



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con uovo di Parisi in cereghin</i>	23.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Spiegelei natur - von Paolo Parisi</i>	
<i>Beef fillet tartar with fried egg from Paolo Parisi</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 (C, G, L, M)</i>	
<i>Filetto di pesce spada alle erbe con gamberi in salsa cocktail e puntarelle</i>	18.50
<i>Schwertfischfilet mit Kräutern, Garnelen in Cocktailsauce und römischem Chicorée-Salat</i>	
<i>Thin slices of swordfish with herbs, prawns in cocktail sauce and roman chicory salad</i>	
<i>Vivia Maremma - Toscana I.G.T.2015</i>	10 cl 5.00 / 0.75 lt 35.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (B, D, G, H, M)</i>	
<i>Risotto al radicchio rosso con petto d'anatra affumicato e mozzarella</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit rotem Radicchio, geräucherter Entenbrust und Mozzarella</i>	
<i>Risotto with red radicchio, smoked duck breast and mozzarella</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2015</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, L, O)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese</i>	19.50
<i>Hausgemachte überbackene Lasagne Bologneser Art</i>	
<i>Home made gratinated lasagne Bologneser style</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2011</i>	10 cl 10.70 / 0.75 lt 75.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L, O)</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 halibut alla griglia con filetti di peperone al basilico e olive nere</i>	28.50
<i>Gegrilltes Heilbuttsteak mit Paprikafilets, Basilikum und schwarzen Oliven</i>	
<i>Grilled halibut steak with pepper filets, basil and black olives</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, L)</i>	
<i>Carré d'agnello rosa con purea di patate e carciofi trifolati</i>	29.50
<i>Rosa gebratene Lammkronen mit Kartoffelpüree und sautierten Artischocken</i>	
<i>Medium roasted lamb chops with mashed potatoes and sautéed artichokes</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2012</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00
<i>Antinori, Toscana (G, L, O)</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*