



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 ristorazione,

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 € 25

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

pesce crudo sfilettato l'etto € 7

filleted raw fish

frutti di mare crudi € 18

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 € 12

Octopus to the pignata with croutons of fried bread

insalata di mare* € 12

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



ANTIPASTI appetizers

zuppa di vongole con crostini € 12

Soup Clam with croutons fried bread

zuppa di cozze con crostini € 9

Soup mussels of sea with croutons fried bread

spada fumè con burro e crostini € 15

Swordfish with butter and croutons

cozze gratinate cotte nel forno a legna € 10

(pangrattato, parmiggiano, aglio, prezzemolo)

Mussels of sea au gratin cooked in a wood burning oven

(breadcrumbs, parmesan cheese, garlic, parsley)

cocktail di gamberi* € 12

shirmp's Cocktail



ANTIPASTI appetizers

Antipasto caldo e freddo di pesce € 20 a persona

hot and cold fish appetizers € 20 per person

crostino ai ricci di mare cad. € 3

se disponibili

Ricci di mare with croutons

is available, each

tagliere di salumi e formaggi € 18

appetizer to the italian plate of cold cuts
and cheeses

prosciutto crudo e burrata € 14

Ham and burrata



PRIMI PIATTI first dishes

tagliolini con gamberi locali e ricci € 22

tagliolini with local prawns and sea urchin

tagliolini con quadrotti di pesce spada, gamberi e tartufo € 18

tagliolini with pieces of swordfish, shrimp and truffle

tagliolini all'astice € 23

tagliolini with spiny lobster

tagliolini ai ricci di mare € 18

tagliolini with ricci di mare

tagliolini agli scampi*€ 15

tagliolini with scampi *



PRIMI PIATTI first dishes

tagliolini con filetto di triglia^{*} di Porto Cesareo € 16
tagliolini with fillets red mullet of Porto Cesareo

orecchiette al profumo di mare^{*} € 14
orecchiette with seafood^{*}

risotto alla pescatoria^{*} con pomodoro ciliegino € 14
seafood^{*} risotto with cherry tomato

linguine cozze e vongole € 14
linguine with mussels and clams

spaghetti alle vongole € 14
spaghetti whit clams

orecchiette con sugo di pomodoro e formaggio caciocotta € 8
orecchiette with tomato and caciocotta



SECONDI PIATTI second dishes

frittura speciale € 16

(cozze, polpo, calamaretti, pescato di paranza)
mixed fried fish
(mussels, octopus, small squids, small fried fish)

frittura di gamberi e calamari* € 14

fried squids and shrimp's fried*

spada* arrosto € 14

swordfish* roasted

spada* alla pizzaiola € 14

swordfish* pizzaiola

filetto di spigola ai funghi porcini € 15

sea bass fillet with porcini mushrooms

filetto di spigola gratinato con patate cipolla e pomodorini € 15

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

gamberoni*arrosto con salsine € 15

roasted*prawns with sauces

spiedino di pesce spada su letto di calamaretti* in glassa di aceto € 15

swordfish kebabs on small squids*in vinegar glaze



SECONDI PIATTI second dishes

costata di vitello 600/700 con contorno di verdure € 20
veal rib 600/700gr with a vegetables

filetto di vitello al pepe, al vino rosso o ai funghi € 15
fillet 's veal to the pepper or red wine or mushrooms

scaloppina al limone o funghi porcini o champignon € 10
lemon escalope or porcini or champignon mushrooms



CONTORNI side dishes

patatine fritte *€ 4
fried potatoes*

insalata mista € 4
mixed salad

verdure miste € 8
mixed vegetables



I FRESCI E LOCALI

fresh local product

zuppa di pesce al kg € 60

fish soup

pesce spada al kg € 60

swordfish

gamberoni locali al kg € 80-120

local prawns

aragoste al kg € 120

lobsters

astici locali al kg € 100-120

local lobster

saraghi, triglie, lutrini,dentici al kg €60

pinfish, mullets, lutrini, snapper

calamari al kg € 50

squids

seppie al kg € 40

cuttlefish

spigola o orata al kg € 60

sea bass or gilthead seabream



INSALATE SPECIALI special salads

arlecchino € 7

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

boscaiola € 7

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

carciofata € 7

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

fattoria € 7

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

salentina € 7

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

uragano € 8

(lattuga, rucola, mozzarella, gamberetti, ^{*}champignon)
(lettuce, rocket salad, mozzarella,)

salmonata € 8

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



LE PIZZE pizzas

margherita € 6

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

(tomato, mozzarella, basil, olive oil)

napoli € 7

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

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

prosciutto crudo € 9

(pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, basilico, olio d'oliva) (tomato, mozzarella, ham, basil, olive oil)

quattro stagioni € 9

(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 € 9

mozzarella fior di latte, svizzero, scaglie di grana, gorgonzola, basilico, olio d'oliva) mozzarella, cheese, sprinkles of grana, gorgonzola, basil, oliveoil

salsiccia e patate € 10

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

(mozzarella, sausages, potatoes, olive oil)

salsiccia e friarielli € 10

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

(mozzarella, sausages, 'friarielli' (type of vegetable), , oliveoil)



LE PIZZE pizzas

vegetariana € 9

(pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, peperoni e melanzane grigliate, basilico, olio d'oliva)
(tomato, mozzarella, grilled vegetables, basil, olive oil)

crudaiola € 10

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

fumè € 10

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

ortomare € 10

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

antimo € 10

(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 € 10

(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 € 10

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



LE PIZZE pizzas

tiroiese € 10

(burrata intera, speck, basilico, olio d'oliva)

('burrata' type of mozzarella, ham, basil, olive oil)

frutti di mare € 13

(pomodoro, mozzarella fior di latte, cozze, gamberi,* calamari,* basilico, olio d'oliva)

(tomato, mozzarella, mussels, shrimps, squids, basil, olive oil)

martina € 13

(burrata intera, capocollo di Martina Franca, noci, basilico, olio d'oliva)

('burrata' type of mozzarella, capocollo of Martina Franca, nuts, basil, olive oil)

lipari € 13

(burrata intera, carpaccio di pesce spada fumè, basilico, olio d'oliva)

('burrata' type of mozzarella, smocked swordfish, basil, olive oil)

special € 13

(burrata intera, mortadella, pistacchio, olio d'oliva)

('burrata' type of mozzarella, mortadella, pistachio, olive oil)

siciliana € 13

(mozzarella fior di latte, carpaccio di pesce spada fumè, basilico, olio d'oliva)

(mozzarella, smocked swordfish, basil, olive oil)

valtellina € 13

(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 € 2,50

Acqua Lurisia, Perrier 0,75cl € 3,50

Birra Dreher 0,66cl € 3

Birra Heineken 0,66cl € 3,50

Birra Meneabrea 0,66cl € 4,50

Birra artigianale agricola 0,50cl € 5

Birra Peroni 0,50cl € 5,50

Birra alla spina 0,40cl € 4,50

Birra alla spina 0,20cl € 3

Coca-Cola litro € 5

Coca-Cola/Fanta 0,33cl € 2,50

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