



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
-780



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 сезонных помидоров с соусом «Тоннато»

Carpaccio di pomodori di stagione in salsa tonnata
-1450

Гаспачо из свежих помидоров

Gazpacho with fresh tomatoes
-700

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла

Baked eggplant Parma style
-990



Закуски с морепродуктами и рыбой
SEAFOOD STARTERS

Карпаччо из дикой рыбы «а-ля Мохито» с земляникой
Red snapper carpaccio Mojito style with wild strawberry
-2400

***Жареные морские гребешки с лисичками,
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля***
Roasted scallops and chanterelles salad with hazelnuts sauce
-2300

Тар-тар из тунца с салатом
Wild tuna tartare with bouquet of salads
-2600

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

***Салат с ростбифом, обжаренными лисичками,
молодой картошкой и горчичным соусом***

Salad of roast beef with sauted chanterelles and mustard sauce

-2200

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

Тёплый суп из свежих помидоров, тосканского хлеба и базилика

Tomatoes soup with Tuscany bread and fresh basil
-990

Овощной суп «Минестроне»

Vegetables Minestrone
-680

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»

Chicken broth with pasta «Ditalini»
-650

Ризотто «Дары моря» с соусом песто из базилика

Risotto with seafood and pesto basil sauce
-2450



Домашняя паста HOME-MADE PASTA

Казаречче с жареным кроликом и цукини

Caserecce with rabbit meat and zucchini

-1300

Пенне с соусом из перца рамиро, маслинами и свежим тунцом

Penne with red pepper, taggiasche olive and fresh tuna

-1700

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»

Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese

-1100

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

Spaghetti with sauce Cacio Pepe

-1350

Феттучини с соусом песто из базилика и креветками

Fettuccine with prawns and pesto basil sauce

-1500

Тортелли с телятиной, лисичками и чёрным трюфелем

Tortelli with veal, chanterelles and black truffle

-1550

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

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 с пюре из молодого гороха
под соусом из лисичек и кальмаров**
Fillet of halibut with chanterelles and baby squid sauce, mashed pea
-2650

**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

Утиная грудка с соусом Вин Санто с пюре из моркови и черешни

Duck breast with Vin Santo sauce, mashed carrots and cherry
-2350

Домашняя котлета из телятины с лисичками

Homemade veal meatball with chanterelles
-2200

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)
-5900

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*