



ANTIMO

RISTORANTE DAL 1957

food menù



# Ristoratori dal 1957 a Porto Cesareo

Era il 1957 quando Antimo apre il suo ristorante  
nel centro di Porto Cesareo. Da allora ha  
mantenuto inalterato il suo spirito di ristorazio-  
ne,

nonostante il cambio generazionale della  
gestione familiare.

Calore, passione e cura dei dettagli sono gli  
ingredienti per mantenere inalterato il successo  
di questo ristorante.

"Un luogo dove i clienti si sentono amici"

Lo staff del ristorante Antimo augura  
un buonappetito



# Restaurateurs since 1957 a Porto Cesareo

In the year 1957 Antimo opened his restaurant in centre of Porto Cesareo. From then on, the spirit of offering the best food has been maintained, also with the family's new generation conducting now the restaurant. A warm welcome, passion and care of every detail are the factors to keep alive the success of the restaurant.

"This is a place where customers feel as simply friends"

The staff of restaurant Antimo wishes a enjoy  
your meal.





## ANTIPASTI appetizers

### crudites

2 scampi, 2 gamberoni e tartare di tonno agli  
agrumi  
2 scampi, 2 prawns and citrus fruit tuna tartare

### pesce crudo sfilettato

filleted raw fish

### frutti di mare crudi

variano in base alla disponibilità giornaliera del pescato  
raw seafood  
they vary according to the availability of the daily catch

### polpo alla pignata\* con crostini di pane fritto

Octopus to the pignata with croutons of fried bread

### insalata di mare\*

polpo, cozze, gamberi, seppia  
Appetizer of sea  
(octopus, mussels, shrimps, cuttlefish)



## ANTIPASTI appetizers

### **zuppa di vongole con crostini**

Soup Clam with croutons fried bread

### **zuppa di cozze con crostini**

Soup mussels of sea with croutons fried bread

### **spada fumè con burro e crostini**

Swordfish with butter and croutons

### **cozze gratinate cotte nel forno a legna**

(pangrattato, parmiggiano, aglio, prezzemolo)

Mussels of sea au gratin cooked in a wood burning oven

(breadcrumbs, parmesan cheese, garlic, parsley)

### **cocktail di gamberi\***

shrimp's Cocktail



# ANTIPASTI appetizers

## Antipasto caldo e freddo di pesce

hot and cold fish appetizers

### crostino ai ricci di mare

se disponibili

Ricci di mare with croutons

when available

### tagliere di salumi e formaggi

appetizer to the italian plate of cold cuts  
and cheeses

### prosciutto crudo e burrata

Ham and burrata



PRIMI PIATTI  
first dishes

**tagliolini con gamberi locali e ricci**

tagliolini with local prawns and sea urchin

**tagliolini con quadrotti di pesce spada, gamberi e tartufo**

tagliolini with pieces of swordfish, shrimp and truffle

**tagliolini all'astice**

tagliolini with spiny lobster

**tagliolini ai ricci di mare**

tagliolini with ricci di mare

**tagliolini agli scampi\***

tagliolini with scampi \*





PRIMI PIATTI  
first dishes

tagliolini con filetto di triglia di Porto Cesareo<sup>\*</sup>  
tagliolini with fillets red mullet<sup>\*</sup> of Porto Cesareo  
(se disponibile) (when available)

orecchiette al profumo di mare<sup>\*</sup>  
orecchiette with seafood<sup>\*</sup>

risotto alla pescatora<sup>\*</sup> con pomodoro ciliegino  
seafood<sup>\*</sup> risotto with cherry tomato

linguine cozze e vongole  
linguine with mussels and clams

spaghetti alle vongole  
spaghetti whit clams

orecchiette con sugo di pomodoro e formaggio cacioricotta  
orecchiette with tomato and cacioricotta



## SECONDI PIATTI second dishes

### frittura speciale

(cozze, polpo, calamaretti, pescato di paranza)

mixed fried fish

(mussels, octopus, small squids, small fried fish)

### frittura di gamberi e calamari\*

fried squids and shrimp's fried \*

### tagliata di tonno con rucola, scaglie di grana e pomodorini

fresh tuna chopped with rocket, Grana cheese shaves and fresh tomato

### pesce spada\* alla pizzaiola

swordfish\* pizzaiola

### filetto di spigola ai funghi porcini

sea bass fillet with porcini mushrooms

### filetto di spigola gratinato con patate cipolla e pomodorini

sea bass fillet au gratin, with potatoes, onion and fresh tomatoes

### gamberoni\* arrosto con salsine

roasted\* prawns with sauces

### spiedino di pesce spada su letto di calamaretti\* in glassa di aceto

swordfish kebabs on small squids\* in vinegar glaze



## SECONDI PIATTI second dishes

**costata di vitello 600/700 con contorno di verdure**  
veal rib 600/700gr with a vegetables

**filetto di vitello al pepe al vino rosso o ai funghi**  
fillet 's veal to the pepper or red wine or mushrooms

**scaloppina al limone o funghi porcini o champignon**  
lemon escalope or porcini or champignon mushrooms



## CONTORNI side dishes

**patatine fritte\***  
fried potatoes\*

**insalata mista**  
mixed salad

**verdure miste**  
mixed vegetables



# I FRESCI E LOCALI

## fresh local product

**zuppa di pesce al kg**

fish soup

**pesce spada al kg**

swordfish

**gamberoni locali al kg**

local prawns

**aragoste al kg**

lobsters

**astici locali al kg**

local lobster

**saraghi, triglie, lutrini, dentici al kg**

pinfish, mullets, lutrini, snapper

**calamari al kg**

squids

**seppie al kg**

cuttlefish

**spigola o orata al kg**

sea bass or gilthead seabream



# INSALATE SPECIALI

## special salads

### arlecchino

(lattuga, olive nere, emmenthal, noci, peperoni)  
(lettuce, black olives, swiss cheese, nuts, sweet peppers)

