



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

2. - 12. Dezember 2016

€uro

*Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle* 18.50

*Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade*

*Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade*

*Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013*

10 cl 9.70 / 0.75 lt 68.00

*Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)*

*Salumi Toscani con sformatino di carciofi* 18.50

*Ausgewählte toskanische Aufschnitt-Spezialitäten, dazu Artischocken-Flan*

*Selected Tuscan cold cuts specialties served with artichokes flan*

*Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2012*

10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00

*Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L)*

*Risotto con funghi di bosco e formaggio fresco di capra* 15.50 / 19.50

*Risotto mit Waldpilzen und Ziegenfrischkäse*

*Risotto with wild mushrooms and fresh goat cheese*

*Cont'Ugo - Bolgheri D.O.C. 2013*

10 cl 10.80 / 0.75 lt 75.00

*Tenute Guado al Tasso, Toscana (G, L)*

*Mezzi Paccheri con ragù di pesce, carciofi e maggiorana* 15.50 / 19.50

*Hartweizenpasta mit Fischragout, Artischocken und Majoran*

*Paccheri pasta with fish ragout, artichokes and marjoram*

*Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2015*

10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00

*Tormaresca, Puglia (A, D, G, L)*

*Spaghetti all'Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano* 16.50 / 20.50

*Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter*

*Spaghetti with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings (A, G, L)*

*„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!*

*Filetto di salmerino alla griglia con baby coste, patate e salsa allo zafferano* 29.00

*Gegrilltes Seesaiblingsfilet mit Babymangold, Kartoffeln und Safransoße*

*Grilled fillet of char with baby Swiss chard, potatoes and saffron sauce*

*Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2015*

10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00

*Castello della Sala, Umbria (D, G, L)*

*Guancia di vitello al vino rosso con funghi e purea di patate* 29.00

*In Rotwein geschmorte Kalbsbacken mit Pilzen und Kartoffelpüree*

*Veal cheeks braised in red wine with mushrooms and mashed potatoes*

*Tignanello Toscana I.G.T. 2013*

10 cl 19.80 / 0.75 lt 139.00

*Antinori, Toscana (A, G, L, O)*