



CANTINETTA
ANTINORI

	Euro
<i>Carpaccio di orata con insalatina di pomodoro, avocado e cipolla di Tropea</i>	17.50
<i>Goldbrassencarpaccio mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i>	
<i>Sea bream carpaccio with tomato, avocado and red onion salad</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2015</i>	10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Tormaresca, Puglia (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>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Prunotto, Piemonte (C, G, L)</i>	
<i>Risotto al pomodoro con pesto genovese e mozzarella di bufala</i>	15.50 / 19.50
<i>Tomatenrisotto mit Basilikumpesto und Büffelmozzarella</i>	
<i>Tomato risotto with pesto genovese and buffalo mozzarella</i>	
<i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2012</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, H, L)</i>	
<i>Gnocchi di patate con prosciutto di Parma, asparagi e maggiorana</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmaschinken, Spargel und Majoran</i>	
<i>Self made potato gnocchi with prosciutto di Parma, asparagus and marjoram</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute La Braccessa, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Spaghetti con ragù di calamari, polpo e piselli</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari-Oktopus-Erbсен-Ragout</i>	
<i>Spaghetti with calamari-octopus-peas-ragout</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2014</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, L, R)</i>	
<i>Sogliola alla griglia con salsa salmoriglio e asparagi</i>	35.00
<i>Gegrillte Seezunge im Ganzen mit Salmoriglio-Sauce und Spargel</i>	
<i>Grilled sole with salmoriglio sauce and asparagus</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 (D, G, L)</i>	
<i>Saltimbocca di vitello con purea di patate e spinaci</i>	29.00
<i>Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Kartoffelpüree und Blattspinat</i>	
<i>Saddle of veal Saltimbocca with mashed potatoes and leaf spinach</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, O)</i>	