### boscaiola

(lattuga, pomodoro, tonno, sedano, uova, funghi)  
(lettuce, fresh tomato, tuna, celery, eggs, mushrooms)

### carciofata

(lattuga, pomodoro, sedano, carciofi, carote)  
(lettuce, fresh tomato, celery, artichokes, carrots)

### fattoria

(insalata mista, pollo, pomodoro, salsa tonnata)  
(mixed salads, chicken fillet, fresh tomato, tunasauce)

### salentina

(patate, pomodoro, capperi, cipolla, olive,  
cetrioli) (potatoes, fresh tomato, capers, onion,  
olive, cucumber)

### uragano

(lattuga, rucola, mozzarella, gamberetti<sup>\*</sup>, champignon)  
(lettuce, rocket salad, mozzarella, )

### salmonata

(lattuga, salmone, mozzarella)  
(lettuce, salmon, mozzarella)



# LE PIZZE

## pizzas

### **margherita**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio d'oliva)

(tomato, mozzarella, basil, olive oil)

### **napoli**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, basilico, olio d'oliva)

(tomato, mozzarella, anchovies, capers, basil, olive oil)

### **prosciutto crudo**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, basilico,

olio d'oliva) (tomato, mozzarella, ham, basil, olive oil)

### **quattro stagioni**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, carciofi, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio d'oliva)

(tomato, mozzarella, olive, artichokes, ham, mushroom, basil, olive oil)

### **quattro formaggi**

(mozzarella fior di latte, svizzero, scaglie di grana, gorgonzola, basilico, olio d'oliva)

(mozzarella, cheese, sprinkles of grana, gorgonzola, basil, oliveoil)

### **salsiccia e patate**

(mozzarella fior di latte, salsiccia, patate, olio d'oliva)

(mozzarella, sausages, potatoes, olive oil)

### **vegetariana**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, peperoni e melanzane grigliate, basilico, olio

d'oliva)

(tomato, mozzarella, grilled vegetables, basil, olive oil)



# LE PIZZE

## pizzas

### crudaiola

(pomodorino ciliegino fresco, mozzarella fior di latte, rucola, basilico, olio d'oliva)  
(fresh tomato, mozzarella, rocket salad, basil, olive oil)

### fumè

(pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, speck, olio d'oliva)  
(tomato, mozzarella, smoked scamorza, smoked ham, olive oil)

### ortomare

(pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine fritte, gamberetti\*, basilico, olio d'oliva)  
(tomato, mozzarella, fried zucchini, shrimps, basil, olive oil)

### antimo

(mozzarella fior di latte, cipolla rossa di tropea, salmone, panna, rucola, olio d'oliva)  
(mozzarella, red onion from Tropea, salmon, cream, rocket salad, oliveoil)

### salentina

(pomodorino datterino di Sicilia, burrata intera, rucola, basilico, olio d'oliva)  
(fresh tomato of Sicilia, 'burrata' type of mozzarella, rocket salad, basil, olive oil)

### bufalina

(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva)  
(tomato, buffalo's mozzarella, basil, olive oil)

### tirolese

(burrata intera, speck, basilico, olio d'oliva)  
('burrata' type of mozzarella, ham, basil, olive oil)



# LE PIZZE

## pizzas

### frutti di mare

(pomodoro, mozzarella fior di latte, cozze, gamberi,\* calamari,\* basilico, olio d'oliva)  
(tomato, mozzarella, mussels, shrimps, squids, basil, olive oil)

### martina

(burrata intera, capocollo di Martina Franca, noci, basilico, olio d'oliva)  
('burrata' type of mozzarella, capocollo of Martina Franca, nuts, basil, olive oil)

### lipari

(burrata intera, carpaccio di pesce spada fumè, basilico, olio d'oliva)  
('burrata' type of mozzarella, smoked swordfish, basil, olive oil)

### special

(burrata intera, mortadella, pistacchio, olio d'oliva)  
('burrata' type of mozzarella, mortadella, pistachio, olive oil)

### siciliana

(mozzarella fior di latte, carpaccio di pesce spada fumè, basilico, olio d'oliva)  
(mozzarella, smoked swordfish, basil, olive oil)

### valtellina

(pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, grana, noci, basilico, olio d'oliva)  
(tomato, mozzarella, 'bresaola of Valtellina' dry-salted beef, 'grana' cheese, walnuts,  
rocket salad, basil, olive oil)





## BEVANDE drinks

Acqua Panna, Ferrarelle, Sanpellegrino 0,75cl

Acqua Lurisia, Perrier 0,75cl

Birra Dreher 0,66cl

Birra Heineken 0,66cl

Birra Meneabrea 0,66cl

Birra artigianale agricola 0,50cl

Birra Peroni 0,50cl

Birra alla spina 0,40cl

Birra alla spina 0,20cl

Coca-Cola litro

Coca-Cola/Fanta 0,33cl

# informazioni generali

## Reg. CE UE 1169/11

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.





ANTIMO

RISTORANTE DAL 1957