



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 <sup>v+</sup>

Lauwarmes, gegrilltes Gemüse  
*Lukewarm grilled vegetables*  
22.-

### SPUMA DI TONNO CON CROSTINI

Thunfischcrème auf geröstetem Brot  
*Tuna cream on toasted bread*  
21.-

### CALAMARETTI SALTATI

Gebatener Tintenfisch mit Tomaten  
und Knoblauch auf Salatbett  
*Pan fried squid with tomatoes  
and garlic on salad*  
26.- / 39.-

---

## INSALATE

### INSALATA POMODORI CON BASILICO <sup>v</sup>

Tomatensalat mit Basilikum  
*Tomato salad with basil*  
13.-

### MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO <sup>v</sup>

Büffelmozzarella  
mit Tomaten und Basilikum  
*Buffalo mozzarella  
with tomatoes and basil*  
19.-

### INSALATINA AI FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat  
*Seafood salad*  
23.- / 33.-

---

## MINESTRE


### MINISTRONE DI VERDURE

Italienische Gemüsesuppe  
*Italian vegetable soup*  
14.-

### PAPPA AL POMODORO

Tomatensuppe  
*Tomato soup*  
13.-

---



---

## PASTE

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <sup>v+</sup>

Spaghetti mit Knoblauch,  
Olivenöl und Peperoncini  
*Spaghetti with garlic, olive oil and chillies*  
19.- / 27.-

**PENNE ALL'ARRABBIATA <sup>v+</sup>**  
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 <sup>v</sup>**  
Hausgemacht, gefüllt mit Ricotta und Majoran  
*Homemade, filled with ricotta and marjoram*  
25.- / 33.-

---

## VEGANO

**RIBOLLITA DI VERDURE <sup>v+</sup>**  
Dunkles Brot, Kichererbsen,  
Kartoffeln und saisonales Gemüse  
*Dark bread, chickpeas,  
potatoes and vegetables*  
29.-

**SPAGHETTI AL RAGOÛT  
DI LENTICCHIE <sup>v+</sup>**  
Spaghetti mit Linsenragoût  
*Spaghetti with lentils ragoût*  
21.- / 29.-

---

## 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.- (pro 1 Gramm)



---

## 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

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  
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 <sup>v</sup>, RISOTTO <sup>v</sup>, PATATINE AL ROSMARINO <sup>v+</sup>, RISO IN BIANCO <sup>v</sup>, SPINACI <sup>v+</sup>, ZUCCHINE <sup>v+</sup>

Tagliolini, Risotto, Rosmarinkartoffeln, Reis, Spinat, Zucchini  
*Noodles, risotto, rosemary potatoes, rice, spinach, zucchini*

9.–





## **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 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, 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](http://cantinetta-antinori.ch)