



## *CANTINETTA ANTINORI*

*Шеф-повар Мауро Панебьянко рад предложить  
блюда тосканской кухни в сочетании  
с непревзойденными винами Антинори*

*Executive Chef Mauro Panebianco  
invites you to taste tuscan cuisine,  
accompanied by the finest wines from Antinori*

*Посвящается Марко Зампьеры,  
истинному профессионалу и великому человеку*

*Dedicated to Marco Zampieri,  
A true professional and a great man*



**Рыбная лавка**  
LA PESCHERIA

**Средиземноморские лангустины**  
*Mediterranean scampi*  
-2250 (за 100 г)

**Красные Сицилийские креветки**  
*Sicilian red prawns*  
-2250 (за 100 г)

**Стейк из чилийского сибаса**  
*Chilean seabass steak*  
-1550 (за 100 г)

**Дикая рыба**  
*Wild catch*  
-990 (за 100 г)

**Устрицы «Касабланка» №2**  
*Oyster «Casablanca» №2*  
-780 (1 шт.)

**«Боттарга» - икра кефали**  
*Mullet bottarga*  
-1200 (за 25 г)



## ***Классические пиццы*** **CLASSIC PIZZA**

***Маргарита***  
***с помидорами, моцареллой, базиликом***  
*Margherita*  
**-890**

***«Страчателла»***  
***со свежими помидорами и руколой***  
*Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket*  
**-1550**

***Дьявола***  
***с острой салями, маслинами и красным перцем***  
*Diavola with spicy salami, olives and peppers*  
**-1690**

