



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di orata con avocado e fragole marinate</i>	17.50
<i>Goldbrassentartar mit Avocado und marinierten Erdbeeren</i>	
<i>Sea bream tartare with avocado and marinated strawberries</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 5.20 / 0.75 lt 36.00
<i>Prunotto, Piemonte (D, M)</i>	
<i>Asparagi bianchi e verdi con uovo di Parisi in cereghin e salsa alle erbe</i>	18.50
<i>Weißer und grüner Spargel mit Spiegelei natur - von Paolo Parisi, dazu Kräutersauce</i>	
<i>White and green asparagus with fried egg - from Paolo Parisi, served with herb sauce</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2015</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (C, G, L)</i>	
<i>Risotto allo zafferano e asparagi con filetto di ombrina</i>	16.50 / 21.50
<i>Safranrisotto mit Spargel und gegrilltem Adlerfischfilet</i>	
<i>Saffron risotto with asparagus and grilled meagre fish fillet</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2014</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	
<i>Casoncelli Bergamaschi con burro, salvia e pancetta</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Casoncelli mit Salbei-Butter und Pancetta</i>	
<i>Self made casoncelli with sage butter and pancetta</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2014</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Spaghetti con vongole veraci e pomodorini</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln und Cocktail-Tomaten</i>	
<i>Spaghetti with Venus clams and cocktail tomatoes</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2014</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, L, R)</i>	
<i>Filetto di dentice alla griglia con purea di fave e spinaci</i>	29.00
<i>Gegrilltes Zahnbrassenfilet mit Saubohnen-Püree und Blattspinat</i>	
<i>Grilled dentex fillet served with fava bean purée and spinach</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2014</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 45.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, G, L)</i>	
<i>Petto di pollastro ripieno con patate e insalata tiepida di asparagi</i>	27.50
<i>Maishähnchenbrust mit Scamorza und Spinat, dazu lauwarmer Spargel-Salat</i>	
<i>Breast of corn feed chicken stuffed with scamorza and spinach, served with warm asparagus-salad</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2010</i>	10 cl 14.00 / 0.75 lt 98.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (G, L)</i>	

*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*