



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

21. - 27. Oktober 2016

	Euro
<i>Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade</i>	
<i>Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade</i>	
<i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 9.70 / 0.75 lt 68.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Zuppetta di pesce alla Ligure con crostoni di pane</i>	11.50
<i>Ligurische Fischsuppe mit getoastetem Brot</i>	
<i>Fish soup Ligurian style with toasted bread</i>	
<i>Vivia Maremma - Toscana I.G.T.2015</i>	10 cl 5.00 / 0.75 lt 35.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (A, B, D, L)</i>	
<i>Risotto con gamberi, zucca e amaretti</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Garnelen, Kürbis und Amaretti</i>	
<i>Risotto with prawns, pumpkin and amaretti</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, B, C, G, L)</i>	
<i>Calamarata con calamari, aglio, olio, peperoncino e pomodorini</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari, Knoblauch, Olivenöl, Chili und Cocktail-Tomaten</i>	
<i>Pasta calamarata with calamari, garlic, olive oil, chilli and cocktail tomatoes</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 (A, L, R)</i>	
<i>Spaghetti all'Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano</i>	16.50 / 20.50
<i>Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter</i>	
<i>Spaghetti with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings (A, G, L)</i>	
<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>Trancio di ombrina alla griglia con purea di zucca, spinaci e pomodori secchi</i>	29.00
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Kürbispüree, Blattspinat und getrockneten Tomaten</i>	
<i>Grilled meagre fish served with mashed pumpkin, leaf spinach and sun-dried tomatoes</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2015</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	
<i>Entrecôte di manzo rosa con patate, zucchine e fondutina di taleggio</i>	29.00
<i>Rosa gebratenes Beiried mit Kartoffeln, Zucchini und Taleggio-Fondue</i>	
<i>Medium roasted sirloin steak with potatoes, courgettes and Taleggio cheese fondue</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 (G, L)</i>	

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,  
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere