



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA



SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Prosciutto di cinghiale con pecorino e carciofi € 19.50
Wildschweinschinken mit Pecorino und Artischocken
Wild boar ham with Pecorino cheese and artichokes (A, G)

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


Carpaccio di manzo con salsa Cipriani € 18.50
Rindscarpaccio mit Ciprianisauce
Beef carpaccio with Cipriani sauce (C, M)

Burratina di Andria con pomodorini e basilico € 18.50
Burratina aus Andria mit Tomaten und Basilikum
Burratina 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

Zuppa Toscana di farro e cannellini € 8.00
Dinkelsuppe mit Cannellini-Bohnen
Tuscan Spelt Soup with cannellini beans (G, L)


Minestrone di verdure € 8.00
Gemüsesuppe 
Vegetable soup (L)

PRIMI PIATTI

Linguine „Mancini“ ai frutti di mare € 19.50 / € 23.50
Linguine „Mancini“ mit Meeresfrüchten
Linguine „Mancini“ pasta with sea food (A, B, L, R)

◇ **Cappellacci di magro burro e maggiorana** € 16.50 / € 19.50
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta in Majoranbutter
Home made cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with marjoram butter (A, C, G, L)

Tagliatelle con ragù di vitello e basilico € 16.50 / € 19.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleischragout und Basilikum
Homemade Tagliatelle with veal ragout and basil (A, C, G, L)

Pici Senesi all'Aglione € 16.50 / € 19.50
Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili 
Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli (A, L)

Lasagne gratinate con pomodorini ciliegia e basilico € 19.50
Hausgemachte überbackene Lasagne mit Cocktailtomaten und Basilikum
Homemade lasagne with cocktail tomatoes and basil (A, C, G, L)

TARTUFO BIANCO

Zusätzlicher weißer Trüffel wird am Tisch für Sie gehobelt. Pro Gramm verrechnen wir € 9.00

Extra white truffle will be shaved at table. Per gram we charge € 9.00

Carpaccio di zucchini con Mozzarella „Fior di Latte“ e tartufo bianco € 36.00 (2 g)

Zucchini-Carpaccio mit Mozzarella „Fior di Latte“ und weißem Trüffel

Courgette carpaccio with Mozzarella „Fior di Latte“ and white truffle (G, L)

Carpaccio di manzo con soncino e tartufo bianco € 36.00 (2 g)

Rindscarpaccio mit Vogerlsalat und weißem Trüffel

Beef carpaccio with valeriana salad and white truffle (M, G)

Uovo biologico affogato con spinaci e tartufo bianco € 36.00 (2 g)

Pochiertes Biofreilandeier mit Spinat und weißem Trüffel

Poached organic egg with spinach and white truffle (C, G, L)

Cappellacci di ricotta con tartufo bianco € 36.00/€ 49.00

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, dazu weißem Trüffel (2gr/3gr)

Homemade cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with white truffle (2g/3g) (A, C, G, L)

◇ **Fettuccine con tartufo bianco** € 36.00/ € 49.00

Hausgemachte Bandnudeln mit weißem Trüffel (2gr/3gr)

Homemade fettuccine with white truffle (2g/3g) (A, C, G, L)

◇ **Risotto „Ferron“ con tartufo bianco e Montenisa brut** € 36.00/€ 49.00

Risotto „Ferron“ mit weißem Trüffel und Montenisa brut (2gr/3gr)

Risotto „Ferron“ with white truffle and Montenisa brut (2g/3g) (G, L)

Scaloppine di vitello con purea di patate e tartufo bianco € 64.00 (3 g)

Dünn geschnittener Kalbsrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu weißer Trüffel

Saddle of veal with truffled mashed potatoes, served with white truffle (G, L)

Liebe Gäste, der inkludierte weiße Trüffel wird von unserem Küchenchef in der Küche gehobelt.

Dear guests, the included white truffle is shaved in the kitchen by our head chef.

◇ I NOSTRI GRANDI CLASSICI DAL'1995

1469 - Lorenzo de' Medici „Chi vuol esser lieto sia, di doman non v'è certezza.“

Coperto / Cover / Gedeck € 3.90

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; Prices in Euro, including VAT

*A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere*

SECONDI PIATTI

Branzino con capperi e olio extra vergine Pèppoli € 32.00
Wolfsbarschfilet mit Kapern und Peppoli Olivenöl
Sea bass with capers and native olive oil (D)

◇ **Gamberoni aglio nero olio e peperoncino** € 34.00
Riesengarnelen mit schwarzem Knoblauch und Chili
King prawns with black garlic and chilli (B)

Calamari alla griglia con pesto alle erbe € 27.00
Gegrillte Kalamari mit Kräuterpesto
Grilled calamari with herb pesto (A, H, R)

◇ **Scaloppine di vitello al limone** € 29.00
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Zitronensauce
Saddle of veal served with lemon sauce (G, L)

Tagliata - Controfiletto di manzo alla griglia € 32.00
Medium gegrilltes Beiried „grain fed“, fein geschnitten
Medium grilled „grain fed“ sirloin steak, served in slices (G, L, O)

Bistecca di manzo alla fiorentina 2 persone € 99.00
Steak nach Florentiner Art (ca. 1200 g, ca. 45 Minuten Vorfreude!)
Steak Florentine style (serves 2, cooking time around 45 minutes / G, L, O)

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano € 34.00
Ossobuco vom Kalb mit Gremolata und Safranrisotto
Veal ossobuco with gremolata and saffron risotto (A, G, L)

CONTORNI

Insalata mista € 7.50
Gemischter Salat
Mixed salad (M)

Insalata di pomodori e basilico € 8.00
Tomatensalat mit Basilikum
Tomato salad with basil (M)

Polenta alla griglia / *Gegrillte Polenta / Grilled polenta (G)* € 4.90

Verdure alla griglia / *Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables* € 6.90

Patate al rosmarino / *Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes* € 4.90

Patate al vapore / *Salzkartoffeln / Steamed potatoes (G, L)* € 4.90

Spinaci / *Spinat / Spinach (L)* € 5.90

Riso / *Reis / Rice (L)* € 4.90