

Užkandžiai - Antipasti

Da Antonio salotos

Šviežios daržovės, dviejų rūšių pomidoriukai, lašiša, vėžių uodegėlės, burratos sūris, kalamata alyvuogių žemė

INSALATA DA ANTONIO

€ 15.00

Airiško pieninio ėriuko išpjovos kapotinis, maskarponės sūrio kremas, marinuotos daržovės, rūkytos mėsos skonio „Butcher“ gastro džinas

TARTARE DI AGNELLO LATTANTE, CREMA DI MASCARPONE, SOTTACETI, GIN BUTCHER AL GIN

€17.00

Škotiškos lašišos totoriškas, avokadų kapotinis, imbiero skonio padažas, japoniškas majonezas, švieži ridikėliai

TARTARE DI SALMONE SCOZZESE, AVOCADO, SALSA DI ZENZERO, MAIONESE GIAPPONESE, RAVANELLI FRESCHI

€14.00

Itališkas burrata sūris, įvairių spalvų burokėliai, baltųjų trumų mūsas, burokėlių čipsai, trumų perlai, saulėgražų daigai

BURRATA ITALIANA, SELEZIONE DI BARBABIETOLE, MOUSSE DI TARTUFO BIANCO, CHIPS DI BARBABIETOLA, PERLE DI TARTUFO, SEMI DI GIRASOLE

€15.00

Foie gras, Borlotti pupelės, Marsalos vyno ir anties demi glace padažas,
liofilizuota paprika, džiovintos našlaitės

**FOIE GRAS, FAGIOLI BORLOTTI, MARSALA E ANATRA SEMI-
GLASSATA, PEPERONI LIOFILIZZATI, VIOLETTE DEL PENSIERO
ESSICcate**

€16.00

Aštuonkojo carpaccio, violetinių bulvyčių ir karnišonų kapotinis

**CARPACCIO DI POLPO, PATATE VIOLA E TARTARA DI
„Cornichons“ (cetriolini)**

€19.00

Lašišos carpaccio, švieži agurkai, garstyčių perlai, liofilizuoti
žirneliai, garstyčių, apelsinų sulčių ir medaus užpilas, šalotinių
svogūnų perlai

**SALMONE SELVATICO LAGGERMENTE SALATO, SERVITO
SOTTO CAMPANA DI VETRO AFFUMICATA, POMPELMO,
PERLE DI POMPELMO, PERLE DI ACETO BALSAMICO,
CIPOLLE E POMODORI LIOFILIZZATI, GERMOGLI DI
GIRASOLE, PIMOLI**

€14.00

Žalios mėsos užkandis, patiekiamas su Parmezano sūriu ir "Čipriani" padažu

CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI

€15.00

Sriubos - Zuppe

Itališka daržovienė su makaronais

MINISTRONE

€6.00

Kreminė Almandine bulvyčių sriuba su šviežiais trumais, Parmos ir juodos duonos džiovėsiais

ZUPPA CREMOSA DI PATATE ALMANDINE, TARTUFO FRESCO, PROSCIUTTO DI PARMA E PANE INTEGRALE SBRICIOLATO

Šviežia žuvienė

ZUPPA DI PESCE

€15.00

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena

TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO

€8.00

Ryžiai - Risotti

(laukti apie 18 minučių)

Ryžiai su baravykais

RISOTTO AI FUNGHI

€15.00

Ryžiai su šviežiais trumais

RISOTTO CON TARTUFO FRESCO

Kainos klausti padavėjų

Pirmieji patiekalai - Primi piatti

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Naminiai „Tagliatelle“, patiekiami cukinijos, krevečių ir šafrano padaže

TAGLIATELLE CON ZUCCHINI E GAMBERI IN SALSA DI ZAFFERANO

€15.00

Žalios spalvos naminiai „Tagliatelle“ su keptu rūkytu kiaulienos kumpiu, artiškais, Gorgonzolos sūriu, patiekiami grietinėlės ir trumų pastos padaže

TAGLIATELLE VERDI SAPORITE

€15.00

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“ patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinėlės padažu

MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO E SALSA INVERNALE

€15.00

Naminiai „Spaghettoni“ su tradiciniu „Carbonara“ padažu, „Guanciale“, Pecorino Romano sūris

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CLASSICA CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO

€15.00

Namų gamybos Tagliolini pasta su šviežiais trumais

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Kainos klausti padavėjų

Itališki koldūnai įdaryti grūdėtos varškės sūriu ir špinatais, maskarponės sūrio ir grietinėlės padažas, špinatai, kapučino putos
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON SALSA DI MASCARPONE, PANNA, SPINACI E SCHIUMA DI CAPPUCCINO

€15.00

Naminiai itališki „Da Antonio” koldūnai įdaryti Fontina sūriu, patiekiami krevečių ir grietinėlės padaže, pagardinti citrinos žievele ir česnako laiškais

RAVIOLI DA ANTONIO

€15.00

Itališki koldūnai įdaryti grūdėtos varškės sūriu ir špinatais, patiekiami šviežių pomidorų padaže
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI IN SALSA DI POMODORO FRESCO

€15.00

Ravioli įdaryti žemoje temperatūroje lėtai virta antiena, švieži baravykai, rūkytas Scamorza sūris, baravykų consome

RAVIOLI ALL'ANATRA COTTA A BASSA TEMPERATURA, PORCINI FRESCHE, SCAMORZA AFFUMICATA E CONSOMME DI PORCINI

€15.00

Antrieji patiekalai - Secondi piatti

MĖSA / CARNI

Traškus kukurūzinis viščiukas, patiekiamas su ravioliais, įdarytais Fontina sūriu, šalavijų ir vyno Marsala padažu, pagardintas trumų aliejumi

**POLLETTO CROCCANTE, AROMATIZZATO CON OLIO AL TARTUFO
, SERVITO CON RAVIOLI RIPIENI DI FONTINA, SALVIA E SALSA AL
MARSALA**

€19.00

Kepta jautienos filė, patiekama su riebiosios žasies foie gras, baravykais,

trumais, špinatais ir raudono vyno padažu

TOURNEDO ALLA ROSSINI

€ 27.00

Keptos riebiosios ančių foie gras, patiekiamos su mėlynųjų svogūnų, vynuogių, raudono vyno padažu ir įvairių rūšių salotų lapais

**SCALOPPA DI FOIE GRAS CON CIPOLLE BLU ED UVA IN SALSA DI
VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA**

€ 24.00

Pieniškos veršienos nugarinė, naminės bulvytės, juodo česnako padažas, liofilizuoti žirneliai, žirnių daigai

**EVOLUZIONE DI VITELLO LATTANTE ALLA MILANESE, PATATE
FRITTE FATTE IN CASA, SALSA ALL'AGLIO, PISELLI
LIOFILIZZATI, GERMOGLI DI PISELLI**

€27.00

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas, saldieji svogūnai, keptos amandine bulvytės

**CONTROFILETTO DI MANZO SALSA ROSSA CON PEPE VERDE,
CIPOLLE DOLCI, PATATE AMANDINE**

€25.00

48 valandas žemoje temperatūroje virta ir troškinta erienos karkutė, Beluga lešiai, troškinti špinatai, žvaigždinio anyžio ir raudono vyno padažas

**STINCO DI AGNELLO BOLLITO E BRASATO 48 ORE A BASSA
TEMPERATURA, LENTICCHIE BELUGA, SPINACI IN UMIDO,
SALSA AL VINO ROSSO E ANICE STELLATO**

€24.00

Black angus jautienos šonkauliukai, raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūnėliai, apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės

**COSTOLETTE BLACK ANGUS PRIME, SALSA DI VINO ROSSO E
PEPE ROSA, CIPOLLINE MARINATE AL MIELA, BABY CAROTE
PICCANTI IN PADELLA, PATATE FRITTE FATTE IN CASA**

€28.00

ŽUVIS / PESCI

Laukinis jūros ešerys, traiškytos Borlotti pupelės, traški Guanciaie juostėlė, šilta moliūgų tyrė, liofilizuoti žirniai

