



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Asparagi bianchi con prosciutto cotto e crema di parmigiano</i> <i>Weißer Spargel mit gekochtem Schinken und Parmesancremesoße</i> <i>White asparagus with boiled ham and parmesan cream sauce</i>	17.50
<i>Bramito del Cervo</i> I.G.T. 2015 <i>Castello della Sala, Umbria (G, L)</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Zuppetta di pesce Toscana con crostone di pane</i> <i>Toskanische Fischsuppe mit getoastetem Brot</i> <i>Fish soup Tuscan style with toasted bread</i>	12.50
<i>Conte della Vipera - Umbria</i> I.G.T. 2015 <i>Castello della Sala, Umbria (A, B, D, L, R)</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Risotto con calamari, asparagi e maggiorana</i> <i>Risotto mit Kalamari, Spargel und Majoran</i> <i>Risotto with calamari, asparagus and marjoram</i>	15.50 / 19.50
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto</i> D.O.C. 2015 <i>Castello della Sala, Umbria (G, L, O, R)</i>	10 cl 5.70 / 0.75 lt 39.50
<i>Pappardelle con sugo di cinghiale in salmi</i> <i>Hausgemachte Bandnudeln mit würzigem Wildschweinragout</i> <i>Home made pappardelle with slightly spicy ragout of wild boar</i>	15.50 / 19.50
<i>Tignanello Toscana</i> I.G.T. 2012 <i>Antinori, Toscana (A, C, G, L, O)</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00
<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 rombo chiodato alla griglia con polenta bianca e asparagi</i> <i>Kurz gegrilltes Steinbuttfilet mit weißer Polenta und Spargel</i> <i>Shortly grilled fillet of turbot with white polenta and asparagus</i>	34.00
<i>Cervaro della Sala</i> I.G.T 2014 <i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	10 cl 12.60 / 0.75 lt 79.00
<i>Carré d'agnello rosa con patate al rosmarino e carciofi trifolati</i> <i>Rosa gebratene Lammkronen mit Rosmarinkartoffeln und sautierten Artischocken</i> <i>Medium roasted lamb chops with rosemary potatoes and sautéed artichokes</i>	32.00
<i>Guado al Tasso - Bolgheri</i> D.O.C. 2013 <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, L, O)</i>	10 cl 24.00 / 0.75 lt 169.00

*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*