



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

4. - 10. November 2016

	<i>Euro</i>
<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>Carpaccio di pescatrice con gamberi arrostiti, insalata di pomodoro e avocado</i> <i>Angler-Carpaccio mit gerösteten Garnelen und Tomaten-Avocado-Salat</i> <i>Monkfish carpaccio with roasted prawns and tomato-avocado-salad</i>	19.50
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i> <i>Prunotto, Piemonte (B, D, M)</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Risotto con gamberi, zucca e amaretti</i> <i>Risotto mit Garnelen, Kürbis und Amaretti</i> <i>Risotto with prawns, pumpkin and amaretti</i>	15.50 / 19.50
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (A, B, C, G, L)</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Cannelloni gratinati con prosciutto di Parma, ricotta e spinaci</i> <i>Überbackene Pasta gefüllt mit Parmaschinken, Ricotta und Spinat</i> <i>Gratinated self made pasta stuffed with prosciutto di Parma, ricotta cheese and spinach</i>	19.50
<i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2012</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L)</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<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>Filetto di rombo con salsa al Prosecco, polenta bianca e spinaci</i> <i>Steinbutt-Filet in Proseccosauce mit weißer Polenta und Blattspinat</i> <i>Turbot fillet in Prosecco sauce, served with white polenta and leaf spinach</i>	34.00
<i>Cervaro della Sala I.G.T 2014</i> <i>Castello della Sala, Umbria (A, D, G, L)</i>	10 cl 12.60 / 0.75 lt 79.00
<i>Fegato di vitello alla Veneziana con tortino di patate gratinate</i> <i>Kalbsleber venezianische Art mit gratinierter Kartoffel-Törtchen</i> <i>Calf's liver Venetian style served with small gratinated potato tartlet</i>	27.50
<i>Guado al Tasso - Bolgheri D.O.C. 2013</i> <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L)</i>	10 cl 24.00 / 0.75 lt 169.00

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