

MENU



ANTENATI

antenatimessina.it



INDICE

Starter	3
Panini	4
Panini esclusivi	5
Preistorici	6
Pizze	7 - 8
Pizze speciali	9
Steak house	10
Insalate	11
Bevande e Vini	12
Birre	13 - 14
Allergeni	15



ANTENATI

Starter

Bruschettine al pomodoro ⁽¹⁾ 4,5

Pomodoro, origano, sale e olio EVO

Crostino alla messinese ^(1, 4, 7) 6,5

Pomodorini, fiordilatte, scarola, acciughe, olive, olio EVO, sale e pepe nero • *disponibili gluten free*

Tocchetti fritti di panpizza ^(1, 8) 4

Leggeri e croccanti

Scagghiozze 4,5

Tocchetti di polenta fritti • *disponibili gluten free*

Tuma fritta ^(1, 7, 8) 7

Tocchetti di tuma panati e fritti • *disponibili gluten free*

Patatine fritte* 4

disponibili gluten free

Mozzarelline fritte ⁽⁴⁾ 7

Bocconcini di mozzarella panati e fritti • *disponibili gluten free*

Fritto misto ^(1, 7, 8) 9

Patatine, noisette*, crocchette*, wurstel • *disponibili gluten free*

Tris di fritti ^(1, 7, 8) 9,5

Mozzarelline, bocconcini di salsiccia e olive alla messinese

Fritto messicano ^(1, 7, 8) 9

Jalapenos*, nuggets* e anelli di cipolla*

Tagliere Speciale ^(7, 8) 25

Mix di salumi e formaggi • *disponibili gluten free*

Allergeni

Panini

Sampei (1, 4) **10**

Salmone, stracchino, succo di limone, pepe rosa e rucola

Fred (1, 7, 8) **9**

Mortadella di maialino nero, pepato fresco e olive schiacciate

Cucciolotto (1, 3, 7, 8) **7**

Prosciutto crudo, fontina, funghi piccanti e maionese

Bedrock (1, 7) **7,5**

Bresaola, stracchino, rucola e scaglie di Grana

Flintstones (1, 7) **7,5**

Schiacciatina ripiena di prosciutto crudo, pomodoro, formaggio, lattuga, scaglie di Grana

Pagnottella alla disgraziata (1, 7, 8) **9**

Prosciutto cotto, salame, olive schiacciate, pepato fresco, melanzane sott'olio, pomodori sott'olio e carciofini

Hot dog (1, 3) **5,5**

Wurstel grigliati, ketchup, maionese e crauti

impasti speciali:

Integrale € 1,50

Dieci Cereali € 1,50

Gluten free € 1,50

Gluten free ai cereali € 2,00

I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

Coperto € 2,00

Panini *esclusivi*

Clava (1, 7, 8) **7,5**

Salsiccia grigliata, lattuga e pomodoro

Polpettasauo (1, 3, 7, 8) **7,5**

Polpette di vitello, patatine*, lattuga e maionese

Dinosauro (1, 3, 7, 8) **8,5**

Involtini di vitello o pollo, lattuga e maionese

Primitivo (1, 3, 7, 8) **7,5**

Cotoletta di vitello o pollo, prosciutto cotto, formaggio, lattuga e maionese

Hamburger (1, 3, 7) **8**

Hamburger di bovino o pollo, ketchup, maionese, pomodoro e cipolla in agrodolce

Cheeseburger (1, 7) **8,5**

Hamburger di bovino o pollo, pomodoro, lattuga, formaggio e olio EVO

Veganburger (1) **9,5**

Burger vegano, salsa al basilico, pomodoro, verdure grigliate

impasti speciali:

Integrale € 1,50

Dieci Cereali € 1,50

Gluten free € 1,50

Gluten free ai cereali € 2,00

* Prodotto surgelato

I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

Coperto € 2,00

Preistorici

Preistorico1 (1, 3, 7, 8) **8,5**

Piadina di panpizza ripiena di prosciutto crudo, salsa rosa, lattuga, formaggio e tabasco

Preistorico2 (1, 3, 4, 7) **8,5**

Piadina di panpizza ripiena di fesa di tacchino, salsa tonnata, rucola, formaggio e tabasco

Preistorico3 (1, 7) **7**

Piadina di panpizza ripiena di zucchine o melanzane grigliate, crema di formaggio e funghi porcini

