



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con uovo di Parisi in cereghin</i>	21.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Spiegelei natur - von Paolo Parisi</i>	
<i>Beef fillet tartar with fried egg from Paolo Parisi</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 (A, C, G, L, M)</i>	
<i>Crema fredda di pomodori e peperoni con crostoni di pane</i>	9.50
<i>Geeiste Tomaten-Paprikacremesuppe mit getoastetem Brot</i>	
<i>Cold tomato-peppers cream soup with toasted bread</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2016</i>	10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, 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>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2016</i>	10 cl 5.70 / 0.75 lt 39.50
<i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	
<i>Spaghetti alla chitarra con bocconcini di cernia e finferli</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Pasta mit Zackenbarsch und Eierschwammerln</i>	
<i>Self made spaghetti with grouper and chanterelles</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2015</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, C, 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>Medaglioni di pescatrice alla griglia con finferli trifolati e vongole</i>	29.50
<i>Gegrillte Anglermedaillons mit sautierten Eierschwammerln und Venusmuscheln</i>	
<i>Grilled medallions of monkfish with sautéed chanterelles and clams</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, R)</i>	
<i>Controfiletto di manzo rosa con purea di patate, rucola e pecorino</i>	29.50
<i>Rosa gebratenes Beiried mit Kartoffelpüree, Rucola und Pecorino</i>	
<i>Medium roasted Sirloin steak served with mashed potatoes, rocket and Pecorino</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2012</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00
<i>Antinori, Toscana (G, L, M, O)</i>	