



# CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

La prima «Cantinetta» Antinori fu aperta nel palazzo Antinori di Firenze 50 anni fa, seguendo l'antica usanza dei nobili fiorentini di far degustare nei loro palazzi in città i vini e i prodotti agricoli provenienti dalle proprie fattorie.

Col tempo, la «Cantinetta» è diventata un piccolo ristorante, sempre mantenendo questo intento e il suo carattere di tipicità, tradizione ed eleganza toscana.

Oggi abbiamo aperto altre «Cantinette», a Zurigo, a Vienna e a Mosca per continuare questa tradizione; in questo modo vorremmo far conoscere i nostri vini tramite la cucina e l'atmosfera di casa nostra.

Die erste «Cantinetta» Antinori wurde vor 50 Jahren im Palazzo Antinori in Florenz eröffnet.

Man folgte damit dem alten Brauch Florentiner Adelsfamilien, die in ihren alten Palästen Wein und andere landwirtschaftliche Produkte ihrer Landgüter zur Kostprobe reichten.

Mit der Zeit ist die «Cantinetta» zu einem Restaurant geworden, ohne aber dabei ihren ursprünglichen Charakter, ihre Tradition und ihre typisch toskanische Eleganz zu verlieren.

Ganz im Sinne dieser Tradition haben wir weitere «Cantinette» in Zürich, in Wien und in Moskau eröffnet; auf diese Weise möchten wir Sie anhand unserer Küche, auch in der Ferne, in heimischer Atmosphäre mit unseren Weinen bekannt machen.

The first «Cantinetta» Antinori was opened in Palazzo Antinori in Florence 50 years ago, inspired by the renaissance tradition of when noble florentine families sold their wine and other products from their country estates to the town public.

The «Cantinetta» Antinori is a restaurant which reflects this tradition with its own character and a typical tuscany elegance.

We have further continued this tradition by opening a «Cantinetta» in Zurich, in Vienna and in Moscow enabling us to present you our wines in the way we like best. Together with our local cuisine, in a Tuscan atmosphere and, although far from Florence, with our own personal touch.

Marchese Piero Antinori

## ANTIPASTI

Selezione di salumi Toscani con crostini € 18.50  
*Auswahl von toskanischen Aufschnitt-Spezialitäten und Crostini*  
*Selection of Tuscan cold cuts specialties and crostini (A, C, G, L)*

Vitello tonnato € 18.50  
*Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème*  
*Thin slices of chilled veal with tuna sauce (C, D, L)*

Carpaccio di manzo con Parmigiano e rucola € 18.00  
*Dünn geschnittenes Rindsfilet mit Parmesan*  
*Beef carpaccio with parmesan cheese (G, M)*

Burratine di Andria con pomodorini e basilico € 18.50  
*Burratine aus Andria mit Tomaten und Basilikum*  
*Burratine from Andria with tomatoes and basil (A, G)*

Insalata tiepida di mare con patate e menta € 18.50  
*Lauwarmer Meeressalat mit Kartoffeln und Minze*  
*Lukewarm seafood salad with potatoes and mint (B, L, M, R)*

## ZUPPE

Pappa al pomodoro € 8.00  
*Toskanische Tomaten-Brotssuppe*  
*Tuscan tomato soup with bread (A, L)*

Minestrone di verdure € 8.00  
*Gemüsesuppe*  
*Vegetable soup (L)*

## PRIMI PIATTI

Pappardelle con sugo di cinghiale e pecorino € 16.50 / € 19.50  
*Hausgemachte Bandnudeln mit Wildschweinsugo und Pecorino*  
*Home made pappardelle pasta with stew of wild boar and Pecorino (A, C, G, L)*

Linguine ai frutti di mare € 17.50 / € 21.50  
*Hartweizenpasta mit gemischten Meeresfrüchten*  
*Linguine pasta with mixed sea food (A, B, L, R)*

Cappellacci di magro burro e maggiorana € 16.50 / € 19.50  
*Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Ricotta an Majoranbutter*  
*Home made pasta filled with ricotta, marjoram butter (A, C, G, L)*

Tagliatelle al ragù di vitello € 16.50 / € 19.50  
*Hausgemachte Pasta mit Kalbfleischragout*  
*Home made tagliatelle with veal ragout (A, C, G, L)*

Coperto / Cover / Gedeck € 3.90

## PIETANZE

Branzino con capperi e olio extra vergine Pèppoli € 27.50  
*Wolfsbarschfilet mit Kapern und Peppoli Olivenöl*  
*Sea bass with capers and native olive oil (D)*

Gamberoni aglio olio e peperoncino € 29.00  
*Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili*  
*King prawns with garlic and chilli (B)*

Calamari alla griglia con pesto alle erbe € 26.50  
*Gegrillte Kalamari mit Kräuterpesto*  
*Grilled calamari with herb pesto (A, H, R)*

Scaloppine di vitello al limone € 27.50  
*Kalbsrücken mit Zitronensauce*  
*Saddle of veal served with lemon sauce (G, L)*

Tagliata - Controfiletto di manzo alla griglia € 28.50  
*Medium gegrilltes Beiried 'grain fed', fein geschnitten*  
*Medium grilled 'grain fed' sirloin steak, served in slices (G, L)*

Costata di manzo alla fiorentina 2 persone € 90.00  
*Hochrippe nach Florentiner Art (ca. 1200 g, 40 Minuten Zubereitungszeit)*  
*Prime rib steak Florentine style (serves 2, cooking time 40 minutes / G, L)*

## CONTORNI

Rucola con parmigiano € 9.50  
*Rucola mit Parmesan*  
*Rocket with parmesan cheese (G, M)*

Insalata verde € 5.50  
*Blat Salat*  
*Green salad (M)*

Insalata di pomodori € 6.50  
*Tomatensalat*  
*Tomato salad (M)*

Insalata mista € 7.50  
*Gemischter Salat*  
*Mixed salad (M)*

Polenta alla griglia / *Gegrillte Polenta / Grilled polenta (G)* € 4.50

Verdure alla griglia / *Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables* € 6.50

Patate al rosmarino / *Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes* € 4.50

Patate al vapore / *Salzkartoffeln / Steamd potatoes (G, L)* € 4.50

Spinaci / *Spinat / Spinach (L)* € 5.50

Riso / *Reis / Rice (L)* € 4.50