Preistorico4 (1, 3, 7, 8) **8,5**

Piadina di panpizza ripiena di salsiccia grigliata, formaggio affumicato e maionese al pepe nero

Preistorico5 (1, 3, 7) **9**

Piadina di panpizza ripiena di prosciutto cotto di maialino nero, fontina, misticanza e salsa al basilico

impasti speciali:

Integrale € 1,50

Dieci Cereali € 1,50

Gluten free € 1,50

Gluten free ai cereali € 2,00

I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

Coperto € 2,00

Pizze

Margherita (1, 7) **6,5**

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, basilico e olio EVO

Bufala (1, 7) **8,5**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella di latte di bufala, basilico e olio EVO

Norma (1, 7, 8) **9**

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, melanzane fritte, ricotta infornata e basilico fresco

Messinese (1, 4, 7, 8) **9**

Datterino rosso fresco, scarola, tuma, acciughe, pepe nero e olio EVO

Primavera (1, 7, 8) **9**

Pomodoro San Marzano dop, prosciutto cotto, fiordilatte, basilico fresco e olio EVO

Capricciosa (1, 7, 8) **10**

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofini, olive e olio EVO

Calabrese (1, 7, 8) **8,5**

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, salame piccante calabrese, 'nduja di Spilinga e basilico fresco

Speck e gorgonzola (1, 7) **10**

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, speck, gorgonzola, e basilico fresco

Erbivora (1, 7) **9,5**

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, rucola, scaglie di Grana e olio EVO

impasti speciali:

Integrale € 2,00

Dieci Cereali € 2,00

Gluten free € 2,00

Gluten free ai cereali € 2,50

I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

Coperto € 2,00

Pizze

Siciliana (1, 4, 7, 8) **9**

Pomodoro San Marzano dop, origano, fiordilatte, acciughe, olive, capperi e olio EVO

Vegetariana (1, 7) **9,5**

Datterino rosso fresco, fiordilatte, verdure fresche grigliate, patate al forno, origano, basilico fresco e olio EVO.

A-Sa (1, 7, 8) **11**

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, funghi porcini, salame piccante calabrese e mozzarelline affumicate

Yoghi (1, 7) **10**

Pancetta coppata, patate al forno aromatizzate, fiordilatte, mozzarelline affumicate e basilico fresco

Porcina (1, 7, 8) **10,5**

Funghi porcini, fiordilatte, crema di formaggio e basilico fresco

Tirannosaura (1, 7) **11**

Fiordilatte, speck, crema di formaggio, gorgonzola, rucola e scaglie di Grana

Fumo (1, 7) **10**

Fiordilatte, mozzarelline affumicate e pancetta affumicata

Dino (1, 7) **12,5**

Calzone · Mozzarella di latte di bufala, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana, basilico fresco e olio EVO

impasti speciali:

Integrale € 2,00

Dieci Cereali € 2,00

Gluten free € 2,00

Gluten free ai cereali € 2,50

I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

Coperto € 2,00

Pizze speciali

Antenati (1, 3, 7) **15**

Doppia cottura / frita e al forno · Fiordilatte, fonduta di Parmigiano, guanciale di maialino nero, tuorlo d'uovo fritto, pepe nero e pecorino

Frastucara (1, 7, 8) **14,5**

Fiordilatte, crema di pistacchio, mortadella di maialino nero, stracciatella e granella di pistacchio

Pan (1, 4, 7, 8) **18**

Impasto speciale · Straccetti di burrata, datterino giallo fresco, datterino rosso fresco, salmone affumicato e pesto di rucola

Wilma (1, 7) **16,5**

Prosciutto crudo stagionato, pomodoro San Marzano dop, datterino giallo in acqua di mare, fiordilatte, burrata, basilico fresco e olio EVO

Trinacria (1, 4, 7) **12**

Datterino rosso fresco, filetti di tonno in olio EVO, origano, tuma, capperi e cipolla in agrodolce

Delicata (1, 7, 8) **15**

Fiordilatte, zucchine julienne, polvere di pistacchio, prosciutto cotto di maialino nero, crosta di Grana, bocconcino di mozzarella di latte di bufala, basilico fresco e olio EVO

impasti speciali:

