



CANTINETTA
ANTINORI

Menu di Capodanno & Anno Nuovo

Silvester & Neujahrsmenü

2023 / 2024



Vitello tonnato	26.00
<i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème</i>	
<i>Thin slices of chilled veal with tuna sauce (C, D, L)</i>	
Carpaccio di manzo Cipriani con soncino e tartufo nero	39.00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ciprianisoße, Vogerlsalat und schwarzer Trüffel</i>	
<i>Beef fillet carpaccio with Cipriani sauce, corn salad and black truffle (C, M)</i>	
Burratina con cinque varietà di pomodori e basilico	26.00
<i>Burrata mit Rarität-Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Burrata with tomato and basil (A, G)</i>	
Carpaccio di branzino con carciofi fritti e pesto mediterraneo	29.00
<i>Dünn geschnittener Wolfsbarsch mit frittierten Artischocken und mediterranem Pesto</i>	
<i>Carpaccio of sea bass with fried artichokes and mediterranean pesto (D, M)</i>	
Gamberoni con insalatina di mango e maionese all'astice	36.00
<i>Riesengarnelen mit Mangosalat und Hummermayonnaise</i>	
<i>King prawns with mango salad and lobster mayonnaise (B, C, M)</i>	
Fettuccine al tartufo nero	39.00/54.00
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit schwarzer Trüffel</i>	
<i>Home-made fettuccine with black truffle (A, C, G, L)</i>	
Risotto allo zafferano con capesante e asparagelli	29.00/34.00
<i>Saffranrisotto mit Jakobsmuscheln und Babyspargel</i>	
<i>Saffron risotto with scallops and baby asparagus (G, L, R)</i>	
Tagliatelle con ragù di vitello e scaglie di Pecorino	21.00/26.00
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleischsugo und Pecorinosplittern</i>	
<i>Home made tagliatelle with veal stew and pecorino cheese shavings (A, C, G, L)</i>	
Cappellacci di magro con burro e maggiorana	21.00/26.00
<i>Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta in Majoranbutter</i>	
<i>Cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with marjoram butter (A, C, G, L)</i>	
Pici senesi all'aglione	19.00/24.00
<i>Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili</i>	
<i>Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli (A, L)</i>	

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

Trancio di branzino selvaggio con lenticchie e spinaci	48.00
<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom Wildfang mit Linsen und Blattspinat</i>	
<i>Grilled fillet of wild sea bass with lentils and leaf spinach (D, L)</i>	
Filetto di rombo chiodato con baby verdure e salsa piccante	54.00
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit jungem Gemüse und pikanter Soße</i>	
<i>Grilled fillet of turbot with baby vegetables and spicy sauce (D, G, L)</i>	
Gamberoni all'aglio nero e peperoncino con risi e bisi	48.00
<i>Riesengarnelen mit schwarzem Knoblauch und Chili, dazu Erbsenreis</i>	
<i>King prawns with black garlic and chilli, served with risi e bisi (B, L, G)</i>	
Controfiletto di manzo con tortino di patate e cipolline glassate	54.00
<i>Grain-fed Beiried mit Kartoffelgratin und glasierten Zwiebeln</i>	
<i>Sirloin steak "grain-fed" with potato gratin and caramelised onions (G, L,O)</i>	
Carré d'agnello con polenta, carciofi trifolati e pecorino	54.00
<i>Rosa gebratene Lammkarree mit Polenta, sautierten Artischocken und Pecorino</i>	
<i>Medium roasted rack of lamb with polenta, sautéed artichokes and pecorino (G, L,O)</i>	
Scaloppine di vitello con purea di patate e tartufo nero	72.00
<i>Dünn geschnittener Kalbsrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu schwarze Trüffel</i>	
<i>Saddle of veal with truffled mashed potatoes, served with black truffle (G, L)</i>	
	
Panna cotta al caramello	16.00
<i>Panna cotta mit Karamell</i>	
<i>Panna cotta with caramel (G)</i>	
Torta ai tre cioccolati con cantucci e sorbetto al lampone	16.00
<i>Dreifarbige Schokoladentorte mit Cantuccini und Himbeersorbet</i>	
<i>Tricolored chocolate cake served with cantucci and raspberry sorbet (A, C, G)</i>	
Cheesecake alla vaniglia con crumble di mele e gelato al caramello	16.00
<i>Käsekuchen mit Vanille, Apfel-Streuseln und Karamelleis</i>	
<i>Vanilla cheesecake with apple-crumbles and caramel ice cream (A, C, G)</i>	
Tiramisù ai frutti di bosco	16.00
<i>Waldbeeren Tiramisu</i>	
<i>Wild berries tiramisu (C, G)</i>	
Selezione di formaggi con miele tartufato e fichi neri	19.00
<i>Ausgewählte Käsesorten mit Trüffelhonig und schwarzen Feigen</i>	
<i>Fine cheese selection, served with truffle honey and black figs (G)</i>	

Coperto / Cover / Gedeck € 3.90

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

