



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

| | <i>Euro</i> |
|--|-----------------------------|
| <i>Tartara di manzo con burro alle erbe e uovo di Parisi in cereghin</i> <i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Spiegelei natur - von Paolo Parisi</i> <i>Beef fillet tartar with herb butter and fried egg from Paolo Parisi</i> | 23.50 |
| <i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2012</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, M)</i> | 10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00 |
| <i>Insalatina con pere, noci e formaggio di capra alla griglia</i> <i>Salat mit Birnen, Walnüssen und gegrilltem Ziegenfrischkäse</i> <i>Salad with pear, walnut and grilled goat's cheese</i> | 16.50 |
| <i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2014</i> <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, H, M)</i> | 10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00 |
| <i>Risotto con cipollotto, castagne e salsiccia arrostita</i> <i>Jungzwiebel Risotto mit Kastanien und gebratener Salsiccia</i> <i>Spring onion risotto with chestnuts and roasted salsiccia</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, H, L)</i> | 10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00 |
| <i>Pappardelle all'aglio orsino con filetto di orata alla Livornese</i> <i>Selbstgemachte Bärlauchbandnudeln mit Goldbrassenfilet nach Livorner Art</i> <i>Self made pappardelle with wild garlic pesto and sea bream fillet "Livornian style"</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2014</i> <i>Tormaresca, Puglia (A, C, D, L)</i> | 10 cl 6.40 / 0.75 lt 45.00 |
| <i>Agnolotti di vitello con burro, salvia e Raschera della Valtellina</i> <i>Selbstgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kalbfleisch, dazu Salbei-Butter und Raschera-Käse</i> <i>Self made Agnolotti filled with veal, served with sage butter and Raschera cheese</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013</i> <i>Tenute La Braccessa, Toscana (A, C, G, L)</i> | 10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00 |
| <i>Trancio di pesce spada alla griglia con verdure profumate alla maggiorana</i> <i>Kurz gegrilltes Schwertfischsteak mit Majoran-Gemüse</i> <i>Shortly grilled swordfish steak with marjoram-scented vegetables</i> | 28.50 |
| <i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2014</i> <i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i> | 10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00 |
| <i>Scaloppine di vitello e morchelle con sformato di polenta</i> <i>Kalbsrücken mit Morcheln und Polentaflan</i> <i>Saddle of veal with morels and polenta flan</i> | 29.00 |
| <i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2010</i> <i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, G, L, O)</i> | 10 cl 14.00 / 0.75 lt 98.00 |

*A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere*