



## *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)**

***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)



**Буффе**  
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**

**Гаспачо из свежих помидоров**

*Gazpacho with fresh tomatoes*  
**-700**

**Брускетты от шеф-повара со страчателлой, помидорами и  
анчоусами**

*Chef's Bruschette with stracciatella cheese, fresh tomatoes and anchovies*  
**-1900**

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла**

*Baked eggplant Parma style*  
**-920**





## *Закуски с морепродуктами и рыбой* SEAFOOD STARTERS

*Жареные морские гребешки со сморчками,  
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля*  
*Scallops roasted with morels on hazelnut cream with truffles*  
*-2150*

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

*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***

***Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном***

*Beef carpaccio with green salads, tomatoes and parmesan*

***-2100***



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

### **Средиземноморский суп с морепродуктами**

*Fish and seafood soup*  
-2200

### **Овощной суп «Минестроне»**

*Vegetables Minestrone*  
-680

### **Крем-суп из сморчков с розовыми креветками**

*Morel mushrooms cream soup with rose prawns*  
-900

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

*Chicken broth with pasta «Ditalini»*  
-650

### **Ризотто с горохом, сморчками и филе чилийского сибаса**

*Risotto with green peas and basil with chilean seabass and morels mushrooms*  
-2150



## **Домашняя паста** HOME-MADE PASTA

### **Казаречче с жареным кроликом и цукини**

*Caserecce with rabbit meat and zucchini*

**-1200**

### **Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»**

*Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese*

**-990**

### **Тортелли с телятиной под соусом из сморчков и сыром «Страчателла»**

*Truffle flavored veal tortelli with morels mushrooms and stracciatella cheese*

**-1450**

### **Спагетти «Качо-пепе» с римским «Пекорино» и чёрным перцем**

*Spaghetti with sauce Cacio Pepe*

**-1350**

### **Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе» с зелёной спаржей**

*Spaghetti with clams (vongole) and green asparagus*

**-2300**

### **Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи**

*Ravioli with crab meat, fresh tomatoes and broccoli*

**-2100**

### **Спагетти с морепродуктами в соусе из белого вина**

*Spaghetti with seafood and white wine sauce*

**-3200**

### **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

### **Запечённая костолетта с винным соусом и сморчками**

*Roasted veal chop with red wine and morel mushrooms sauce*  
-2400

### **Обжаренный телячий язык с шалфеем, каперсами и луком**

*Sautéed veal tongue with capers, onions and white wine sauce*  
-2000

### **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*