NENU



antenatimessina.it



INDICE

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



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



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

Pamin Esclusivi

Clava (1, 7, 8) 7,5

Salsiccia grigliata. lattuga e pomodoro

Polpettasauro (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

Preistorico (1, 3, 7, 8) 8,5

<u>Piadina di panpizza ripiena</u> di prosciutto crudo, salsa rosa, lattuga, formaggio e tabasco

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

<u>Piadina di panpizza ripiena</u> di fesa di tacchino, salsa tonnata, rucola, formaggio e tabasco

Preistorico3 (1,7)7

<u>Piadina di panpizza ripiena</u> di zucchine o melanzane grigliate, crema di formaggio e funghi porcini

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

<u>Piadina di panpizza ripiena</u> di salsiccia grigliata, formaggio affumicato e maionese al pepe nero

Preistorico5 (1,3,7) 9

<u>Piadina di panpizza ripiena</u> 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



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



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

<u>Calzone</u> · 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



Antenati (1, 3, 7) 15

<u>Doppia cottura | fritta e al forno</u> · 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

<u>Impasto speciale</u> · 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

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

<u>Involtini, salsiccia e hamburger</u> serviti con insalata mista e patate al forno aromatizzate

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 freei Gluten free ai cerealii I prezzi sono espressi in Euro €

Allergeni

BEVANDE

Acqua naturale 75 cl	2
Acqua frizzante 75 cl	2
Acqua Lete 75 cl	2
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

bottiglia	calice
20	6
19	
18	
19	6
19	6
21	
22	
	20 19 18 19 21



	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	



		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 I	Pale Ale	7	
Brasserie Chouffe Cherry Fruit Red	Ale	6,5	
Brasserie Chouffe Mc Chouffe Rec	l Ale		14
alla Spina			
	cl.30	cl.40	cl.50
Freak Ipa Indian Pale Ale	4	5	6
Ayinger Lager Hell Lager Hell	4	5	6
Ayinger Weisse Weisse	4	5	6
Ayinger Dunkel Dunkel	4	5	6
Gulden Draak Tripel Rossa	4	5	6
La Chouffe Belgian Strong Ale	4	5	6
Eolo Pale Ale	4	5	6

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.





antenatimessina.it

