

***Eine freundschaftliche Verbindung.
Und glückliche Fügung.
Seit über 60 Jahren.***

*Gastherzlichkeit.
Einladende, quirlige Ambiente.
Schlicht gehaltene, klassisch toskanische Küche.
Ein gemeinsames Unternehmen.
Der Familien Antinori und Bindella.
In Anlehnung an die erste Cantinetta Antinori.
In Firenze – seit 1957.*

*Die Zusammenarbeit nahm ihren Anfang.
Vor über 60 Jahren.
Und festigte sich.
Auf dem Fundament gemeinsamer Werte.
Verlässlichkeit.
Vertrauen.
Qualitätsbesessenheit.
Und Freude an der Be-Rufung.*

*Cantinetta Antinori.
Hier lernen Sie die reichhaltige Weinerzeugung der Familie Antinori kennen.
Und das eigene Olivenöl.
Begleitet von typischen Gerichten.
Aus der Toskana.*

*Ein weitherum beliebter Ort.
Der Lebensfreude.*

la vita è bella



Marchese Piero Antinori



Rudi Bindella

ANTIPASTI

Bruschette miste

9.- / 14.-

Insalatina ai frutti di mare

Meeresfrüchtesalat 19.- / 29.-

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano reggiano

19.- / 29.-

Insalata di panzanella^v

14.-

Verdura alla griglia^{v+}

Lauwarmes, gegrilltes Gemüse 17.-

Mozzarella di bufala con pomodori e basilico^v

17.-

Spuma di tonno con crostini

18.-

Calamaretti saltati in padella

24.- / 36.-

MINESTRE

Zuppa di fagioli e farro^v

Klare Bohnensuppe mit Dinkel 10.-

Pappa al pomodoro^v

Tomatensuppe mit Brot und Basilikum 10.-

PASTE

Spaghettoni alle vongole veraci

20.- / 33.-

Spaghettoni all'aglio, olio e peperoncino^v

14.- / 24.-

Penne all'arrabbiata^v

14.- / 24.-

Pici al ragu di carne

24.- / 33.-

Cappellacci di ricotta^v

Hausgemacht, gefüllt mit Ricotta und Majoran 17.- / 29.-

Risotto ai gamberoni e scampi

Risotto mit Riesencrevetten und Scampi 24.- / 37.-

PIETANZE

Misto di pesce alla griglia

Wolfsbarsch, Steinbutt, Seeteufel, Tintenfisch und Crevetten vom Grill mit Spinat 49.–

Sogliola intera alla salvia

Ganze Seezunge vom Grill mit frischem Salbei, serviert mit Bratkartoffeln 51.–

Rombo al pomodoro crudo

Gegrillte Steinbuttfilets mit Thymiantomaten und Bratkartoffeln 54.–

Branzino al rosmarino

Wolfsbarsch-Filets mit frischem Rosmarin gebraten, serviert mit Bratkartoffeln und Spinat 43.–

Misto di crostacei e capesante alle erbe piccanti

Gegrillter Hummerschwanz, Riesencrevetten, Scampi und Jakobsmuscheln
an pikanter Kräutersauce, serviert mit Spinat 62.–

Merluzzo alla livornese

Gebratenes Kabeljaufilet an Livornese-Sauce, serviert mit toskanischen Ofenkartoffeln 48.–

Gamberoni aglio, olio e peperoncino

Geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl gebraten,
serviert mit Trockenreis 47.–

Galletto alla fiorentina

Mistkratzerli nach Florentiner Art, serviert mit Risotto (ca. 20 Minuten) 33.–

Scaloppine al limone con tagliolini

40.–

Costoletta di vitello alla salvia

Kalbskotelett mit frischem Salbei gebraten und Risotto 49.–

Spezzatino della Cantinetta

Kalbsvossen nach Art des Hauses, serviert mit Bratkartoffeln 44.–

Filettini di manzo marinati

Marinierte Rindsfiletscheiben vom Grill auf Rucolasalat, serviert mit Bratkartoffeln 46.–

Filetto di manzo al balsamico

Rindsfilet an Balsamicosauce, serviert mit Bratkartoffeln 62.–

Carré di agnello al forno

Lammkarree mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, serviert mit Bratkartoffeln und Auberginen 43.–

PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

ALTRI CONTORNI / BEILAGEN

Tagliolini ^v, risotto ^v, patatine al rosmarino ^{v+}, riso in bianco ^v, spinaci ^{v+}, zucchini ^{v+} 7.–

Insalata di stagione ^v, pomodori con basilico ^v 9.–

v vegetarisch

v+ vegan

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzutti dop, 22 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghettini und Penne aus Hartweizengriess – Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana – Tenuta Pèppoli, Marchesi Antinori

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano in der Käseraffel

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne*.