



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

	Euro
<i>Asparagi bianchi con prosciutto cotto e uovo in cereghin</i> <i>Weißer Spargel mit gekochtem Schinken und Spiegelei natur</i> <i>White asparagus with boiled ham and fried egg</i> "A" - Rosato Toscana I.G.T. 2017 <i>Aldobrandesca, Toscana (C, G, L)</i>	17.50 10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle</i> <i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade</i> <i>Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade</i> Villa Antinori rosso - Toscana I.G.T. 2015 <i>Antinori, Toscana (A, G, L)</i>	18.50 10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Risotto all'aglio orsino con pomodori secchi e formaggio di capra</i> <i>Bärlauchrisotto mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse</i> <i>Wild garlic risotto with sun-dried tomatoes and goat's cheese</i> Pèppoli - Chianti Classico D.O.C.G. 2015 <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L)</i>	15.50 / 19.50 10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Gnocchetti di patate con prosciutto di Parma e funghi di bosco</i> <i>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmaschinken und Waldpilzen</i> <i>Self made potato gnocchi with Parma ham and wild mushrooms</i> Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2016 <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, C, G, L)</i>	15.50 / 19.50 10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Calamarata con calamari, asparagi verdi e pomodorini ciliegia</i> <i>Hartweizenpasta mit Kalamari, grünem Spargel und Cocktail-Tomaten</i> <i>Pasta calamarata with calamari, green asparagus and cocktail tomatoes</i> Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2016 <i>Tormaresca, Puglia (A, G, L, R)</i>	15.50 / 19.50 10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Filetto di ombrina con insalata di pomodoro, avocado e cipolla rossa</i> <i>Gegrilltes Adlerfischfilet mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i> <i>Grilled meagre fish fillet served with tomato-avocado-red onion-salad</i> Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2016 <i>Castello della Sala, Umbria (D, L, M)</i>	28.50 10 cl 8.90 / 0.75 lt 62.00
<i>Noce di vitello rosa con asparagi saltati, rucola e pecorino</i> <i>Rosa gebratene Kalbsnuss mit sautiertem Spargel, Rucola und Pecorino</i> <i>Medium roasted veal flank steak with sautéed asparagus, rocket and Pecorino</i> Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013 <i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (G, L)</i>	28.50 10 cl 16.30 / 0.75 lt 114.00