



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con uovo di Parisi in cereghin</i> <i>Tatar vom Rinderfilet mit Spiegelei natur - von Paolo Parisi</i> <i>Beef fillet tartar with fried egg from Paolo Parisi</i>	23.50
<i>Pèppoli - Chianti Classico D.O.C.G. 2014</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (C, G, L, M)</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 44.50
<i>Carpaccio di polpo con spinaci novelli e mela verde</i> <i>Oktopuscarpaccio mit Baby-Spinat und grünem Apfel</i> <i>Octopus carpaccio served with leaf spinach and green apple</i>	17.50
<i>Vivia Maremma - Toscana I.G.T.2015</i> <i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (L, M, R)</i>	10 cl 5.00 / 0.75 lt 35.00
<i>Risotto con cipollotto, castagne e formaggio fresco di capra</i> <i>Jungzwiebel Risotto mit Kastanien und Ziegenfrischkäse</i> <i>Spring onion risotto with chestnuts and fresh goat's cheese</i>	15.50 / 19.50
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2015</i> <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, L)</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Maltagliati con gamberi, zucchini e pomodorini ciliegia</i> <i>Selbstgemachte Pasta mit Garnelen, Zucchini und Cocktailparadeisern</i> <i>Self made pasta with prawns, courgettes and cocktail tomatoes</i>	15.50 / 19.50
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (A, B, C, L)</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<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 orata alla griglia con verdure saltate e salsa mediterranea</i> <i>Gegrilltes Goldbrassenfilet mit sautierten Gemüse und mediterraner Sauce</i> <i>Grilled fillet of gilthead sea bream with sautéed vegetables and Mediterranean sauce</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>Saltimbocca di vitello alla Romana con purea di patate e spinaci</i> <i>Kalbsrückenscheiben mit Parma-Schinken und Salbei, dazu Kartoffelpüree und Blattspinat</i> <i>Escalope of veal with Parma ham and sage, served with mashed potatoes and leaf spinach</i>	29.00
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011</i> <i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, G, L, O)</i>	10 cl 14.00 / 0.75 lt 98.00

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