



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

8. Juli 2016 - 14. Juli 2016

	Euro
<i>Tartara di manzo con burro alle erbe e pane tostato</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und geröstetem Brot</i>	
<i>Beef fillet tartare served with herb butter and toasted bread</i>	
<i>Villa Antinori rosso - Toscana I.G.T. 2013</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 44.50
<i>Antinori, Toscana (A, G, M, L)</i>	
<i>Crema fredda di cetrioli con gamberi arrostiti e crostini</i>	10.50
<i>Geeiste Gurkencremesuppe mit gerösteten Garnelen und Croutons</i>	
<i>Cold cucumber cream soup with roasted prawns and croutons</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2015</i>	10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, B, G, L)</i>	
<i>Risotto con finferli e formaggio fresco di capra</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit frischen Eierschwammerln und Ziegenfrischkäse</i>	
<i>Risotto with chanterelles and fresh goat's cheese</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute La Braccasca, Toscana (G, L)</i>	
<i>Tagliolini neri con ragù di pesce alla Livornese</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte schwarze Tagliolini mit Fischragout nach Livorner Art</i>	
<i>Self made black tagliolini pasta with fish ragout "Livornian style"</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, D, L, R)</i>	
<i>Spaghetti alla carbonara "classica" con uovo di Parisi</i>	16.50 / 21.50
<i>Klassische italienische Spaghetti Carbonara zubereitet mit Eiern von „Paolo Parisi“</i>	
<i>Classic Italian spaghetti alla Carbonara prepared with eggs from "Paolo Parisi"</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2011</i>	10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Trancio di pescatrice alla griglia con verdure profumate al martini bianco</i>	29.00
<i>Kurz gegrilltes Anglerfilet, dazu Gemüse zubereitet mit Martini</i>	
<i>Shortly grilled Monkfish fillet and vegetables prepared with Martini</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 alla Romana con spinaci e finferli</i>	29.00
<i>Kalbsrückenscheiben mit Parma-Schinken und Salbei, dazu Blattspinat und Eierschwammerl</i>	
<i>Escalope of veal with Parma ham and sage, served with leaf spinach and chanterelles</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011</i>	10 cl 14.00 / 0.75 lt 98.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, G, L)</i>	