



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

12. - 20. Oktober 2016

	Euro
<i>Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle</i> <i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade</i> <i>Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade</i>	18.50
<i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	10 cl 9.70 / 0.75 lt 68.00
<i>Cacciucco toscano con crostone di pane all`aglio</i> <i>Toskanische Fischsuppe mit getoastetem Brot und Knoblauch</i> <i>Tuscan fish soup with toasted bread and garlic</i>	15.50
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i> <i>Prunotto, Piemonte (A, B, D, L, R)</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Risotto con gamberi, zucca e maggiorana</i> <i>Risotto mit Garnelen, Kürbis und Majoran</i> <i>Risotto with prawns, pumpkin and marjoram</i>	15.50 / 19.50
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Gnocchi di patate con ragù di agnello e crema di parmigiano</i> <i>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Lammragout und Parmesancremesoße</i> <i>Self made potato gnocchi with lamb stew and parmesan cream sauce</i>	15.50 / 19.50
<i>Cont`Ugo - Bolgheri D.O.C. 2013</i> <i>Tenute Guado al Tasso, Toscana (A, E, G, L)</i>	10 cl 10.80 / 0.75 lt 75.00
<i>Spaghetti all`Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano</i> <i>Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter</i> <i>Spaghetti with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings (A, G, L)</i>	16.50 / 20.50
<i>„Una Amatriciana per Amatrice“ ~ Für jeden bestellten Teller des Gerichts Spaghetti all`Amatriciana, werden 2 Euro an die Erdbebenopfer von Amatrice sowie den anderen, vom Erdbeben betroffenen Gebieten gespendet. Wir danken Ihnen schon jetzt für Ihre Unterstützung!</i>	
<i>Saltimbocca di pescatrice con patate e baby coste</i> <i>Saltimbocca vom Angler mit Kartoffeln und Baby mangold</i> <i>Monkfish saltimbocca with potatoes and baby swiss chard</i>	28.50
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Ossobuco di vitello in gremolata con polenta concia e spinaci</i> <i>Ossobuco vom Kalb mit Gremolata, Polentaflan und Blattspinat</i> <i>Veal osso buco with gremolata, polenta flan and leaf spinach</i>	28.50
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2013</i> <i>Antinori, Toscana (A, G, L)</i>	10 cl 19.80 / 0.75 lt 136.00