



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

11. - 17. 8. 2017

	Euro
<i>Porcini all'Etrusca</i>	18.50
<i>Sautierte Steinpilze mit Pinienkernen, Rucola und Pecorino</i> <i>Sautéed cèpes with pine nuts, rocket and Pecorino</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50
<i>Prunotto, Piemonte (G, H, L, M)</i>	
<i>Crema fredda di pomodori e peperoni con formaggio fresco di capra</i>	9.50
<i>Geeiste Tomaten-Paprikacremesuppe mit Ziegenfrischkäse</i> <i>Cold tomato-peppers cream soup with fresh goat's cheese</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2016</i>	10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Tormaresca, Puglia (G, L)</i>	
<i>Risotto con porcini e spinaci novelli</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Steinpilzen und Baby-Spinat</i> <i>Risotto with cèpes and leaf spinach</i>	
<i>Barbaresco D.O.C.G. 2014</i>	10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Prunotto-Alba, Piemonte (G, L)</i>	
<i>Tagliolini con pesce spada, zucchini e menta</i>	15.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Tagliolini mit Schwertfisch, Zucchini und Minze</i> <i>Home made tagliolini with sword fish, courgettes and mint</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2016</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, C, D, 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>Trancio di salmone con patate, baby coste e maionese allo zafferano</i>	28.00
<i>Kurz gegrilltes Lachssteak mit Kartoffeln, Babymangold und Safranmayonnaise</i> <i>Shortly grilled salmon steak with potatoes, baby swiss chard and saffron mayonnaise sauce</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2015</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tormaresca, Puglia (C, D, E, G, L)</i>	
<i>Noce di vitello rosa con porcini trifolati e purea di patate</i>	29.00
<i>Rosa gebratene Kalbsnuss mit sautierten Steinpilzen und Kartoffelpüree</i> <i>Medium roasted veal flank steak with sautéed cèpes mushroom and mashed potatoes</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2012</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00
<i>Antinori, Toscana (G, L)</i>	