



CANTINETTA
ANTINORI

DOLCI



GELATI ^V

Vaniglia, cioccolato nero, caffè,
pistacchio, stracciatella, nocciola

pro Kugel/per scoop 5.–

SORBETTI ^{V+}

Lampone, limone, fragola,
arancia sanguigna, mango

pro Kugel/per scoop 5.–

VINI CONSIGLIATI

ALEATICO

SOVANA SUPERIORE DOC

Aldobrandesca, Toscana

8.– / 4 cl

MUFFATO DELLA SALA

UMBRIA IGT

Castello della Sala, Umbria

10.– / 4 cl

LIQUORI

LIMONCELLO

10.– / 4 cl, 28°

MIRTO DI SARDEGNA

10.– / 4 cl, 32°

GRAPPA

TIGNANELLO

Tenuta Tignanello, Toscana

11.– / 2 cl, 42°

ORO

Tenuta Vallocaia, Toscana

11.– / 2 cl, 42°

BAROLO BUSSIA

Prunotto, Piemonte

10.– / 2 cl, 45°

WHISKY

OBAN SINGLE MALT

21.– / 4 cl, 43°

LAGAVULIN SINGLE MALT

21.– / 4 cl, 43°

MACCALLAN

25.– / 4 cl, 40°

FOUR ROSES

15.– / 4 cl, 45°



DOLCI

PANNA COTTA AI LAMPONI

Panna cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with raspberry sauce

15.–

CREMA AL CARAMELLO

Caramelköpfl
Crème caramel

15.–

TIRAMISÙ

16.–

DUO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse-Duo
Duo of chocolate mousse

16.–

TORTA DELLA NONNA CON GELATO ALLA NOCCIOLA

Kuchen nach Grossmutter's Art
mit Haselnussglace
*Traditional cake à la grandmother
with hazelnut ice cream*

16.–

CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Cheesecake with pistachios

16.–

CHEESECAKE AI LAMPONI

Cheesecake with raspberry sauce

16.–

BOCCONCINI «GIOIA»

pro Stück/per piece 2.50

FORMAGGI ITALIANI

Parmigiano reggiano 30 mesi **11.–**

Gorgonzola **11.–**

Camembert di Bufala **11.–**

Fonduta di Taleggio al tartufo nero **23.–**

(Seasonally available: fonduta di Taleggio al tartufo bianco **36.–**)

FORMAGGI ASSORTITI

Parmigiano reggiano 30 mesi, Gorgonzola, Camembert di bufala, Taleggio **19.–**

*Nella tradizione della cucina povera le nostre mamme
servivano un filo d'olio extra vergine d'oliva sopra al formaggio.*

È da provare.

**CANTINETTA
ANTINORI**

Augustinergasse 25 8001 Zürich +41 44 211 72 10 cantinetta-antinori.ch