



ÜBER UNS

Florenz im Glas und auf dem Teller: Die Cantinetta Antinori, ein Gemeinschaftswerk der Florentiner Winzerfamilie Antinori und Bindella, steht seit 1994 für klassische italienische Gastherzlichkeit. Toskanische Spezialitäten, schlicht zubereitet und mit frischen Zutaten höchster Qualität, und dazu die Weine der Marchesi Antinori... Lebensfreude pur!

Florence in a glass and on a plate: the Cantinetta Antinori, a joint venture of the Florentine winegrowing family Antinori and Bindella, has stood for classic Italian hospitality since 1994. Tuscan specialties, simply prepared and with fresh ingredients of the highest quality, accompanied by the wines of the Marchesi Antinori... pure joie de vivre!





ANTIPASTI

BRUSCHETTE MISTE

Geröstete Brotscheiben
mit verschiedenen Toppings
*Toasted bread slices
with various toppings*

12.- / 16.-

INSALATINA AI FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat
Seafood salad

23.- / 33.-

VERDURA ALLA GRIGLIA ^{v+}

Lauwarmes, gegrilltes Gemüse
Lukewarm grilled vegetables

22.-

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO ^v

Büffelmozzarella
mit Tomaten und Basilikum
*Buffalo mozzarella
with tomatoes and basil*

19.-

SPUMA DI TONNO CON CROSTINI

Thunfischcrème auf geröstetem Brot
Tuna cream on toasted bread

21.-

CALAMARETTI SALTATI

Gebratener Tintenfisch mit Tomaten
und Knoblauch auf Salatbett
*Pan fried squid with tomatoes
and garlic on salad*

26.- / 39.-

MINESTRE

MINISTRONE DI VERDURE

Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup

14.-

PAPPA AL POMODORO

Tomatensuppe
Tomato soup

13.-

VEGANO

RIBOLLITA DI VERDURE ^{v+}

Dunkles Brot, Kichererbsen,
Kartoffeln und saisonales Gemüse
*Dark bread, chickpeas,
potatoes and vegetables*

29.-

SPAGHETTI AL RAGOUT DI LENTICCHIE ^{v+}

Spaghetti mit Linsenragout
Spaghetti with lentils ragout

21.- / 29.-

PASTE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^{v+}

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and chillies

19.- / 27.-

PENNE ALL'ARRABBIATA ^{v+}

Penne mit pikanter Tomatensauce
Penne with spicy tomato sauce

19.- / 27.-

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

27.- / 35.-

PICI AL RAGU DI CARNE

Pici mit hausgemachtem Fleischragout
Pici with homemade meat-ragout

25.- / 33.-

CAPPELLACCI DI RICOTTA ^v

Hausgemacht, gefüllt mit Ricotta und Majoran
Homemade, filled with ricotta and marjoram

25.- / 33.-

TARTUFO NERO

CROSTINI AL TARTUFO NERO

Geröstetes Brot mit frischem schwarzen Trüffel
Toasted bread with fresh black truffle

18.- / 28.-

UNO O DUE UOVA AL TARTUFO NERO

Ein oder Zwei Spiegeleier
mit frischem schwarzen Trüffel
One or two fried eggs with fresh black truffle

19.- / 29.-

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO NERO

Rinds-Carpaccio mit frischem schwarzen Trüffel
Beef carpaccio with fresh black truffle

37.- / 57.-

TAGLIOLINI O RISOTTO AL TARTUFO NERO

Hausgemachte Nudeln
mit frischem schwarzen Trüffel
Homemade pasta with fresh black truffle

41.- / 61.-

SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO NERO

Kalbsschnitzel mit frischem schwarzen Trüffel
und Trüffelcrème, dazu hausgemachte Nudeln
*Veal escalope with fresh black truffle
and truffle cream, served with homemade pasta*

69.-

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO

Rindsfilet mit frischem schwarzen Trüffel
und Trüffelcrème, dazu hausgemachte Nudeln
*Fillet of beef with fresh black truffle
and truffle cream, served with homemade pasta*

79.-

TARTUFO NERO SUPPLEMENTO

Zusätzlicher Trüffel
Additional truffle

7.-

PESCE

SOGLIOLA INTERA ALLA SALVIA

Ganze Seezunge mit frischem Salbei,
serviert mit Bratkartoffeln

*Whole sole with fresh sage,
served with roasted potatoes*

59.–

BRANZINO AL ROSMARINO

Wolfsbarschfilets mit frischem Rosmarin gebraten,
serviert mit Bratkartoffeln und Spinat

*Roasted sea bass fillets with fresh rosemary,
served with roasted potatoes and spinach*

47.–

MISTO DI PESCE

Wolfsbarschfilet, Steinbutt, Jakobsmuschel,
Calamari und Crevetten, serviert mit Reis und Spinat

*Sea bass fillet, turbot, scallop,
calamari and prawns, served with rice and spinach*

59.–

GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

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

*Peeled king prawns roasted with garlic and chillies
in olive oil, served with rice*

52.–

ALTRI CONTORNI / BEILAGEN

TAGLIOLINI ^v, RISOTTO ^v, PATATINE AL ROSMARINO ^{v+}, RISO IN BIANCO ^v, SPINACI ^{v+}, ZUCCHINE ^{v+}

Tagliolini, Risotto, Rosmarinkartoffeln,
Reis, Spinat, Zucchini

*Noodles, risotto, rosemary potatoes,
rice, spinach, zucchini*

9.–

CARNE

SCALOPPINE AL LIMONE CON TAGLIOLINI

Kalbschnitzel mit Zitronensauce und Tagliolini
Veal escalopes with lemon sauce and tagliolini

47.–

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA SALVIA

Kalbskotelett mit frischem Salbei gebraten,
serviert mit Safranrisotto

Roasted veal cutlet with fresh sage and saffron risotto

63.–

FILETTINI DI MANZO MARINATI

Marinierte Rindsfiletscheiben vom Grill
auf Rucolasalat, serviert mit Bratkartoffeln

*Marinated beef fillet slices from the grill
on rocket salad, served with roasted potatoes*

55.–

FILETTO DI MANZO AL BALSAMICO

Rindsfilet an Balsamicosauce,
serviert mit Safranrisotto

*Beef fillet with balsamic sauce,
served with saffron risotto*

65.–

INSALATA DI STAGIONE ^v, POMODORI CON BASILICO ^v

Saisonaler Salad, Tomaten mit Basilikum
Seasonal salad, tomatoes with basil

13.–



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.

HINWEISE ZU DEN EINZELNEN LEBENSMITTELN

IN DER KÜCHE

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel

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

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 Peppoli, 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.





FOR OUR SMALL GUESTS

*Children are invited to discover the diversity
of Italian cuisine as well.*

Indulge their every whim. At a special price of CHF 15.

Up to and including the age of 12 years.

Accompanied by an adult.

Drinks are excluded.

REFERENCE TO THE USED PRODUCTS

IN THE KITCHEN

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel

*All our pasta is daily home made
besides the spaghettini and penne
of durum wheat semolina – De Cecco.*

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

AT THE TABLE

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

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano in the cheese grater

*For information about allergenics
please ask our employees.*

*On request we are pleased to serve you
glutenfree spaghetti and penne*

