



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

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 18
TAGLIO NOBILE MOLTO MORBIDO E SAPORITO. PROVENIENZA: TOSCANA
COTTURA CONSIGLIATA: SANGUE O MEDIA

TAGLIATA DI POLLO 13
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)



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

- 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

 [antigua.carugate](https://www.instagram.com/antigua.carugate)  [@AntiguaCarugate](https://www.facebook.com/AntiguaCarugate)