



CANTINETTA ANTINORI

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

*Lo chef Mauro Panebianco
vi invita a degustare i piatti della cucina Toscana,
accompagnati dai migliori vini di Antinori*

*Посвящается Марко Зампьеро,
истинному профессионалу и великому человеку*

*Dedicato a Marco Zampieri,
Un grande Maestro ed un amico straordinario*



Рыбная лавка
LA PESCHERIA

Средиземноморские лангустины

Scampi del mediterraneo

-2250 (за 100 г)

Красные Сицилийские креветки

Gamberi rossi siciliani

-2250 (за 100 г)

Стейк из чилийского сибаса

Trancio di branzino cileno

-1350 (за 100 г)

Дикая рыба

Pescato selvatico

-990 (за 100 г)

Устрицы «Касабланка» №2

Ostriche «Casablanca» №2

-780 (1 шт.)

«Боттарга» - икра кефали

Bottarga di muggine

-1200 (за 25 г)



Классические пиццы **PIZZE CLASSICHE**

Маргарита
с помидорами, моцареллой, базиликом
Margherita
-890

«Страчателла»
со свежими помидорами и руколой
Stracciatella di burrata con pomodoro fresco e rucola
-1550

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola con salame piccante, olive e peperoni
-1690

Пять сыров
Cinque formaggi
-1690

Горгонзола с грушей
Gorgonzola e Pera
-1690

Ветчина с грибами
Prosciutto e funghi
-1690



Фокаччи FOCACCE

Фокачча с оливковым маслом из Тосканы и розмарином

Focaccia con rosmarino e olio Toscano
-340

Фокачча с сырным фондю и чёрным трюфелем

Focaccia con fonduta e tartufo nero
-1690

Фокачча с пармезаном

Focaccia con parmigiano reggiano
-580

Фокачча с чесноком, пармезаном и розмарином

Focaccia con aglio, parmigiano reggiano e rosmarino
-680

Фокачча со свежими помидорами, анчоусами и орегано

Focaccia con pomodoro fresco, acciughe e origano
-650



Колбаса и ветчина
LA NOSTRA SALUMERIA

Гастрономическое ассорти
La nostra salumeria
-1750 (100 г)

Слабосоленая ветчина «Сан Даниэле 24 месяца»
Prosciutto crudo dolce di San Daniele 24 mesi
-1550 (50 г)

Капоколло
Capocollo di maiale
-600 (50 г)

Брезаола
Bresaola di manzo
-990 (50 г)

Мортаделла с фисташками
Mortadella ai pistacchi
-350 (50 г)



Итальянские сыры
FORMAGGI ITALIANI

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»
Formaggio di capra nelle ceneri
-950 (50 г)

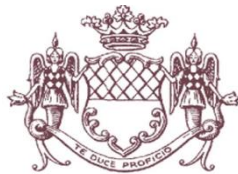
Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем
Formaggio Piccolo Re' al tartufo nero
-950 (50 г)

Таледжио
Taleggio
-770 (50 г)

«Пармезан» 24 месяца
Parmigiano Reggiano 24 mesi
-1250 (50 г)

Горгонзола «Пиканте»
Gorgonzola piccante
-880 (50 г)

Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)
Formaggi assortiti (a scelta dello Chef)
-1950 (100 г)



Буффэ
ANTIPASTI AL BUFFET

Ассорти маринованных овощей в оливковом масле
Assortimento di verdure marinate all'olio d'oliva
-800 (100 г)

Оливки «Ночеллара Дель Беличе»
Olive verdi Nocellara del Belice
-750 (100 г)

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

Чёрные оливки
Olive nere
-750 (100 г)

Маринованные артишоки
Carciofi marinati sott'olio
-1100 (100 г)

Слабосоленый лосось
Salmone
-1250 (100 г)



Свежие сыры и закуски из овощей
FORMAGGI FRESCHI E ANTIPASTI DI TERRA

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

Burrata con il succo di pomodoro fresco
-1850

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом

Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico
-1350

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

Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero e parmigiano
-1650

Брускетты со свежими помидорами и базиликом

Bruschette al pomodoro fresco e basilico
-700

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла

Parmigiana di melanzane
-920



Закуски с морепродуктами и рыбой **ANTIPASTI DI PESCE**

Севиче из тунца с бобами, маслинами и авокадо

Ceviche di tonno con fave, olive e avocado

-2200

Салат с морепродуктами, брокколи и стручковым горошком

Insalata di frutti di mare con broccoli e taccole

-2250

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой

Insalata di granchio reale e avocado

-3300

Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном

Insalata di polpo all'olio d'oliva extravergine e limone

-2900



Мясные закуски *ANTIPASTI DI CARNE*

Тосканские закуски
(Ассорти колбас, маринованные овощи в масле, ассорти брускетт)
Antipasto toscano
(salumi assortiti, verdure marinate in olio d'oliva e bruschette miste)
-2150

Листья салата с поджаренными перепёлками,
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом
Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico
-1800

Вителло Тоннато
Vitello tonnato
-1850

Тартар из вырезки говядины с перцем конфи и соусом «Айоли»
Tartare di carne con salsa aioli e peperoni confit
-1750



Супы и Ризотто *ZUPPE E RISOTTI*

Средиземноморский суп с морепродуктами
Zuppa di pesce e frutti di mare
-2200

Овощной суп «Минестроне»
Minestrone di verdure
-680

Томатный густой суп с тосканским хлебом и барабулькой
Pappa al pomodoro con pane toscano e filetto di triglia al timo
-1500

