



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

24. Juni 2016 - 30. Juni 2016

	<i>Euro</i>
<i>Formaggio fresco di capra in manto di prosciutto con insalatina di fichi</i>	17.50
<i>Ziegenfrischkäse im Prosciuttomantel, serviert mit Feigensalat</i>	
<i>Prosciutto wraps with fresh goat cheese, served with fig salad</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Prunotto, Piemonte (G, M)</i>	
<i>Porcini all' Etrusca</i>	17.50
<i>Sautierte Steinpilze mit Pinienkernen, Rucola und Pecorino</i>	
<i>Sautéed cèpes with pine nuts, rocket and Pecorino cheese</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (G, H, L)</i>	
<i>Risotto con asparagi bianchi, scamorza e lardo di Colonnata</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit weißem Spargel, Scamorzakäse und Lardo aus Colonnata</i>	
<i>Risotto with white asparagus, scamorza cheese and lard from Colonnata</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 (G, L)</i>	
<i>Pappardelle con pesce spada, cipollotto e porcini</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Pappardelle mit Schwertfisch, Jungzwiebeln und Steinpilzen</i>	
<i>Self made pasta with swordfish, spring onion and cèpes</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2014</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 45.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, C, D, L)</i>	
<i>Spaghetti con vongole veraci e zucchini</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln und Zucchini</i>	
<i>Spaghetti with Venus clams and courgettes</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2015</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, L, R)</i>	
<i>Trancio di tonno rosa con insalata di pomodoro, avocado e cipolla rossa</i>	29.00
<i>Kurz gegrilltes Thunfischsteak mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i>	
<i>Shortly grilled tuna steak 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, L, M)</i>	
<i>Controfiletto di manzo 'dry aged' con patate e porcini</i>	32.00
<i>Dry Aged Beefsteak mit Kartoffeln und Steinpilzen</i>	
<i>Dry Aged Sirloin steak served with potatoes and cèpes</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2013</i>	10 cl 18.00 / 0.75 lt 126.00
<i>Antinori, Toscana (G, L, O)</i>	