



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

22. Juli 2016 - 28. Juli 2016

	Euro
<i>Crema fredda di cetriolo con gamberi di fiume marinati e crostini</i>	12.50
<i>Geeiste Gurkencremesuppe mit marinierten Flusskrebse und Croutons</i>	
<i>Cold cucumber cream soup with marinated crayfish and croutons</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Prunotto, Piemonte (A, B, G, L)</i>	
<i>Porcini all'Etrusca</i>	18.50
<i>Sautierte Steinpilze mit Pinienkernen, Rucola und Pecorino</i>	
<i>Sautéed cèpes with pine nuts, rocket and Pecorino cheese</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2015</i>	10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Tormaresca, Puglia (G, L, M, H)</i>	
<i>Risotto con capesante, gamberi, piselli e menta</i>	16.50 / 21.50
<i>Risotto mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Erbsen und Minze</i>	
<i>Risotto with scallops, prawns, peas and mint</i>	
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2015</i>	10 cl 5.70 / 0.75 lt 39.50
<i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L, R)</i>	
<i>Pappardelle con straccetti di manzo, porcini e maggiorana</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Bandnudeln mit Rinderstraccetti in Steinpilzsoße und Majoran</i>	
<i>Self made pappardelle atop sautéed beef strips with cèpes and marjoram</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>Paccherotti con ragù di polpo leggermente piccante</i>	15.50 / 19.50
<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>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 45.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, D, L, R)</i>	
<i>Trancio di salmone in crosta di mandorle con filetti di peperone e basilico</i>	27.50
<i>Gegrilltes Lachssteak in Mandelkruste mit Paprikafilets und Basilikum</i>	
<i>Grilled almond-crusted salmon steak with filets of peppers and basil</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, H)</i>	
<i>Controfiletto di manzo rosa con verdure in cestino di Parmigiano</i>	29.00
<i>Rosa gebratenes Beiried mit Ratatouillegemüse im Parmesankörbchen</i>	
<i>Medium roasted Sirloin steak with vegetable Ratatouille served in Parmesan chest</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2013</i>	10 cl 18.00 / 0.75 lt 126.00
<i>Antinori, Toscana (G, L, M)</i>	