



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

antipasto caldo e freddo di pesce (ideale per due persone)

hot and cold fish appetizers (ideal for two people)

crudites

2 scampi, 2 gamberoni e tartare di tonno agli agrumi

2 scampi, 2 prawns and citrus fruit tuna tartare

vitello tonnato

chilled veal with tuna sauce

pesce crudo sfilettato l'etto

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

cocktail di gamberi*

shrimp's Cocktail

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)

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* € 15

tagliolini with scampi *



PRIMI PIATTI first dishes

tagliolini con filetto di triglia* di Porto Cesareo
tagliolini with fillets red mullet* of Porto Cesareo

orecchiette al profumo di mare*
orecchiette with seafood*

risotto alla pescatora* con pomodoro ciliegino
seafood* 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 fresco)

mixed fried fish

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

frittura di gamberi e calamari*

fried squids and shrimp's fried *

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

tonno arrosto con rucola, scaglie di grana e pomodorini

roasted tuna with rocket, grana cheese shaves 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

pesce spada* alla pizzaiola

swordfish* pizzaiola



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 FRESCHI E LOCALI

fresh local product

zuppa di pesce

fish soup

pesce spada

swordfish

gamberoni locali

local prawns

aragoste

lobsters

astici locali

local lobster

saraghi, triglie, lutrini, dentici

pinfish, mullets, lutrini, snapper

calamari

squids

seppie

cuttlefish

spigola o orata

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*, 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, olive oil)

salsiccia e patate

(mozzarella fior di latte, salsiccia, patate, olio d'oliva)
(mozzarella, sausages, potatoes, olive oil)

bomba

(pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olio d'oliva)
(tomato, mozzarella, spicy salami, olive oil)

con ogni aggiunta il prezzo può variare
with each addition the price can change

Coperto € 2,50 a persona



LE PIZZE

pizzas

vegetariana

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

crudaiola

(base infornata solo con olio, 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

(base infornata solo con olio, 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)

con ogni aggiunta il prezzo può variare
with each addition the price can change

Coperto € 2,50 a persona



LE PIZZE

pizzas

mediterranea

(base infornata solo con olio, burrata, polpo, sedano, pomodorino datterino, olio d'oliva)
(('burrata' type of mozzarella, octopus, celery, fresh tomato, olive oil)

frutti di mare

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

martina

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

special

(base infornata solo con olio, 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)

con ogni aggiunta il prezzo può variare
with each addition the price can change

Coperto € 2,50 a persona



BEVANDE drinks

acqua Panna 0,75 cl

acqua Sanpellegrino 0,75 cl

acqua Ferrarelle 0,75 cl

acqua Surgiva 0,75 cl

birra Dreher 0,66 cl

birra Heineken 0,66 cl

birra Menabrea 0,66 cl

birra artigianale Agricola 0,66 cl

birra Peroni 0,66 cl

birra alla spina 0,40 cl

birra alla spina 0,20 cl

coca-cola 1 litro

coca-cola/fanta 0,33 cl

aperol o campari spritz

gin tonic (hendrick's base)



DOLCI dessert

Tiramisù al caffè

Tiramisù al pistacchio

Cheesecake ai frutti di bosco

Spumoncino Pugliese alla nocciola e cioccolato

Spumoncino Pugliese alla nocciola e pistacchio

Spumoncino Pugliese vaniglia, fichi e mandorle

Pannacotta (gusti vari)

Torta Sacher

Fior di mandorla

Soufflè al cioccolato

Torta pasticciotto

Torta alla nocciola

Crema al caffè (se disponibile)

Sorbetto al limone

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