CANTINETTA ANTINORI

€uro

Prosciutto di Carpegna con mozzarella di bufala — *27.00*
Carpegna-Schinken mit Büffelmozzarella
Carpegna ham with buffalo mozzarella
Villa Antinori – Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2023 — *10 cl 10.00 / 0.75 lt 65.00*
Tenute del Chianti Classico, Toscana (G)

Crema di zucca con gamberi al Porto — *18.00*
Kürbiscremesuppe mit Garnelen und Portwein
Pumpkin cream soup with prawns and port wine
Conte della Vipera I.G.T. 2025 — *10 cl 12.20 / 0.75 lt 79.00*
Castello della Sala, Umbria (B, G, L, O)

Risotto allo zafferano con gamberi arrostiti — *24.00 / 29.00*
Safranrisotto mit gebratenen Garnelen
Saffron risotto with roasted prawns
Pinot Grigio - Jermann D.O.C. 2025 — *10 cl 10.60 / 0.75 lt 69.00*
Friuli Venezia Giulia (B, G, L)

Calamarata con pomodoro, mozzarella di bufala e pesto — *22.00 / 27.00*
Calamarata mit Tomaten, Büffelmozzarella und Pesto
Calamarata pasta with tomatoes, buffalo mozzarella and pesto
Cont'Ugo - Bolgheri D.O.C. 2024 — *10 cl 16.80 / 0.75 lt 109.00*
Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, H, L)

Pappardelle con sugo di cinghiale e scaglie di Pecorino — *22.00 / 27.00*
Pappardelle mit Wildschweinragout und Pecorino-Spänen
Pappardelle with wild boar ragù and Pecorino shavings
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. 2023 — *10 cl 10.60 / 0.75 lt 69.00*
Tenuta la Braccesca, Toscana (A,C, G, L,O)

Filetto di rombo arrostito con zucca, patate e cipolle rosse — *49.00*
Gebratenes Steinbuttfilet mit Kürbis, Kartoffeln und roten Zwiebeln
Roasted turbot fillet with pumpkin, potatoes and red onions
Pietra Bianca Castel del Monte D.O.C. 2024 — *10 cl 11.60 / 0.75 lt 75.00*
Tormaresca, Puglia (D, G, L)

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano — *46.00*
Kalbs-Ossobuco mit Gremolata und Safranrisotto
Veal ossobuco with gremolata and saffron risotto
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)

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