



**CANTINETTA
ANTINORI**

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

Uovo fritto di Paolo Parisi con spinaci, parmigiano e tartufo bianco

*Frittiertes Freilandeil von „Paolo Parisi“ mit Spinat, Parmesan und weißem Trüffel
Fried egg from “Paolo Parisi” served with spinach, parmesan and white truffle*

Crespelline gratinate ai funghi porcini e formaggio con tartufo bianco

*Gratinierte Crêpes mit Steinpilz-Käse-Füllung, dazu weißer Trüffel
Gratinated crêpes stuffed with mushrooms and cheese, served with white truffle*

Rombo al latte con polenta morbida e tartufo bianco

*Wildfang Steinbutt in Milchsud mit cremiger Polenta und weißem Trüffel
Wild-caught turbot in milk-based stock served with creamy polenta and white truffle*

Cuore di costata in crosta di nocciole con tartufo nero e bianco

*Gustostückerl von der Hochrippe in Haselnusskruste, dazu weißer und schwarzer Trüffel
Hazelnut crusted steaks from the heart of prime rib, served with black and white truffle*

Tortino di mele tiepido con sorbetto al calvados

*Lauwarmes Apfeltörtchen mit Calvados-Sorbet
Lukewarm apple-tartlet served with calvados sorbet*

Menü € 190.-