



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 cotto e salsa alle erbe</i> | 17.50 |
| <i>Weißer Spargel mit gekochtem Schinken und Kräutersauce</i> | |
| <i>White asparagus with boiled ham and herb's sauce</i> | |
| <i>Roero Arneis D.O.C.G. 2015</i> | 10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50 |
| <i>Prunotto, Piemonte (A, G, L)</i> | |
| | |
| <i>Risotto con gamberi, filetti di peperone e menta</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Risotto mit Garnelen, Paprikafilets und Minze</i> | |
| <i>Risotto with prawns, pepper fillets and mint</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>Filetto di rombo chiodato alla griglia con polenta bianca e asparagi</i> | 34.00 |
| <i>Kurz gegrilltes Steinbuttfilet mit weißer Polenta und Spargel</i> | |
| <i>Shortly grilled fillet of turbot with white polenta and asparagus</i> | |
| <i>Cervaro della Sala I.G.T 2014</i> | 10 cl 12.60 / 0.75 lt 79.00 |
| <i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i> | |
| | |
| <i>Stinco d'agnello stracotto al vino rosso con verdure e purea di patate all'aglio orsino</i> | 28.50 |
| <i>In Rotwein geschmorte Lammstelze mit Gemüse und Kartoffel-Bärlauch-Püree</i> | |
| <i>Shank of lamb braised in red wine served with vegetables and wild garlic mashed potatos</i> | |
| <i>Guado al Tasso - Bolgheri D.O.C. 2013</i> | 10 cl 24.00 / 0.75 lt 169.00 |
| <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L, O)</i> | |