

CANTINETTA
ANTINORI

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!

ABOUT US

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.–

VERDURA ALLA GRIGLIA V+
Lauwarmes, gegrilltes Gemüse
Lukewarm grilled vegetables
22.–

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.–

INSALATE

INSALATA DI POMODORI CON BASILICO V
Tomatensalat mit Basilikum
Tomato salad with basil
13.–

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO V
Büffelmozzarella
mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella
with tomatoes an d basil
19.–

INSALATINA AI FRUTTI DI MARE
Meeresfrüchtesalat
Seafood salad
23.– / 33.–

MINESTRE

MINESTRONE DI VERDURE
Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup
15.–

PAPPA AL POMODORO
Tomatensuppe
Tomato soup
14.–

v = vegetarisch / v+ = vegan

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.–

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams
27.– / 35.–

PICI AL RAGOÛT DI CARNE
Pici mit hausgemachtem Fleischragoût
Pici with homemade meat-ragoût
25.– / 33.–

CAPPELLACCI DI RICOTTA V
Hausgemacht, gefüllt mit Ricotta und Majoran
Homemade, filled with ricotta and marjoram
25.– / 33.–

VEGANO

RIBOLLITA DI VERDURE V+
Dunkles Brot, Kichererbsen, Kartoffeln und saisonales Gemüse
Dark bread, chickpeas, potatoes and vegetables
29.–

SPAGHETTI AL RAGOÛT DI LENTICCHIE V+
Spaghetti mit Linsenragoût
Spaghetti with lentils ragoût
21.– / 29.–

v = vegetarisch / v+ = vegan

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.–

CARNE

SCALOPPINE AL LIMONE
CON TAGLIOLINI
Kalbsschnitzel 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
68.–

FILETTINI DI MANZO MARINATI
Marinierte Rindsfiletscheiben vom Grill
mit Parmesan auf Rucolasalat,
serviert mit Bratkartoffeln
Marinated beef fillet slices from the grill
with parmesan shaving
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.–

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.–

v = vegetarisch / v+ = vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / *All prices in CHF incl. VAT* / 877 / 10.26

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, 24 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 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.

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, 24 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 Pèppoli, 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

CANTINETTA
ANTINORI

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