

APPETIZER

TACOS MESSICANO €3,00

cialda di farina mais con ripieno di manzo aromatizzato con spezie e peperoni

MINI BURGER BBQ €3,00

hamburger di manzo, pomodoro, lattuga, cheddar, salsa bbq e bacon croccante

LE 3 POLPETTE €13,00

con crema al primitivo, pistacchio e formaggio

INIZIANDO

LE NOSTRE BURRATINE AFFUMICATE €3,00 (cad.)

Burratine affumicate ai trucioli di quercia

TAGLIERE VECCHIA BOLOGNA €10,00

fetta di mortadella grigliata con spicchi di provolone piccante

PARMA €12,00

fette di prosciutto crudo di Parma stagionato sulle colline di Langhirano accompagnato da freschissima mozzarella fior di latte

CAPOCOLLO MARTINESE E MOLITERNO €14,00

Capocollo di Martina Franca DOP e formaggio canestrato di Moliterno IGP

CARPACCIO DI MANZO €14,00

tenerissime fettine di manzo tagliate al coltello, marinate e condite con rucola, grana, olio, limone, sale e pepe

CICCIO €4,00

base pizza condita con olio, origano e sale

CICCIO CON MORTADELLA €8,00

base pizza condita con olio, origano e sale e fette di mortadella al pistacchio

ANTIPASTANTO

CARCIOFI ALLA ROMANA €3,00 (cad.)

carciofi dorati alle erbe

CROCCHETTONE GOURMET €3,00 (cad.)

Crocchettone di Patate Fresche servito con Fonduta di Pistacchio, Crema ai Tre Formaggi e Salsa BBQ

FIORI DI ZUCCA €3,00 (cad.)

fiori di zucca* in pastella ripieni di ricotta pecorina e mentuccia delle murge

POLPETTE FRITTE €8,00

macinato di suino e bovino

POLPETTE ALLA BRACE €8,00

macinato di suino e bovino

POLPETTE DI PANE €8,00

sfere di pane, cotte in sugo tradizionale pugliese

POLPETTE AL PRIMITIVO €10,00

macinato di suino e bovino cotte con primitivo di Manduria DOC

BRACIOLETTE CHARDONNAY €12,00

Involtini di capocollo di maiale, soffritti in cipolla di Tropea e sfumati al vino bianco chardonnay

GOULASH €16,00

tenerissimi bocconcini di manzo, cotti in una delicata salsa ungherese

TARTARE DI FILETTO DI MANZO €22,00

tartare di manzo con olio, sale e condimenti a scelta dello chef

PRIMI

FUSILLONI ALL'ITALIANA €12,00

fusilloni di grano duro con pomodorino fresco, salsiccia, rucola e grana padano

PACCHERO AI POMODORI €12,00

paccheri rigati trafileti a mano con pomodorino fresco, vellutata di sugo, pomodoro marzanino, parmigiano e basilico

PENNETTE ALLA ANTICO €12,00

pennette rigate trafilete a mano con vellutata di sugo pancetta affumicata, olive, peperoncino e prezzemolo

TROCCOLO CACIO E PEPE €12,00

pasta fresca con crema al pecorino, pepe e guanciale croccante

ORECCHIETTE E RAPE €12,00

orecchiette fresche con rape**, acciughe, olio evo e pane croccante

RAVIOLI ALLA NAPOLETANA €12,00

ravioli* ripieni di crema di bufala campana su fondo di pesto genovese, pomodorino e fiordilatte flambé

LE CARNI BIANCHE

POLLO ANTICO €14,00

pollo alla griglia con contorno di verdure grigliate

POLLO MODENA €14,00

tagliata di pollo cotta alla griglia servita con aceto balsamico di Modena e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

STRACCETTI PANE E BIETOLA €14,00

straccetti di pollo impanati con contorno di bietola**

STRACCETTI

STRACCETTI ALLA ROMANA €15,00

tenerissimi straccetti di vitello ricoperti da rucola e scaglie di grana

STRACCETTI ALLA POSITANO €15,00

tenerissimi straccetti di vitello saltati con pomodorini pachino, tocchetti di melanzane fritte, ricoperti di stracciatella


STRACCETTI PISTACCHIO RUCOLA E GRANA €15,00

tenerissimi straccetti di vitello con rucola e grana ricoperti di pesto di pistacchio di Bronte DOP

STRACCETTI CON FUNGHI E PANE €15,00

tenerissimi straccetti di vitello saltati con misto di funghi e smollicata di pane

HAMBURGER

NEW YORK €15,00  


hamburger di manzo 300g circa con uova strapazzate pancetta croccante, formaggio cheddar e salsa BBQ

