

# ANTIGUA

## BAR & STEAKHOUSE

Da oltre vent'anni il ristorante Antigua di Canonica è sinonimo di qualità, ricerca e tradizione. Una ristorazione curata ma anche di sostanza, dove la ricerca, gli ingredienti e i sapori vengono prima di qualunque trend o moda del momento. All'Antigua abbiamo costruito un luogo dove si può assaporare cibo di qualità, bere bene e divertirsi in famiglia o con amici a tutte le ore. Tutto il nostro menù è volto ad accontentare la nostra clientela senza trascurare alcun particolare. Le carni meticolosamente selezionate sono il nostro punto di forza dove diamo il meglio di noi per regalarvi un'esperienza gastronomica unica.

Dall'Argentina agli Stati Uniti esplorando ovviamente tutti gli angoli della nostra Italia dove potrete sperimentare un vero giro del mondo di sapori.

La carta dei vini attentamente selezionati dal nostro Sommelier è composta da vini nazionali ed internazionali che vi daranno la possibilità di abbinare perfettamente tutte le nostre portate.

Il nostro staff vi attende per regalarvi autentici momenti di magica ospitalità.

# ANTIPASTI

<b><i>Tartare</i></b>	12
battuta di manzo tradizionale con vele di pane croccante	
<b><i>Flan</i></b>	8
flan di melanzane, crema di patate e provola affumicata	
<b><i>Jamon Patanegra</i></b>	18
prosciutto Iberico “Bellota” con crostoni di pane all'origano	
<b><i>Parma Ruliano</i></b>	15
crudo di Parma Ruliano 24 mesi servito con gnocco fritto	
<b><i>Selezione di salumi Spigaroli</i></b> con verdure all'agro di nostra produzione	15
Gran Fiocco, Coppa lunga della Bassa, Salame Gentile, Lardo alto del Po di Antiche Razze	
<b><i>Spalla Cotta di San Secondo</i></b> servita tiepida con salsa verde	10
stagionata circa 70 giorni, cotta in acqua con foglie di alloro, vino bianco e spezie	
<b><i>Selezione di formaggi</i></b>	12
con composta di frutta e miele	
<b><i>Pinzimonio di verdure</i></b>	8
verdure fresche con dressing all'aceto balsamico	
<b><i>Carpaccio</i></b>	15
magatello da noi marinato accompagnato da castagne, polvere di porcino e fonduta al reggiano	

# PRIMI

<b><i>Maltagliati</i></b>	15
di pasta fresca fatta in casa al ragù bianco di vitello e verdure di stagione	
<b><i>Risotto</i></b>	15
ai porcini mantecato al “cuor di capra” e salvia alla milanese	
<b><i>Tagliolini</i></b>	15
al verde fatto in casa con crema di pachino, burrata affumicata, pinoli tostati e basilico croccante	

# SECONDI

<b><i>Orecchia d'elefante</i></b>	25
costoletta di vitello battuta e panata come da tradizione e servita con rucola e pomodorini	
<b><i>Pollame</i></b>	18
petto di galletto grigliato al sale affumicato con zucchine croccanti e maionese allo yougurt	
<b><i>Guancia di manzo</i></b>	25
brasata al Barolo con purea di patate	

## VEGANO & GLUTEN FREE

PER I NOSTRI CLIENTI VEGANI E GLUTEN FREE  
TUTTO IL NOSTRO STAFF E' A DISPOSIZIONE PER SODDISFARE  
OGNI VOSTRA ESIGENZA

# GRIGLIA

## ***Tenderloin filet 280 gr.***

filetto di Angus "Hot Rock"

con patate al forno servito su pietra calda

29

con rucola e pomodorini servito su pietra calda

29

## ***Filetto di Giovenca maturata Piemontese 250 gr.***

al pepe verde

35

affumicato al legno di mandorlo con patate al forno

35

## ***Cowboy steak***

7 all'etto

costata selezionata da lombi di "Scottona" della Braslavia

con osso alla griglia

## ***Porterhouse***

Fiorentina di "Scottona" di Giovenca maturata Piemontese alla griglia

7,5 all'etto

Fiorentina di "Scottona" alla griglia

6 all'etto

## ***Flank Steak 250 gr.***

25

bavetta "muscoli addominali" di "Scottona"