Integrale € 2,00

Dieci Cereali € 2,00

Gluten free € 2,00

Gluten free ai cereali € 2,50

I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

Coperto € 2,00

Steak House

Tagliata di Picanha 18,5

Tagliata di Scottona 18,5

Involtini alla messinese 11

Manzo o Pollo Serviti con insalata mista e patate al forno aromatizzate

Polpette di carne 10

Servite con insalata mista e patate al forno aromatizzate

Cotoletta 11

Manzo o Pollo Servita con insalata mista e patate al forno aromatizzate

Hamburger 10

200 gr di Manzo o Pollo Servito con insalata mista e patate al forno aromatizzate

Grigliata mista 16

Involtini, salsiccia e hamburger serviti con insalata mista e patate al forno aromatizzate

Insalate

Caprese ⁽⁷⁾ **7**

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco e origano

Salmonata ^(4, 7) **11**

Datterino giallo, salmone, rucola, pepe rosa, limone

Susy ⁽⁷⁾ **8**

Pomodoro, lattuga, finocchio, carote, prosciutto crudo e scaglie di Grana

Ciottolina ⁽⁷⁾ **8**

Pomodoro, lattuga, finocchio, carote, olive, carciofi, prosciutto cotto e mozzarella

Betty ^(4, 7) **8,5**

Pomodoro, lattuga, finocchio, carote, fesa di tacchino e salsa tonnata

**Tutte le nostre insalate sono servite con
il nostro panpizza, olio extravergine d'oliva,
sale e pepe nero.**

impasti speciali € 1,50

**Integrale
Dieci Cereali
Gluten free
Gluten free ai cereali**

I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

Coperto € 2,00

BEVANDE

Acqua naturale 75 cl	2,5
Acqua frizzante 75 cl	2,5
Acqua Lete 75 cl	2,5
Coca Cola 33 cl in vetro	3
Coca Cola Zero 33 cl in vetro	3
Aranciata Bio Tomarchio 27,5 cl in vetro	3
Gazzosa Bio Tomarchio 27,5 cl in vetro	3
Chinotto Bio Tomarchio 27,5 cl in vetro	3

VINI

	bottiglia	calice
Judeka Nero d'Avola	20	6
Judeka Frabianco	19	
Judeka Frarosa	18	
Judeka Frappato	19	6
Judeka Grillo Prestige	19	6
Judeka Cerasuolo di Vittoria	21	
Judeka Solitario	22	

Birre

	cl.33	cl.75
Epica Eolo Pale Ale Gluten free	6	13
Epica Polifemo American Pale Ale	6	13
Epica Kore White Indian Pale Ale	6	13
Epica Cerere Weizen	6	13
Epica Apollo Double Indian Pale Ale	6	13
Epica Medusa Dubbel	6	13
Freak Bionda Blonde Ale	6	13
Freak Ambrata Red Ale	6	13
Freak Bianca Blanche	6	13
Freak Ipa Indian Pale Ale	6	13
Ayinger Urweisse Weisse Scura	cl.50	6
Caulier 28 Blonde Belgian Ale Gluten free	6	
Caulier 28 Ipa Indian Pale Ale Gluten free	6	
Caulier 28 Tiple Triple Gluten free	6,5	

Birre

	cl.33	cl.75
Baptist Blonde Blonde Ale	6	
Baptist Blanche Blanche	6	
Baptist Ipa Indian Pale Ale	6	
Baptist Red Saison	6	
Augustijn Gran Cru Trappista		14
Brasserie Chouffe Houblon Indian Pale Ale	7	
Brasserie Chouffe Cherry Fruit Red Ale	6,5	
Brasserie Chouffe Mc Chouffe Red Ale		14

alla Spina

	cl.25	cl.50
Freak Ipa Indian Pale Ale	4	7
Ayinger Lager Hell Lager Hell	4	7
Ayinger Weisse Weisse	4	7
Ayinger Dunkel Dunkel	4	7
Gulden Draak Tripel Rossa	4	7
La Chouffe Belgian Strong Ale	4	7
Eolo Pale Ale	4	7

TABELLA **ALLERGENI**

REG. 1169/2011

1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte.

8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro degli allergeni.
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti anche quando non previsti in ricetta. Per informazioni approfondite rivolgersi al personale di sala.



ANTENATI



ANTENATI

antenatimessina.it