CACIO E PEPE €15,00 

hamburger di manzo 300g circa con crema di pecorino romano e pepe nero

POVERELLO €15,00 

hamburger di manzo 300g circa con zucchine fritte pomodorini burrata e mentuccia

PORCINI €15,00 

hamburger di manzo 300g circa con caciocavallo podolico insalatina, pepe nero, pomodori e funghi porcini

LA BRACE

COSTATA €4,00 ALL'ETTO
PREMIUM BEEF QUALITY

FIorentina €5,00 ALL'ETTO
PREMIUM BEEF QUALITY

TOMAHAWK €6,00 ALL'ETTO
PREMIUM BEEF QUALITY

ENTRECÔTE €7,00 ALL'ETTO
PREMIUM BEEF QUALITY

FILETTO €8,00 ALL'ETTO
PREMIUM BEEF QUALITY

LE RICETTE

LE BOMBETTE €14,00

involtini di maiale ripieni con sale pepe e provolone, tradizionali e impanati

LA SALSICCIA €14,00

Rotolo di salsiccia di circa 500g, ricetta speciale ANTO

TAGLIATA DI VITELLO CON RUCOLA E GRANA €7,00 ALL'ETTO
tagliata alla griglia con rucola e grana padano DOP
PREMIUM BEEF QUALITY

ENTRECÔTE PISTACCHIO E ARANCE €7,00 ALL'ETTO 
entrecôte alla griglia con pesto di pistacchio di Bronte DOP e arancia di Sicilia
PREMIUM BEEF QUALITY

ENTRECÔTE GORGONZOLA E NOCI €7,00 ALL'ETTO 
entrecôte alla griglia con fonduta di gorgonzola e gherigli di noci
PREMIUM BEEF QUALITY

FILETTO AL PEPE VERDE €8,00 ALL'ETTO 

IL MARE

ANTIPASTI


BURRATINA & SALMONE €6,00 (cad.)  
Burratina bianca con chenelle di salmone affumicata al melo

CARPACCIO DI TONNO €14,00 
fette di tonno marinato, servito con finocchio e arance aromatizzato all'olio evo, limone

INSALATA DI MARE €16,00  
*calamari**, gamberi**, polpo** rucola, finocchio e limone*

FRITTURA DI CALAMARI €18,00  
*calamari** in tempura rimacinata*

FRITTURA MIX MARE €18,00    
*con bocconcini di tonno, salmone, polpo**, calamari** e gamberetti** in tempura rimacinata*

TARTARE DI TONNO €18,00 
condita con olio, sale e pepe, servita con caviale al mango

TARTARE DI SALMONE €18,00 
condita con olio, sale e pepe, servita con caviale al lampone

TARTARE DI GAMBERO ROSSO** €18,00 
condita con olio, sale e pepe, servita con caviale al lime

PRIMI

RISOTTO MARE CONCEPT €16,00    
*riso carnaroli con pescato** del pacifico*

SPAGHETTO PINNA GIALLA €16,00 
Spaghetti trafilato a mano, con cubetti di tonno fresco ciliegino, olive e capperi di Pantelleria

RAVIOLO STORIONE E GAMBERO ROSSO €18,00    
Doppia sfoglia di pasta al nero di seppia con ripieno di storione adagiato su crema ai gamberi rossi

TROCCOLO CACIO E PEPE E SCAMPO €18,00   
*Pasta fresca con crema al pecorino, pepe, lime e tartare di scampo porcupine**

SECONDI

CALAMARI GRILL €18,00 
Calamari grigliati serviti con insalatina di finocchi arance e olive

FILETTO DI SALMONE €18,00 
Trancio di salmone fresco all'olio evo, servito con schiacciata di patata e riso venere agli asparagi

POLPO ALLA PARRILLA €18,00 
Tentacoli di polpo cotti alla brace serviti con fonduta di patate novelle e cicoria .

TONNO TATAKI €18,00   
Tronchetto di tonno fresco in crosta di semi di sesamo con spinaci al formaggio fuso

LE PIZZE

MARGHERITA €8,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte pugliese e basilico

DIAVOLA €8,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte pugliese e salame piccante

ORTOLANA €10,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte pugliese, zucchine melanzane e pangrattato

CAPRICCIOSA €10,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte pugliese, carciofi, funghi freschi prosciutto cotto, olive e salame piccante

PROVOLA €10,00

Fior di latte pugliese, emmentaler DOP, scamorza pugliese provolone dolce, funghi misti e salame piccante

BRONTE €10,00

Fior di latte pugliese, pesto e granella di pistacchio di Bronte DOP e fette di mortadella al pistacchio

CASHMERE €10,00

Pangrattato, parmigiano reggiano grattugiato, fior di latte pugliese radicchio e scamorza affumicata

SENZA PENSIERI €10,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte pugliese, pomodorini cacioricotta delle murge e rucola tritata

ANTO €12,00

Pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di bufala campana DOP crema di tartufo, crudo di Parma e coriandoli di rucola

