CANTINETTA ANTINORI

€uro

Prosciutto di Carpegna con sformatino di zucca — *27.00*
Carpegna-Schinken mit Kürbisflan
Carpegna ham with pumpkin flan
Villa Antinori – Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2023 — *10 cl 10.00 / 0.75 lt 65.00*
Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G)

Carpaccio di branzino con rucola, avocado e filetti di arance — *27.00*
Wolfsbarsch-Carpaccio mit Rucola, Avocado und Orangenfilets
Sea bass carpaccio with rocket salad, avocado and orangefilets
Conte della Vipera I.G.T. 2025 — *10 cl 12.20 / 0.75 lt 79.00*
Castello della Sala, Umbria (D, M)

Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala e olio al basilico — *22.00 / 27.00*
Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Basilikumöl
Tomato risotto with buffalo mozzarella and basil oil
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. 2023 — *10 cl 10.60 / 0.75 lt 69.00*
Tenuta la Braccesca, Toscana (G, L)

Bucatini all'amatriciana con Pecorino Romano — *22.00 / 27.00*
Bucatini " Amatriciana " mit Pecorino-Romano
Bucatini " Amatriciana " with Pecorino Romano
Cont'Ugo - Bolgheri D.O.C. 2024 — *10 cl 16.80 / 0.75 lt 109.00*
Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L)

Calamarata con gamberi, zucca e zucchine — *22.00 / 27.00*
Calamarata mit Garnelen, Kürbis und Zucchini
Calamarata pasta with prawns, pumpkin and zucchini
Pinot Grigio - Jermann D.O.C. 2025 — *10 cl 10.60 / 0.75 lt 69.00*
Friuli Venezia Giulia (A, B, G, L)

Filetto di rombo alla griglia con patate, zucca e cipolla rossa — *49.00*
Gegrilltes Steinbuttfilet mit Kartoffeln, Kürbis und roten Zwiebeln
Grilled turbot fillet with potatoes, pumpkin and red onion
Pietra Bianca Castel del Monte D.O.C. 2024 — *10 cl 11.60 / 0.75 lt 75.00*
Tormaresca, Puglia (D, G, L)

Saltimbocca di vitello alla romana con patate duchessa e spinaci — *46.00*
Kalbs-Saltimbocca nach römischer Art mit Duchesse-Kartoffeln und Spinat
Roman-style veal saltimbocca with duchesse potatoes and spinach
Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2021 — *10 cl 23.00 / 0.75 lt 149.00*
Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, G, L, O)

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