



## CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con marmellata di cipolle e burro alle erbe</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebelmarmelade und Kräuterbutter</i>	
<i>Beef fillet tartar with onion marmalade and herb butter</i>	
<i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, M)</i>	
<i>Asparagi bianchi con Prosciutto di Parma e salsa alle erbe</i>	18.50
<i>Weißer Spargel mit Parmaschinken und Kräutersauce</i>	
<i>White asparagus with Prosciutto di Parma and herb sauce</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Prunotto, Piemonte (C, G, L)</i>	
<i>Risotto con gamberi e aglio orsino</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Garnelen und Bärlauch</i>	
<i>Risotto with prawns and wild garlic</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con asparagi saltati</i>	19.50
<i>Selbstgemachte Lasagne mit Kalbfleisch-Sugo alla Bolognese und sautierten Spargel</i>	
<i>Self made gratinated lasagne with Bolognese ragout and sautéed asparagus</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, 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 salmone alla griglia con asparagi, patate e salsa all'erba cipollina</i>	28.50
<i>Kurz gegrilltes Lachssteak mit Spargel, Kartoffeln und Schnittlauchsoße</i>	
<i>Shortly grilled salmon steak with asparagus, potatoes and chive sauce</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2015</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, G, L)</i>	
<i>Controfiletto di manzo rosa con purea di patate e filetti di peperone marinati</i>	29.50
<i>Rosa gebratenes Beiried mit Kartoffelpüree und marinierten Paprikafillets</i>	
<i>Medium roasted sirloin steak with mashed potatoes and marinated pepper fillets</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*