CETARA €12,00

Fior di latte pugliese, datterino giallo vesuviano, datterino rosso del piennolo DOP, filetto di tonno di Cetara, bocconcini di bufala campana DOP e olive taggiasche

VESUVIO €12,00

Cornicione ripieno di ricotta vaccina, fior di latte pugliese salame dolce, luganega, basilico

SORRENTO €12,00

Fior di latte pugliese, datterino giallo vesuviano, datterino rosso del piennolo DOP, crudo di Parma e grattugiato di limone

LA RAPE €14,00

Fior di latte, cime di rape, salsiccia zampina caciocavallo fuso, pane croccante

SPINGERE €14,00

Fior di latte, crocchettone di patate artigianale bacon pesto di Pistacchio di Bronte

ORDINABILI ANCHE CON COTTURA IN TEGLIA

I NOSTRI IMPASTI

TRADIZIONALE

DALL'AMORE E DALLA PASSIONE PER GLI IMPASTI E DA UN ACCURATO STUDIO SULLA GENUINITÀ, ABBIAMO SELEZIONATO PER IL NOSTRO IMPASTO TRADIZIONALE, UN GRANO TENERO DI TIPO 0 CON UNA PRESENZA DI "W360" LAVORATA A VELOCITÀ RIDOTTA, CON INSERIMENTO DI SALE, OLIO EVO, LIEVITI E CON UN'IDRATAZIONE AL 70%. IL TOP DI PREPARAZIONE VIENE RAGGIUNTA ALLA 72ESIMA ORA DI LIEVITAZIONE IN TEMPERATURA CONTROLLATA.

MULTICEREALI

PER QUESTO IMPASTO AI MULTICEREALI ABBIAMO SELEZIONATO FARINE DAL GUSTO RUSTICO, RICCHE DI FIBRE, FONDAMENTALI IN QUANTO MIGLIORANO LA FUNZIONALITÀ INTESTINALE RENDENDO IL PRODOTTO FINALE SUPER DIGERIBILE. CONTIENE: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0, SEMI DI GIRASOLE, FARINA DI SEGALE DI TIPO 2 SEMI DI SESAMO, SEMI DI LINO, FARINA DI ORZO E FARINA DI AVENA INTEGRALE LAVORATA A VELOCITÀ RIDOTTA, CON INSERIMENTO DI SALE, OLIO EVO, LIEVITI E CON UN'IDRATAZIONE AL 70%. IL TOP DI PREPARAZIONE VIENE RAGGIUNTA ALLA 72ESIMA ORA DI LIEVITAZIONE IN TEMPERATURA CONTROLLATA.

LE INSALATE

LA POLLO €10,00

Insalata verde, pollo grill, pomodorino ciliegino rucola, grana, champignon freschi

LA ANTO €10,00

Insalata verde, rucola, zucchine grill, melanzane grill peperoni grill, fior di latte

LA SUD €10,00

Insalata verde, patate lesse, crudo alla barese pomodorino ciliegino, burratina

LA RIO €10,00

Insalata verde, carote, sedano, tonno, fior di latte olive, pomodorino ciliegino

CONTORNI

INSALATA VERDE €5,00

SPINACI** AL VAPORE €5,00

RAPE** STUFATE €5,00

FAGIOLINI AL VAPORE €5,00

CAVOLO ROSSO MARINATO €5,00

PURÈ DI PATATE €5,00

VERDURE GRIGLIATE €8,00

melanzane, zucchine e peperoni

PATATE D'AUTORE

PATATE CASERECCHE €5,00

PATATE STICK• €5,00

PATATE AL FORNO €5,00

BEVERAGE

ACQUA MINERALE 0,75LT €2,00

COCA COLA 0,33LT €3,00

ARANCIATA 0,33LT €3,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33LT €4,00

BIRRA IN BOTTIGLIA SPECIALE 0,33LT €5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA ARTIGIANALE 0,75LT €15,00

VINO CALICE €5,00

DISTILLATI €4,00/€8,00

COCKTAIL €8,00/€15,00

CAFFÈ €1,50

ANTO

conceptrestaurant

SEGUICI



WWW.ANTO.RESTAURANT

DESSERT €6,00 / €7,00   

INFORMTIVA ALLERGENI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PREPARATI SOMMINISTRATI NEL NOSTRO RISTORANTE, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI



MOLLUSCHI

Calamari, polpo, capasanta, ostrica, vongola ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese emulsionanti, pasta all'uovo



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce anche se in piccole percentuali



CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampe, aragoste granchi e simili



LUPINI

Presente in cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti torte, gelato e creme varie



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia marmellate, funghi secchi, conserve ecc



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minime percentuali

*PRODOTTO SURGELATO

**IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO IN BASE ALLA STAGIONALITÀ

COPERTO €3,00