CANTINETTA
ANTINORI

Menu di Capodanno

Silvestermenü

2026

Vitello tonnato 29.00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème
Thin slices of chilled veal with tuna sauce (C, D, L)

Carpaccio di manzo Cipriani con soncino e tartufo nero 48.00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ciprianisoße, Vogerlsalat und schwarzer Trüffel
Beef fillet carpaccio with Cipriani sauce, corn salad and black truffle (C, M)

Burratina con pomodori e basilico 27.00
Burrata mit Tomaten und Basilikum
Burrata with tomato and basil (A, G)

Crudo di tonno con carciofi, olive taggiasche e rucola 38.00
Thunfisch-Crudo mit Artischocken, Taggiasca-Oliven und Rucola
Tuna crudo with artichokes, Taggiasca olives and rocket (D, G, L, M)

Mezzo astice nella sua crema con crostino di focaccia 48.00
Halber Hummer in seiner eigenen Bisque mit getoasteter Focaccia
Half lobster in its own sauce served with toasted focaccia (A, B, G, L)

Cannelloni gratinati alla fiorentina con tartufo nero 58.00
Gratinierte Cannelloni nach Florentiner Art mit schwarzem Trüffel
Gratinated Florentine-style cannelloni with black truffle (A, C, G, L)

Risotto ai crostacei con aragostella 48.00/64.00
Krustentier-Risotto mit Baby-Languste
Shellfish risotto with baby lobster (B, G, L)

Tagliatelle con ragù di vitello e scaglie di Pecorino 22.00/28.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleischsugo und Pecorinosplittern
Home made tagliatelle with veal stew and pecorino cheese shavings (A, C, G, L, O)

Tortelli di zucca con burro, salvia e crema di Parmigiano 23.00/29.00
Kürbis-Tortelli mit Butter, Salbei und Parmesancreme
Pumpkin tortelli with butter, sage and Parmesan cream (A, C, G, L)

Pici senesi all'aglione 22.00/28.00
Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili
Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli (A, 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

Filetto di rombo con crema di topinambur, spinaci e tartufo nero 64.00
Steinbuttfilet mit Topinamburcreme, Spinat und schwarzem Trüffel
Turbot fillet with Jerusalem artichoke cream, spinach and black truffle (D, G, L)

Involtini di sogliola con risina di spello e salsa allo zafferano 56.00
Seezungenröllchen mit Risina di Spello und Safransauce
Sole rolls with Risina di Spello and saffron sauce (D, G, L)

Polpo alla griglia con polenta bianca e salsa piccante 49.00
Gegrillter Oktopus mit weißer Polenta und pikanter Sauce
Grilled octopus with white polenta and spicy sauce (G, L, R)

Carré d'agnello con patate e carciofi trifolati 56.00
Lammkarree mit Kartoffeln und sautierten Artischocken
Rack of lamb with potatoes and sautéed artichokes (G, L, O)

Filetto di manzo con tortino di patate e tartufo nero 69.00
Rinderfilet mit Kartoffeltörtchen und schwarzem Trüffel
Beef fillet with potato tartlet and black truffle (G, L, O)

Scaloppine di vitello con salsa alle spugnole e tagliolini 62.00
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Morchelsauce und Tagliolini
Saddle of veal served with morel sauce and tagliolini (G, L, O, A, C)

Panna cotta al caramello con frutti di bosco 19.00
Panna cotta mit Karamell und Waldbeeren
Panna cotta with caramel and mixed wild berries (G, O)

Torta ai tre cioccolati con cantucci e sorbetto al lampone 19.00
Dreifarbige Schokoladentorte mit Cantuccini und Himbeersorbet
Tricolored chocolate cake served with cantucci and raspberry sorbet (A, C, G, H)

Tiramisù al pistacchio 19.00
Pistazien-Tiramisù
Pistachio tiramisu (A, C, G, H)

Millefoglie con crema Chantilly e fragole 19.00
Blätterteigschnitte mit Chantilly-Creme und Erdbeeren
Mille-feuille with Chantilly cream and strawberries (A, C, G)

Cheesecake alla vaniglia con crumble e gelato al croccante 19.00
Käsekuchen mit Vanille, Streuseln und Krokanteis
Vanilla cheesecake with crumbles and brittle ice cream (A, C, G, H)

Coperto / Cover / Gedeck € 4.90

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