



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

15. Juli 2016 - 21. Juli 2016

	<i>Euro</i>
<i>Gaspacho di peperoni con capesante grigliate</i> <i>Geeiste Paprikasuppe mit gegrillten Jakobsmuscheln</i> <i>Cold soup of peppers served with grilled scallops</i> <i>Vivia Maremma - Toscana I.G.T.2014</i> <i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (D, L, R)</i>	12.50 10 cl 5.00 / 0.75 lt 35.00
<i>Prosciutto crudo Toscano con insalatina di melone e rucola</i> <i>Toskanischer Rohschinken mit Melonen-Rucola-Salat</i> <i>Tuscan prosciutto served with melon-rocket-salad</i> <i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2015</i> <i>Tormaresca, Puglia (G, L, M)</i>	17.50 10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Risotto allo zafferano e gamberi</i> <i>Safranrisotto mit Garnelen</i> <i>Saffron risotto with prawns</i> <i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	15.50 / 19.50 10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Maltagliati con prosciutto di Parma e funghi trifolati</i> <i>Selbstgemachte Pasta mit Parmaschinken und sautierten Pilzen</i> <i>Self made pasta with Parma ham and sautéed mushrooms</i> <i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2011</i> <i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, C, L, G)</i>	15.50 / 19.50 10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Paccherotti con ragù di polpo leggermente piccante</i> <i>Hartweizenpasta mit leicht scharfem Oktopus-Ragout</i> <i>Paccherotti pasta with slightly spicy octopus-ragout</i> <i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2014</i> <i>Tormaresca, Puglia (A, G, L, R, D)</i>	15.50 / 19.50 10 cl 6.40 / 0.75 lt 45.00
<i>Medaglioni di pescatrice alla Livornese con polenta bianca alla griglia</i> <i>Angler-Medaillons nach Livorner Art mit gegrillter weißer Polenta</i> <i>Medallions of angler "Livornian style" with grilled white polenta</i> <i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2014</i> <i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	28.50 10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Filetto di maiale con caponata di verdure e salsa al vino dolce</i> <i>Schweinsfilet mit Gemüse-Ratatouille und Süßweinsosse</i> <i>Pork fillet with vegetable Ratatouille and sweet wine sauce</i> <i>Tignanello Toscana I.G.T. 2013</i> <i>Antinori, Toscana (G, L, M)</i>	29.00 10 cl 18.00 / 0.75 lt 126.00