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»
Ditalini in brodo di pollo
-650

Ризотто с белыми грибами
Risotto ai funghi porcini
-1690



Домашняя паста *PASTA FATTA IN CASA*

Казаречче с жареным кроликом и цукини
Caserecce con coniglio e zucchini
-1200

Тальолини с помидорами и базиликом
Tagliolini al pomodoro fresco e basilico
-890

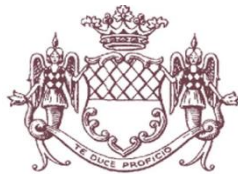
Спагетти «Качо Пепе»
Spaghetti Cacio e pepe
-1350

**Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»
с зелёной спаржей**
Spaghetti alle vongole e asparagi
-2300

Феттучини с морепродуктами в соусе из белого вина
Fettuccine ai frutti di mare in salsa al vino bianco
-3200

Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи
Ravioli alla polpa, con pomodoti freschi e broccoli
-2100

**Длинная паста «Пичи» с жареными белыми грибами
и крошками тосканского хлеба**
Pici senesi con funghi porcini e briciole di pane
-1450



Горячие рыбные блюда
SECONDI PLATTI DI PESCE

Филе палтуса по-ливорнски
Filetto di halibut alla livornese
-2450

**Запечённый осьминог с травами, помидорами конфи и бобами,
с соусом из белой фасоли**
Polpo arrostito alle erbe con pomodori confit e fave, in salsa di fagioli
-3350

**Сибас -820 (за 100 г) или Дорада -700 (за 100 г),
приготовленные в крупной соли или на пару с овощами**
(на две персоны)
Branzino o Orata al sale (per due persone) o al vapore con le verdure

**Рыба, запечённая в дровяной печи с картофелем,
маслинами и помидорами**
(на две персоны)
Pesce cotto nel forno a legna con patate, pomodori e olive nere (min. per due persone)
-990 (за 100 г)



Рыба и морепродукты на гриле GRIGLIA DI PESCE E FRUTTI DI MARE

Дорада

Orata

-700 (за 100 г)

Сибас

Branzino

-820 (за 100 г)

Стейк из чилийского сибаса

Trancio di branzino cileno

-1550 (за 100 г)

Королевские тигровые креветки

Gamberoni

-1020 (за 100 г)

Морские гребешки

Capésante

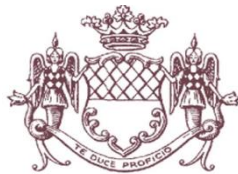
-1350 (за 100 г)

Мини кальмары

Mini Calamari

-790 (за 100 г)

Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром
La griglia e' servita con i contorni



Горячие мясные блюда SECONDI PLATTI DI CARNE

**Запечённый молодой козлёнок с травами,
картофелем и сыром «Пекорино»**
Capretto da latte alle erbe di campo, cotto al forno con patate al pecorino
-3150

**Томлёные телячьи щёчки с соусом из красного вина
и пюре из топинамбура**
Guancia di vitello brasata con il suo sugo di verdure e vino rosso, servita con pure al topinambur
-2350

Домашний цыплёнок с листьями салата и свежими помидорами
Galletto nostrano con insalata e pomodori
-1650

**Фаршированная перепёлка с сыром «Пекорино»
и чёрным трюфелем на картофельном карпаччо**
Quaglia farcita al pecorino Toscano, servita su carpaccio di patate, parmigiano e tartufo nero
-2400

Телятина по-милански с листьями салата и помидорами
Costoletta di vitello alla Milanese con insalata e pomodori
-2590



Специальные мясные блюда от шеф-повара *SPECIALITA' DI CARNE DELLO CHEF*

Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли

Филе говядины готовится medium-rare и приобретает солоноватый вкус

Filetto di manzo cotto nel sale al tartufo

La carne acquisisce in superficie un sapore leggermente salato e viene servita medium-rare

-8500

Говядина Шатобриан с запечёнными овощами

Блюдо на две персоны от 500 г

Chateaubriand di manzo, servito con verdure

Per due persone, min 500g.

-1590 (за 100 г)

Запечённая утка с яблоками и апельсиновым соусом

(цена за целую утку)

Anatra arrosto con mele e salsa all'arancia

(il prezzo include l'intera anatra)

-5200

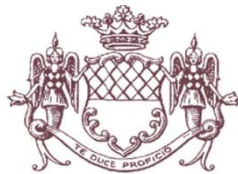
Молодой козлёнок, приготовленный в дровяной печи по-сардински, с запечённым картофелем

(цена за половину козлёнка)

Capretto da latte cotto nel forno a legna alla sarda

(il prezzo include mezzo capretto)

-15500



Мясо на гриле GRIGLIA DI CARNE

Край мраморной говядины

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

Entrecote di manzo

*Bistecca di carne marmorizzata di Toro russo. Razza Black Angus, 200 giorni di ingrasso con
grani di ottima qualita' e 21 giorni di frollatura umida. Prime. Miratorg
-920 (100 г)*

Филе говядины

Filetto di manzo

-2750

Молодой ягненок на косточке

Scottadito di agnello

-2950

Молочная телятина на косточке

Costoletta di vitello

-3150

Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром

La griglia e' servita con i contorni

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