



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con uovo di Parisi in cereghin</i> <i>Tatar vom Rinderfilet mit Spiegelei natur - von Paolo Parisi</i> <i>Beef fillet tartar with fried egg from Paolo Parisi</i>	21.50
<i>Pèppoli - Chianti Classico D.O.C.G. 2015</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L, M)</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 44.50
<i>Carpaccio di polpo con finferli trifolati e spinaci novelli</i> <i>Oktopuscarpaccio mit sautierten Eierschwammerln und Baby-Spinat</i> <i>Octopus carpaccio served with sautéed chanterelles and spinach leaf</i>	18.50
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2016</i> <i>Prunotto, Piemonte (L, M, R)</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Risotto allo zafferano con gamberi e piselli</i> <i>Safranrisotto mit Garnelen und Erbsen</i> <i>Saffron risotto with prawns and peas</i>	15.50 / 19.50
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2016</i> <i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	10 cl 5.70 / 0.75 lt 39.50
<i>Pappardelle con finferli arrostiti e bocconcini di halibut</i> <i>Selbstgemachte Bandnudeln mit gerösteten Eierschwammerln und Heilbuttwürfeln</i> <i>Self made pappardelle pasta with roasted chanterelles and halibut dices</i>	15.50 / 19.50
<i>"A" - Rosato Toscana I.G.T. 2016</i> <i>Aldobrandesca, Toscana (A, C, D, L)</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<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 orata alla griglia con insalata di pomodoro, asparagi verdi e cipolla rossa</i> <i>Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Salat aus Tomaten, grüner Spargel und rotem Zwiebel</i> <i>Grilled Fillet of gilthead seabream served with tomato, green asparagus and red onion salad</i>	29.50
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2015</i> <i>Castello della Sala, Umbria (D, L, M)</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Controfiletto di manzo rosa con patate e finferli su crema di parmigiano</i> <i>Rosa gebratenes Beiried mit Kartoffeln und Eierschwammerln auf Parmesancremesoße</i> <i>Medium roasted sirloin steak with potatoes and chanterelles atop parmesan cream sauce</i>	29.50
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2012</i> <i>Antinori, Toscana (G, L, O)</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00

*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*