di Giovenca maturata Piemontese servita con patate al forno

## ***Skirt Steak 250 gr.***

25

diaframma "muscolo sopra alle costole" di "Scottona"

di Giovenca maturata Piemontese servito con patate al forno

<b><i>Picanha 250 gr.</i></b>	25
codone di manzo Angus servito con patate al forno	
<b><i>Bone marrow</i></b>	14
midollo di femore di manzo tagliato longitudinalmente cotto al forno con pangrattato al prezzemolo	
<b><i>Rump Steak 250 gr</i></b>	
tagliata di Angus Argentino servita con:	
H rosmarino e patate al forno	24
H funghi sottobosco trifolati	25
H affumicata al legno di mandorlo con patate al forno	25
<b><i>Pluma De Chorizo di razza Iberica Patanegra</i></b>	28
taglio pregiato dal sapore intenso, aromatico e succoso servito con patate al forno	
<b><i>Maiale</i></b>	18
costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate con special Rub e salsa Texas style con patate al forno	
<b><i>Hamburger Antigua</i></b>	19
hamburger di manzo con Jamon Patanegra, burrata e maionese ai pomodori secchi servito con chips fritte	
<b><i>Carni al metro servite tra le fiamme su pietra calda</i></b>	
Filetto di Angus	9 all'etto
Bavetta di "Scottona" di Giovenca maturata Piemontese	7,5 all'etto
Picanha di Angus "Codone di manzo"	8 all'etto

# INSALATE

<b><i>Antigua</i></b>	10
misticanza, semi di girasole, gamberi, crostini, avocado, noci, dressing al limone e miele	
<b><i>Caesar</i></b>	10
pollo alla griglia, lattuga romana, aglio, uova, Parmigiano, Worcestershire sauce, crostini e vinagrette al limone	
<b><i>Chiavennasca</i></b>	10
radicchio, primo sale, olive Taggiasche, bresaola e noci	

# CONTORNI

Patate al forno	5
Patatine fritte	5
Chips fritte	5
Purè di sedano rapa	5
Insalata mista	5
Verdure alla griglia	6
Funghi sottobosco trifolati	6
Spinaci al burro o al vapore	6

# KIDS

Pasta al pomodoro o in bianco	5
Cotolettina di pollo con patatine fritte	12
Hamburger con patatine fritte	12
Filetto mignon di manzo con contorno a scelta	18

# ANTIGUA TEXMEX

Nachos con formaggio fuso e jalapeno	8
Nachos con pico de gallo, crema ai fagioli, bacon e formaggio dolce	9
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

<i>Tacos Old Style</i>	15
manzo, cipolla, peperoni e salsa spicy	

<i>Tacos di pollo</i>	15
pollo marinato con peperoni, cipolla, chutney di mango al curry, avocado e formaggio	

<i>Tacos Fish</i>	18
salmone, brie, zucchine e cipolla brasata	

<i>Tacos vegetariano</i>	15
verdure di stagione profumate al lime, coriandolo e salsa honey-mustard	

## FAJITAS

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

Fajitas di manzo	18
------------------	----

Fajitas di pollo	17
------------------	----

Fajitas di pollo e gamberetti	18
-------------------------------	----

Fajitas di manzo e pollo	18
--------------------------	----

# BEVANDE

Acqua 0,75	2,5
Bibite & Soft Drink	5
Birra alla spina piccola	4
Birra alla spina media	5
Birra in bottiglia (Corona)	5

## BIRRE ARTIGIANALI

### BADEF DELLA FRANCIACORTA

Birra SCARLATTA BOCK cl. 0,50 8

Birra BIANCA BLANCHE cl. 0,50 8

### SALENTO

Birra PILS NUDA E CRUDA cl.0,33 6

Birra IPA LAGUNA BEACH cl. 0,33 6

Caffè 1,5

Caffè dek 2

Orzo 2

Liquori nazionali 5

PANE E COPERTO 3



TABELLA ALLERGENI