



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

VIN SANTO SANTA CRISTINA VALDICHIANA DOC

mit/with Cantuccini

9.– / 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.–

GELATO DI CASSATA

Cassata Glace
Cassata ice cream

16.–

TIRAMISÙ

16.–

DUO DI MOUSSE

AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse-Duo
Duo of chocolate mousse

16.–

CROSTATA DI CREMA E MELE

Gebackene Apfeltarte
Baked apple tart

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.–**

Pecorino al tartufo **11.–**

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

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

FORMAGGI ASSORTITI

Parmigiano reggiano 30 mesi, Gorgonzola, Pecorino al tartufo, 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