANCHI

#### ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER 20

GEWURZTRAMINER AL CALICE 5

SAUVIGNON 21

#### FRIULI

RIBOLLA 25

CHARDONNAY 20

#### ABRUZZO

PASSERINA 18

PACORINO 18

#### CAMPANIA

FALANGHINA 18

FALANGHINA AL CALICE 5

FANGHINA 375 ML 10

#### VENETO

LUGANA 22

LUGANA AL CALICE 5

#### SARDEGNA

VERMENTINO 20

### BOLLICINE

#### FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT (BOSIO) 25

FRANCIACORTA BRUT (BOSIO) CALICE 6

FRANCIACORTA SATEN (BOSIO) 28

FRANCIACORTA SATEN (BOSIO) CALICE 7

CÀ DEL BOSCO 45

SPECIAL CUVÉE (BOLINGER) 65

#### PROSECCO

★ LE BERTOLE DOCG 19

LE BERTOLE DOCG CALICE 5

#### ROSÉ

SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ 15

#### VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI 16

MOSCATO D'ASTI AL CALICE 5

BAROLO CHINATO 16

BAROLO CHINATO AL CALICE 5

\*Prodotto surgelato all'origine. L'elenco dei prodotti contenenti allergeni è consultabile in cassa.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Coperto 2€

ANTIGUA  
RESTAURANTS  
WWW.ANTIGUA.IT

SEGUICI SU



please.lesmo



@Please.Lesmo