



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

29. April 2016 - 5. Mai 2016

	Euro
<i>Tartara di manzo con salsa Cipriani e burro alle erbe</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Ciprianisauce und Kräuterbutter</i>	
<i>Beef fillet tartar served with Cipriani sauce and herb butter</i>	
<i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L, 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 con gamberi, filetti di peperone e menta</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Garnelen, Paprikafilets und Minze</i>	
<i>Risotto with prawns, pepper fillets and mint</i>	
<i>Villa Antinori bianco - Toscana I.G.T. 2015</i>	10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Antinori, Toscana (B, G, L)</i>	
<i>Ravioli di patate e prosciutto crudo con crema di parmigiano</i>	15.50 / 19.50
<i>Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Rohschinken, dazu Parmesancremesoße</i>	
<i>Self made ravioli filled with potatoes and raw ham, served with parmesan cream sauce</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 (A, C, G, L)</i>	
<i>Casarecce con ragù di coniglio al vino bianco, olive e pecorino</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kaninchen-Weißwein-Ragout, Oliven und Pecorino</i>	
<i>Casarecce pasta with rabbit-white wine-ragout, olives and Pecorino cheese</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, G, L, O)</i>	
<i>Trancio di salmone alla griglia con spinaci e purea di cannellini</i>	27.50
<i>Kurz gegrilltes Lachssteak mit Spinat und Cannellini-Bohnenpüree</i>	
<i>Shortly grilled salmon steak with mashed Cannellini beans</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>Noce di vitello rosa con asparagi e patate gratinate</i>	28.50
<i>Rosa gebratene Kalbsnuss mit Spargel und gratinierten Kartoffeln</i>	
<i>Medium roasted veal flank steak with asparagus and gratinated potatoes</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>	

*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*