

ANTIGUA




BAR & STEAKHOUSE

Da oltre vent'anni Antigua Canonica è sinonimo di qualità, ricerca e tradizione. Una ristorazione curata e raffinata, ma anche di sostanza, dove la ricerca, gli ingredienti e i sapori vengono prima di qualunque trend o moda del momento. L'Antigua ristorante è la tradizione attorno alla quale abbiamo costruito un luogo dove si può mangiare cibo di qualità, bere bene e divertirsi alla grande. Dagli antipasti ai primi, al dolce non trascuriamo nessun particolare anche se è con la carne che diamo il meglio di noi. Dall'Argentina agli Stati Uniti, esplorando ovviamente tutti gli angoli della nostra Italia, da noi potete sperimentare un vero giro del mondo di sapori, accompagnati dai migliori vini nazionali e internazionali. Il nostro personale, professionale e preparato, vi attende per regalarvi autentici momenti di magica ospitalità.




Siate i benvenuti!

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile “ELENCO DEI PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI” per maggiori informazioni rivolgersi al personale





ANTIPASTI

Bruschetta di pane artigianale, straciatella e melanzane profumate alla menta	7
Burratina fresca pugliese, battuta di pomodori secchi e acciughe del Cantabrico	 9
Ceviche Antigua di manzo, avocado, lime, zenzero, salsa di soia e cipolla rossa	 12
Crudo di Parma Ruliano 36 mesi servito con gnocco fritto	9.5
Selezione di salumi italiani con verdure all’agro	9.5
Jamon Patanegra e Chorrizo Carrasco con concassè di pomodoro e pane caldo	15
Tagliere di formaggi con composta di frutta e miele	10
Pinzimonio di verdure di stagione con dressing delicato alla senape e vinaigrette al balsamico	 8

PRIMI

Paccheri Cacio e Pepe, guancialetto croccante e fiori di zucca	 12
Risotto mantecato con crema di piselli, fiocchi di ricotta fresca e chips di crudo	 13
Ravioli di magro con burro profumato alla maggiorana e verdure di stagione	13
Spaghetti con melanzane infornate, pomodori datterini e pane croccante al limone	 11

SECONDI

Tartare di manzo Antigua con stracciatella, polvere di capperi e olive taggiasche		18
Orecchia di elefante con rucola e pomodorini		21
Petto di galletto alle erbe cotto a bassa temperatura con verdure e dressing alla senape		18
Roast-beef di manzo e il suo fondo con patate al rosmarino		12
Burger di ceci con maionese vegana al curry e insalatina croccante		15
Uovo cotto a bassa temperatura con avocado, creme fraiche al lime su pane artigianale tostato		9

INSALATE

ANTIGUA

Soncino, mango, avocado, noci macadamia, ricotta fresca e pimento		10
---	--	----

HOUSE CAESAR

Pollo alla griglia, insalata Milano, crostini di pane artigianale, bacon croccante, scaglie di Parmigiano e salsa alla senape e yogurt		11
--	--	----

SUNFLOWER

Misticanza, avocado, semi di girasole tostati, feta e dressing al lampone		10
---	--	----

GRIGLIA

TUTTE LE NOSTRE CARNI DALLA GRIGLIA SONO ACCOMPAGNATE DA PATATE AL FORNO

Filetto di manzo Hot Rock 280 gr. servito su pietra calda	26
Tomahawk 1 kg. servito su pietra calda	euro 6,5 all'etto
Fiorentina di manzo "Scottona"	euro 6,5 all'etto
Costata di manzo "Scottona"	euro 5 all'etto
Petto di galletto grigliato al sale affumicato 280 gr.	18
CARNI AMERICANE DI PURA RAZZA "BLACK ANGUS" NEBRASKA	
Lexinton Steak 280 gr.	23
Bavetta alta di "Black Angus" americano	
Fremont Steak 280 gr.	23
Bavetta bassa di "Black Angus" americano	
Grigliata mista Dakota 400 gr.	27
Tagli assortiti di Lexinton e Fremont	
CARNI DI PURA RAZZA "ABERDEEN ANGUS" ARGENTINA	
Filetto Aberdeen Angus 280 gr.	29
Controfiletto Aberdeen Angus 280 gr.	25
Controfiletto Aberdeen Angus servito in padella 280 gr.	25
Picanha Argentina	25
Punta di sottofesa di Aberdeen Angus	
Entranha Argentina	euro 8 all'etto

Tagliata intercostale di Aberdeen Angus

Grill Gaucho 400 gr.

