



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con marmellata di cipolle e salsa Cipriani</i> <i>Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebelmarmelade und Ciprianisauce</i> <i>Beef fillet tartar with onion marmalade and Cipriani sauce</i>	18.50
<i>Peppoli - Chianti Classico D.O.C.G. 2015</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, M, C)</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 44.50
<i>Carpaccio di polpo con insalatina di asparagi, rucola e pomodorini</i> <i>Oktopuscarpaccio mit Spargel-Rucola-Cocktailtomaten Salat</i> <i>Octopus carpaccio served with asparagus-rocket-cocktail tomatoes salad</i>	17.50
<i>"A" - Rosato Toscana I.G.T. 2016</i> <i>Aldobrandesca, Toscana (L, M, R)</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Risotto con cipollotto e filetto di cernia in guazzetto</i> <i>Jungzwiebel Risotto, serviert mit Zackenbarschfilet</i> <i>Spring onion risotto served with fillet of grouper</i>	15.50 / 19.50
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Tortelli di patate e prosciutto crudo con asparagi e maggiorana</i> <i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Rohschinken, dazu Spargel und Majoran</i> <i>Pasta stuffed with potatoes and raw ham, served with asparagus and marjoram</i>	15.50 / 19.50
<i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2012</i> <i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L)</i>	10 cl 10.70 / 0.75 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>Trancio di branzino alla griglia e calamaro ripieno con asparagi e polenta</i> <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit gefülltem Calamar, Spargel und Polenta</i> <i>Grilled sea bass steak served with one stuffed calamari, asparagus and Polenta</i>	29.50
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (A, B, D, G, L, R)</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Suprema di pollastro tartufata con purea di patate e insalatina croccante</i> <i>Getrüffelte Maishendlbrust „Supreme“ mit Kartoffelpüree und knackigem Salat</i> <i>Truffled corn feed chicken breast served with mashed potatoes and crispy salad</i>	27.50
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2012</i> <i>Antinori, Toscana (G, L, M)</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00