



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con marmellata di cipolle e salsa Cipriani</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebelmarmelade und Ciprianisauce</i>	
<i>Beef fillet tartar with onion marmalade and Cipriani sauce</i>	
<i>Peppoli - Chianti Classico D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 44.50
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, M, C)</i>	
<i>Insalata di asparagi con prosciutto di Parma e mozzarella «Fior di Latte»</i>	18.50
<i>Spargelsalat mit Parmaschinken und Mozzarella «Fior di Latte»</i>	
<i>Asparagus salad with Parma ham and Mozzarella «Fior di Latte»</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Prunotto, Piemonte (G, L, M)</i>	
<i>Risotto con cipollotto, asparagi e ricotta affumicata</i>	15.50 / 19.50
<i>Jungzwiebel Risotto mit Spargel und geräuchertem Ricotta</i>	
<i>Spring onion risotto with asparagus and smoked Ricotta cheese</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute La Braccessa, Toscana (G, L)</i>	
<i>Maltagliati con ragù di pesce alla Livornese</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Pasta mit Fischragout nach Livorner Art</i>	
<i>Self made pasta with fisch ragout Livoranean style</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2015</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, C, D, G, L)</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 salmerino con asparagi e salsa allo zafferano</i>	29.50
<i>Gegrilltes Saiblingsfilet mit Spargel und Safransoße</i>	
<i>Grilled fillet of char with asparagus and saffron sauce</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, G, L)</i>	
<i>Ossobuco di vitello in gremolata con purea di patate e spinaci</i>	29.50
<i>Ossobuco vom Kalb mit Gremolata, dazu Kartoffelpüree und Blattspinat</i>	
<i>Veal osso buco with gremolata, mashed potatoes and leaf spinach</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2012</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00
<i>Antinori, Toscana (A, G, L, O)</i>	