



## *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**

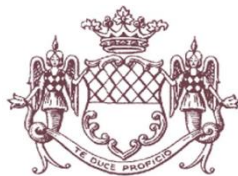
***Средиземноморские лангустины***  
*Scampi del mediterraneo*  
**-2250 (за 100 г)**

***Красные сицилийские креветки***  
*Gamberi rossi siciliani*  
**-2250 (за 100 г)**

***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 томатами, моцареллой, базиликом***  
*Margherita*  
**-890**

***Страчателла***  
***со свежими томатами и рукколой***  
*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 томатами, анчоусами и орегано**

*Focaccia con pomodoro fresco, acciughe e origano*  
-780



***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)*

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



**Итальянские сыры**  
FORMAGGI ITALIANI

**Кроттен в золе**  
*Formaggio di capra nelle ceneri*  
-950 (50 г)

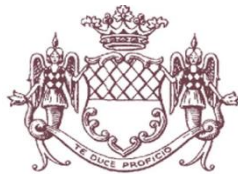
**Пикколо Ре с чёрным трюфелем**  
*Formaggio Piccolo Re' al tartufo nero*  
-950 (50 г)

**Таледжио**  
*Taleggio*  
-770 (50 г)

**Пармезан Реджано 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 Чериньола 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**  
*Salmon*  
-1250 (100 г)



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

***Буррата с соусом из свежих томатов***  
*Burrata con il succo di pomodoro fresco*  
**-1850**

***Свежая моцарелла с томатами, маслинами и базиликом***  
*Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico*  
**-1350**

***Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем***  
*Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero*  
**-1500**

***Запечённые баклажаны с сыром моцарелла***  
*Parmigiana di melanzane*  
**-990**





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

*Крудо из дикой рыбы с имбирём, зелёным яблоком и гранатом*  
*Carpaccio di pesce con zenzero, mela verde e melograno*  
*-2400*

*Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью  
и перепелиными яйцами*  
*Insalata di tonno fresco, fagiolini e uova di quaglia*  
*-1950*

*Салат с мясом королевского краба, авокадо и рукколой*  
*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**

**Перепёлки с листьями салата,**  
**Заправленными выдержанным бальзамическим уксусом**  
*Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico*  
**-1800**

**Вителло Тоннато**  
*Vitello tonnato*  
**-1850**

**Салат с уткой, хурмой и гранатом**  
*Insalata di petto d'anatra con cachi e melograno*  
**-1850**



## **Супы и Ризотто** **ZUPPE E RISOTTI**

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

**Тосканский суп из лука с выдержанным пекорино**  
*Zuppa di cipolle toscana con pecorino stagionato*  
-700

**Минестроне**  
*Minestrone di verdure*  
-700

**Ароматный куриный бульон с диталини**  
*Ditalini in brodo di pollo*  
-650

**Ризотто с белыми грибами**  
*Risotto ai funghi porcini*  
-1700



**Домашняя паста**  
*PASTA FATTA IN CASA*

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce con coniglio e zucchini*  
-1300

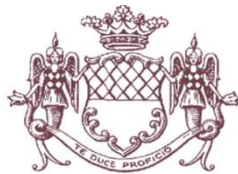
**Тальолини с томатами, базиликом и пекорино**  
*Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano*  
-1100

**Качо-э-пепе с римским пекорино**  
*Spaghetti al cacio e pepe*  
-1350

**Спагетти под соусом из серых вонголе  
с зелёной спаржей**  
*Spaghetti alle vongole e asparagi*  
-2300

**Равиоли с мясом краба, свежими томатами и брокколи**  
*Ravioli alla polpa di granchio con pomodoti freschi e broccoli*  
-2100

**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*  
-2550

**Запечённое филе лосося с пюре из гороха  
под соусом из сморчков и мидий**  
*Filetto di salmone su crema di piselli novelli e salsa di spugnole e cozze*  
-2550

**Запечённый осьминог с травами, томатами конфи, бобами и  
соусом из белой фасоли**  
*Polpo arrostito alle erbe con pomodori confit e fave, in salsa di fagioli cannellini e aceto balsamico*  
-3200

**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 томатами**  
*(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)**

***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 пекорино**  
*Capretto da latte alle erbe di campo, cotto al forno con patate al pecorino*  
-3150

### **Тальятта**

**Край мраморной говядины с листьями рукколы, пекорино,  
трюфелем и соусом из белых грибов**  
*Tagliata di controfiletto di manzo con salsa di porcini, rucola e scaglie di pecorino al tartufo*  
-3100

**Утиная грудка с соусом Вин Санто,  
карамелизированным яблоком и луком-шалот**  
*Petto d'anatra al Vin Santo con mele e scalogni caramellati*  
-2350

**Фаршированная перепёлка с 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 томатами**  
*Costoletta di vitello alla Milanese con insalata e pomodori*  
-2590



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

### **Филе говядины *medium rare* в трюфельной соли**

*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)*

**-5900**

### **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

### **Домашний цыплёнок**

*Galletto nostrano*  
-1650

### **Край мраморной говядины**

*Мраморный стейк из российской говядины, породы бычков Black Angus. 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 ягнёнок 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.*