



## *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**  
FISH MARKET

**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)*



**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 Fratепietro*  
-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***

*Cauliflower carpaccio with black truffle*  
**-1500**

***Запечённые баклажаны с сыром моцарелла***

*Baked eggplant Parma style*  
**-990**





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

***Крудо из дикой рыбы с имбирём, зелёным яблоком и гранатом***  
*Raw wild fish carpaccio with ginger, green apple and pomegranate*  
**-2400**

***Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью  
и перепелиными яйцами***  
*Fresh tuna salad, green beans and quail eggs*  
**-1950**

***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 уткой, хурмой и гранатом***

*Salad with duck breast, persimmon and pomegranate*

***-1850***



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

**Средиземноморский суп с морепродуктами**

*Fish and seafood soup*  
-2200

**Крем-суп из белых грибов с телячьим языком**

*Wild mushrooms crème-soup with steamed veal tongue*  
-900

**Тосканский суп из лука с выдержанным сыром «Пекорино»**

*Tuscan onion soup with aged pecorino cheese*  
-700

**Овощной суп «Минестроне»**

*Vegetables Minestrone*  
-700

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

*Chicken broth with pasta «Ditalini»*  
-650

**Ризотто с белыми грибами**

*Risotto with wild mushrooms*  
-1700



## **Домашняя паста** HOME-MADE PASTA

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

*Caserecce with rabbit meat and zucchini*

**-1300**

### **Равиоло с белыми грибами, страчателлой и чёрным трюфелем**

*Raviolo wild mushrooms stuffed with stracciatella cheese and black truffle*

**-1550**

### **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**

### **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 по-ливорнски**

*Halibut fillet Livornese style with tomatoes, olive and capers*  
-2550

**Запечённое филе лосося с пюре из гороха  
под соусом из сморчков и мидий**  
*Salmon fillet with mashed pea, morel mushrooms sauce and mussels*  
-2550

**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*  
-3200

**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

**«Тальята»**  
**Край мраморной говядины с соусом из белых грибов,  
с листьями рукоты и сыром пекорино с трюфелем**  
*Marble beef «Tagliata» with roasted porcini mushrooms, rocket salad and truffle pecorino*  
-3100

**Утиная грудка с соусом «Вин Санто»,  
карамелизованным яблоком и луком шалот**  
*Duck breast with Vin Santo wine sauce, apple and shallot caramelized*  
-2350

**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

### **Домашний цыплёнок**

*Home raised rooster with salad and tomatoes*  
-1650

### **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*