



# 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>Pèppoli - 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>Asparagi gratinati con prosciutto di Parma e mozzarella di bufala</i>	18.50
<i>Gratinierter Spargel mit Parmaschinken und Büffelmozzarella</i>	
<i>Gratinated asparagus with Parma ham and buffalo mozzarella</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Prunotto, Piemonte (A, C, G, L)</i>	
<i>Risotto con gamberi, piselli e menta</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Garnelen, Erbsen und Minze</i>	
<i>Risotto with prawns, peas and mint</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>Gnocchetti di patate con calamari, asparagi e maggiorana</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Kalamari, Spargel und Majoran</i>	
<i>Self made potato gnocchi with calamari, asparagus and marjoram</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, C, L, R)</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 cernia alla griglia con asparagi saltati e crema di pomodorini</i>	29.50
<i>Gegrilltes Zackenbarschfilet mit sautierten Spargeln und Cocktailtomatencreme</i>	
<i>Grilled fillet of grouper with sautéed asparagus and cherry tomato cream</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2015</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, L)</i>	
<i>Controfiletto di manzo ' Rosa di Parma ' con purea di patate e rucola</i>	29.50
<i>Beiriedroulade gefüllt mit Parmaschinken und Parmesan, dazu Kartoffelpüree und Rucola</i>	
<i>Beef fillet stuffed with parma ham and parmesan, served with mashed potatoes and rocket</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>	