***Пять сыров***  
*Five cheeses*  
**-1690**

***Горгонзола с грушей***  
*Gorgonzola and fresh pear*  
**-1690**

***Ветчина с грибами***  
*Ham and mushrooms*  
**-1690**



## **Фокаччи**

FOCACCE

### **Фокачча с оливковым маслом из Тосканы и розмарином**

*Focaccia with rosemary and Tuscan oil*  
-340

### **Фокачча с сырным фондю и чёрным трюфелем**

*Focaccia with cheese fondue and black truffle*  
-1690

### **Фокачча с пармезаном**

*Focaccia with Parmesan cheese*  
-580

### **Фокачча с чесноком, пармезаном и розмарином**

*Focaccia with garlic, Parmesan cheese and rosemary*  
-680

### **Фокачча со свежими помидорами, анчоусами и орегано**

*Focaccia with fresh tomatoes, anchovies and oregano*  
-650



***Колбаса и ветчина***  
*DELICATESSEN*

***Гастрономическое ассорти***  
*Assortment of cured meats*  
**-1750 (100 г)**

***Слабосоленая ветчина «Сан Даниэле 24 месяца»***  
*Less salty raw ham «San Daniele 24 month»*  
**-1550 (50 г)**

***Капоколло***  
*Pork Capocollo*  
**-600 (50 г)**

***Брезаола***  
*Bresaola*  
**-990 (50 г)**

***Мортаделла с фисташками***  
*Pistachio Mortadella*  
**-350 (50 г)**



## **Итальянские сыры** ITALIAN CHEESES

**Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»**

*Soft goat cheese  
-950 (50 г)*

**Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем**

*Cheese «Piccolo Re» with black truffle  
-950 (50 г)*

**Таледжио**

*Taleggio  
-770 (50 г)*

**«Пармезан» 24 месяца**

*Parmigiano Reggiano 24 months  
-1250 (50 г)*

**Горгонзола «Пиканте»**

*Spicy matured gorgonzola  
-880 (50 г)*

**Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)**

*Assortment of cheeses (Chef's Choice)  
-1950 (100 г)*



**Буффэ**  
APPETIZERS FROM BUFFET

**Ассорти маринованных овощей в оливковом масле**  
*Assortment of marinated vegetables in olive oil*  
-800 (100 г)

**Оливки «Ночеллара Дель Беличе»**  
*Green olives "Nocellara del Belice"*  
-750 (100 г)

**Оливки «Белле ди Чериниола Фратепьетро»**  
*Green olives Belle di Cerignola Fratepietro*  
-750 (100 г)

**Чёрные оливки**  
*Black olives*  
-750 (100 г)

**Маринованные артишоки**  
*Marinated artichokes in olive oil*  
-1100 (100 г)

**Слабосоленый лосось**  
*Slightly salty salmon*  
-1250 (100 г)



**Свежие сыры и закуски из овощей**  
FRESH CHEESES AND STARTERS

**Мягкий сыр «Буррата» из коровьего молока  
с соусом из свежих помидоров**

*Soft Burrata cow's milk cheese with fresh tomato sauce*  
-1850

**Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом**

*Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives*  
-1350

**Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем и  
пармезаном**

*Cauliflower carpaccio with black truffle*  
-1650

**Брускетты со свежими помидорами и базиликом**

*Bruschetta with fresh tomatoes and basil*  
-700

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла**

*Baked eggplant Parma style*  
-920





***Закуски с морепродуктами и рыбой***  
**SEAFOOD STARTERS**

***Севиче из тунца с бобами, маслинами и авокадо***  
*Tuna ceviche with broad beans, olives and avocado*  
**-2200**

***Салат с морепродуктами, брокколи и стручковым горошком***  
*Seafood salad with broccoli and green peas*  
**-2250**

***Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой***  
*King crab and avocado salad*  
**-3300**

***Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном***  
*Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon*  
**-2900**



## ***Мясные закуски*** **MEAT STARTERS**

### ***Тосканские закуски***

***(Ассорти колбас, маринованные овощи в масле, ассорти брускетт)***

*Mixed Tuscan appetizer*

*(Assortment of delicatessen, bruschette and marinated vegetables in olive oil)*

**-2150**

***Листья салата с поджаренными перепёлками,  
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом***

*Lettuce leaves with toasted quail seasoned with aged balsamic vinegar*

**-1800**

### ***Вителло Тоннато***

*Vitello tonnato*

**-1850**

***Тартар из вырезки говядины с перцем конфи и соусом «Айоли»***

*Beef tartare with pepper confit and aioli sauce*

**-1750**



## ***Супы и Ризотто*** **SOUPS AND RISOTTO**

### ***Средиземноморский суп с морепродуктами***

*Fish and seafood soup*  
**-2200**

### ***Овощной суп «Минестроне»***

*Vegetables Minestrone*  
**-680**

### ***Томатный густой суп с тосканским хлебом и барабулькой***

*Tuscan bread and tomatoes soup with mullet fillet*  
**-1500**

### ***Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»***

*Chicken broth with pasta «Ditalini»*  
**-650**

### ***Ризотто с белыми грибами***

*Risotto with Porcini mushrooms*  
**-1690**



**Домашняя паста**  
HOME-MADE PASTA

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce with rabbit meat and zucchini*  
-1200

**Тальолини с помидорами и базиликом**  
*Tagliolini in tomato and basil sauce*  
-890

**Спагетти «Качо Пепе»**  
*Spaghetti with sauce Cacio Pepe*  
-1350

**Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»  
с зелёной спаржей**  
*Spaghetti with clams (vongole) and green asparagus*  
-2300

**Феттучини с морепродуктами в соусе из белого вина**  
*Fettuccine with seafood and white wine sauce*  
-3200

**Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи**  
*Ravioli with crab meat, fresh tomatoes and broccoli*  
-2100

**Длинная паста «Пичи» с жареными белыми грибами  
и крошками тосканского хлеба**  
*Pasta "Pici senesi" with fried wild mushrooms and tuscan bread*  
-1450



## **Горячие рыбные блюда** HOT FISH DISHES

### **Филе палтуса по-ливорнски**

*Halibut fillet Livornese style with tomatoes, capers, olives and potatoes*  
-2450

### **Запечённый осьминог с травами, помидорами конфи и бобами, с соусом из белой фасоли**

*Roasted octopus in herbs with tomatoes confit and soya beans, with cannellini beans sauce*  
-3350

