

Antonino's Set Menu

31 Dezembro 2026



31st December 2026

· a N T O N I N O ' S ·
PIENO DI ANIMA

Cannoli de Vitela Tonnato

Veal Tonnato Cannolo

EG, D, F, SY, SO2, G, CE, MU

**Carpaccio de Gambas Vermelhas,
Gel de Limão e Manjeriçã, Caviar
e Azeite Monterosa**

Red Prawn Carpaccio, Lemon and Basil Gel,
Caviar & Monterosa EVOO

CR, F, SY, SO2, G, CE

**Pregado Trufado, Courgette
e Spianata Calabresa**

Truffled Turbot, Zucchini & Calabrian Spianata

EG, D, F, SY, SO2, CE

**Sgroppino de Limão e alecrim,
finalizado com Prosecco**

Lemon & Rosemary Sgroppino,
finished with Prosecco

SO2

**Filetto de Novilho em crosta de Pistácio,
Pera Caramelizada com Balsâmico, Puré
de Aipo Trufado, Molho Cremoso
de Gorgonzola**

Beef Fillet with Pistachio Crust, Truffled Celery
Purée & Caramelized Pear, Gorgonzola Sauce

EG, D, SY, SO2, N, G, CE

**Caprese de Chocolate com coração de
Gianduja, Crumble de Avelã e Flor de Sal,
Gelado de Ricota e Mel**

Chocolate Caprese with Gianduja Heart,
Hazelnut Crumble with Fleur de Sel,
Ricotta & Honey Ice Cream

EG, D, SY, SO2, N

EG: EGG; D: DAIRY; CR: CRUSTACEANS; MS: MOLLUSCS; F: FISH; PE: PEANUTS; SE: SESAME,
SY: SOYA; SO2: SULPHUR DIOXIDE; N: NUTS; G: GLUTEN; CE: CELERY; MU: MUSTARD; LU: LUPIN



Antonino's Vegan Set Menu

31 Dezembro 2026



31st December 2026

· a N T O N I N O ' S ·
PIENO DI ANIMA

**Bruschetta de Tartare de tomate,
Caviar de Balsâmico**

Tomato Tartare Bruschetta, Balsamic Caviar
S02, G, CE, MU

**Carpaccio de cenouras Coloridas, Vinagrete
de Avelã, Granizado de laranja sanguínea**
Colourful Carrot Carpaccio, Hazelnut Vinaigrette,
Blood Orange Granita

S02, N, MU

**Medalhão de Couve-flor grelhada com
alecrim, Azeite de ervas, malagueta e romã,
puré de alho negro**

Grilled Cauliflower Steak with rosemary, Fresh Herb
Olive Oil with chilli & Pomegranate, Black Garlic
Purée
S02, CE

**Sgroppino de Limão e alecrim,
finalizado com Prosecco**

Lemon & Rosemary Sgroppino,
finished with Prosecco
S02

**Courgette em crosta de Pistácio, polpa de
abóbora assada com salva e maionese de trufa**

Pistachio-Crusted Courgette, Roasted Butternut
Squash Purée with Sage and Truffle Mayonnaise
SY, S02, G, MU

**Chocolate com coração de Gianduja, Crumble
de avelã e flor de sal, gelado Vegan de
Baunilha de Madagáscar**

Chocolate with Gianduja Heart, Hazelnut Crumble
with Fleur de Sel, Vegan Madagascar
Vanilla Ice Cream
SY, S02, N