30

Tagli misti Aberdeen Angus (Filetto, Entrecote, Scamone)

SELEZIONE "PATANEGRA"

L'ECCELLENZA GASTRONOMICA PIÙ FAMOSA AL MONDO DELLA RAZZA IBERICA

Pluma De Chorizo

25

Taglio pregiato dal sapore intenso, aromatico e succoso

Presa De Chorizo

25

Ricca di grassi a livello intramuscolare. Estremamente tenera e succosa

CARNI DI BUFALA

CARNI SELEZIONATE ED ALLEVATE NELL'OASI NATURALE DEL PARCO DEL MINCIO.

Filetto di Bufala 280 gr.

26

Tagliata di Bufala 280 gr.

Rosmarino con patate al forno

19

Radicchio e scamorza

19

Ruola e pomodorini

18

Funghi porcini

22

CARNI AL METRO

CARNI SERVITE TRA LE FIAMME SU PIETRA OLLARE

Filetto "Black Angus"

euro 9.5 all'etto

Lexinton / Fremont Nebraska

euro 8 all'etto

La nostra selezione "Aberdeen Angus" Argentina

euro 8 all'etto

TAGLIATA DI MANZO ANTIGUA 280 GR.

Rosmarino con patate al forno	19
Radicchio e scamorza	19
Ruola e pomodorini	18
Funghi porcini	22

CONTORNI

Patate al forno	5
Patatine fritte	5
Insalata mista	5
Verdure alla griglia	6
Verdure di stagione saltate	6
Spinaci al vapore o burro	6

KIDS

Pasta al pomodoro o in bianco	6
Cotolettina di pollo con patatine fritte	10
Hamburger con patatine fritte	10
Paillard di vitello con contorno a scelta	10
Filetto mignon di manzo con contorno a scelta	15

ANTIGUA TEXMEX

Nachos con formaggio fuso, jalapeno e bacon croccante 7

Guacamole servita con chips di mais 5

TACOS



CROCCANTI TORTILLAS DI FARINA DI MAIS. UN VIAGGIO TRA TEXAS E MAR DEI CARAIBI DA VIVERE E CONDIVIDERE

Tacos Antigua

Tartare di manzo con pico de gallo, crema di fagioli neri e jalapeno 18.5

Tacos di pollo

Pollo marinato con peperoni, cipolla, chutney di mango al curry, avocado e formaggio 17.5

Tacos bacon

Carne di manzo marinata, bacon croccante, verdure di stagione, sesamo tostato e creme fraiche 18.5

Tacos vegetariano

Verdure di stagione profumate al lime, coriandolo e salsa honey-mustard 16



FAJITAS

TORTILLAS CON CARNE MARINATA E ACCOMPAGNATA CON GUACAMOLE, SALSA PICCANTE, CREAM-FRAICHE E FAGIOLI NERI

FAJITAS DI MANZO

18.5

FAJITAS DI POLLO

17.5

FAJITAS DI MANZO E POLLO

18.5

BEVANDE

Acqua 0,75	2.5
Bibite & Soft Drink	4
Birra artigianale alla spina piccola	4
Birra artigianale alla spina media	5
Birra in bottiglia (Heineken, Ichnusa, Corona)	5

BIRRE ARTIGIANALI

BADEF DELLA FRANCIACORTA

Birra	SCARLATTA BOCK	cl. 0,50	7.5
Birra	GHEBA WEIZEN	cl. 0,50	7.5
Birra	DORA	cl. 0,50	7.5

Caffè	1.5
Caffè dek	2
Orzo	2
Liquori nazionali	4

PANE E COPERTO 2.5



@antiguacanicabarsteakhouse



#antiguacanonica



antiguacanonica.it



antigua@antiguacanonica.it

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA)
COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL MANUALE DI AUTO CONTROLLO IGIENICO AI SENSI DEL REG. CE N. 852/04