**BRANZINO SELVATICO, FAGIOLI BORLOTTI PIGIATI,
GUANCIALE CROCCANTE, PUREA DI ZUCCA TIEPIDA, PISELLI
LIOFILIZZATI**

€26.00

Ant griliaus kepti aštuonkojo čiuptuvai, ant griliaus keptos bulvytės, artiškokai, svogūnai, paprikų ir česnakų tyrė, Parmos kumpio džiuvesėliai, kalendra

TENTACOLI DI POLPO ALLA GRIGLIA, PATATE GRIGLIATE, CARCIOFO, CIPOLLA VELLUTATA DI AGLIO E PEPPERONE, POLVERE DI PROSCIUTTO, CORIANDOLO

€25.00

Čilietiškas jūros ešeris, trumų skonio Fregola pasta, raudono vyno padažas, daržinis bulius, fermentuotas juodasis česnakas

BRANZINO CILENO, PASTA „FREGOLA“ AL TARTUFO, SALSA AL VINO ROSSO, AGLIO NERO FERMENTATO

€36.00

Garuose virtas jūros ešeris, datterini pomidoriukai troškinti baltame balzamiko acte, Bottarga, Pinot grigio vyno ir žuvies sultinys

BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA, POMODORI DATTERINI IN UMIDO CON ACETO BIANCO, BOTTARGA, PINOT GRIGIO E BRODO DI PESCE

€25.00

Argentinietiškos Gamberrri rossi krevetės, peperončino morkytės, prosecco zabaione

GAMBERRI ROSSI ARGENTINI, MINI CAROTE AL PEPPERONCINO, ZABAIONE AL PROSECCO

€24.00

Patiekalai paruošti ant grotelių - La nostra griglia

21 dieną brandinta jautienos filė

FILETTO DI MANZO

€23.00

Laukinis jūros ešerys

BRANZINO SELVATICO

€22.00

Čilietiškas jūrų ešerys

BRANZINO D'ALTURA

€25.00

Pieniškos veršienos nugarinė su kaulu

BISTECCA DI CARNE DI VITELLO

€26.00

Laukinio jūros ešerio uodega, česnakas, rozmarinas (350g)

**TRANCIO DI BRANZINO DI ALTURA (350G). AGLIO, ROSMARINO
RACCOMANDATO**

€26.00

Marmurinės jautienos nugarinė

CONTROFILETTO DI MANZO

€23.00

Garnyrai - Contorni

Virtos apkeptos „Almandine” bulvytės su rozmarinu
PATATE "ALMANDINE" ARROSTO E ROSMARINO

€4.00

Svieste troškinti špinatai

SPINACI AL BURRO

€4.00

Kepti ant griliaus žalieji šparagai

ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA

€5.00

Ant grotelių keptos daržovės

VERDURE ALLA GRIGLIA

€6.00

Šviežios daržovės su balzaminu užpilu

INSALATA MISTA

€5.00

Gardėsiai - I nostri dolci

Šiltas migdolų pyragėlis, patiekiamas su vanilniais ledais

TORTA CALDA DI MANDORLE

€7.00

Da Antonio Tiramisu

Biskvitas, kava, amareto likeris, avietės, šokolado ganache, maskarponės ir vanilės kremas, liofilizuota aviečių pudra

BISCOTTO CASERECCIO, CAFFE ESPRESSO, AMARETTO, CREAMS DI MASCARPONE E VANILLA, LAMPONI LIOFILIZZATI

€7.00

Šilauogės, Grand marnier likeris, graikiško jogurto ledai,
karamelizuotos pistacijos

**MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO,
PISTACCHI TOSTATI E CARAMELLIZZATI**

€7.00

Ananasų gardėsis su aitriosiomis paprikomis, patiekiamas su citrininiais
ledais ir miško uogų uogiene

CARPACCIO DI ANANAS, SORBETTO, CANNELLA E PEPERONCI

€6.00

Jazminų skonio žaliosios arbatos "Panna cotta" su šviežiomis avietėmis

**PANNA COTTA AROMATIZZATA AL TE'VERDE CON GELSOMINO E
LAMPONI FRESCHI**

€6.00

Pyragėlis Opera

Šokoladas, kavoje mirkytas biskvitas, šokolado kremas, kavos kremas

TORTA OPERA

€7.50