**Сибас -820 (за 100 г) или Дорада -700 (за 100 г),**

**приготовленные в крупной соли или на пару с овощами**

*(на две персоны)*

*Sea Bass or Sea Bream cooked in salt crust (For two people) or steamed served with vegetables*

### **Рыба, запечённая в дровяной печи с картофелем, маслинами и помидорами**

*(на две персоны)*

*Fish baked in wood oven with potatoes, tomatoes and black olives (min. 2 persons)*

-990 (за 100 г)



***Рыба и морепродукты на гриле***  
**FISH AND SEAFOOD GRILL**

***Дорада***  
*Sea Bream*  
**-700 (за 100 г)**

***Сибас***  
*Sea Bass*  
**-820 (за 100 г)**

***Стейк из чилийского сибаса***  
*Chilean seabass steak*  
**-1550 (за 100 г)**

***Королевские тигровые креветки***  
*King Prawns*  
**-1020 (за 100 г)**

***Морские гребешки***  
*Scallops*  
**-1350 (за 100 г)**

***Мини кальмары***  
*Baby squids*  
**-790 (за 100 г)**

*Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром*  
*All grilled dishes are served with vegetables*



## **Горячие мясные блюда** HOT MEAT DISHES

### **Запечённый молодой козлёнок с травами, картофелем и сыром «Пекорино»**

*Baked young goat with herbs and potatoes with Pecorino cheese*  
-3150

### **Томлёные телячьи щёчки с соусом из красного вина и пюре из топинамбура**

*Braised veal cheek with red wine sauce, served with mashed Jerusalem artichokes*  
-2350

### **Домашний цыплёнок с листьями салата и свежими помидорами**

*Home raised rooster with salad and tomatoes*  
-1650

### **Фаршированная перепёлка с сыром «Пекорино» и чёрным трюфелем на картофельном карпаччо**

*Baked quail filled with pecorino cheese, served with gratinated potatoes carpaccio and black truffle*  
-2400

### **Телятина по-милански с листьями салата и помидорами**

*Veal breaded chop «Milanese» with lettuce and tomatoes salad*  
-2590



**Специальные мясные блюда**  
**от шеф-повара**  
SPECIAL MEAT DISHES OF THE CHEF

**Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли**  
(Филе говядины приготавливается *medium-rare* и приобретает солоноватый вкус)  
*Fillet of beef cooked in black truffle salt*  
(The meat will be lightly salted and cooked *medium-rare*)  
-8500

**Говядина Шатобриан с запечёнными овощами**  
Блюдо на две персоны от 500 г  
*Beef fillet Chateaubriand with roasted vegetables*  
*For two persons, min 500g.*  
-1590 (за 100 г)

**Запечённая утка с яблоками и апельсиновым соусом**  
(цена за целую утку)  
*Baked duck with spicy apples and orange meat sauce*  
(the price is for whole duck)  
-5200

**Молодой козлёнок, приготовленный в дровяной печи по-сардински, с запечённым картофелем**  
(цена за половину козлёнка)  
*Baked young goat Sardinia style*  
(the price is for half of the goat)  
-15500





## **Мясо на гриле** GRILLED MEAT

### **Край мраморной говядины**

*Мраморный стейк из российской говядины, породы бычков -Блэк Ангус.  
200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime. МИРАТОРГ.*

*Marble beef entrecote*

*Marble beef of russian bulls. Breed of Black Angus. 200 days of grain fattening and 21 days of wet  
aging. Prime. Miratorg.*

*-920 (100 г)*

### **Филе говядины**

*Beef fillet*

*-2750*

### **Молодой ягнёнок на косточке**

*Young lamb cutlet*

*-2950*

### **Молочная телятина на косточке**

*Young veal cutlet*

*-3150*

*Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром*

*All grilled dishes are served with vegetables*

*Программа блюд является рекламным материалом.  
Официально утвержденное меню, заверенное подписями и печатью предприятия,  
предоставляется по первому требованию посетителя*