



## *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 Зампьеру,  
истинному профессионалу и великому человеку*

*Dedicated to Marco Zampieri,  
A true professional and a great man*

**Рыбная лавка**  
FISH MARKET

**Средиземноморские лангустины**

*Mediterranean scampi*

-2800 (за 100 г)

**Красные Сицилийские креветки**

*Sicilian red prawns*

-2800 (за 100 г)

**Дикая рыба**

*Wild catch*

-1200 (за 100 г)

**Устрицы «Касабланка» №2**

*Oyster «Casablanca» №2*

-780 (1 шт.)

**«Боттарга» - икра кефали**

*Mullet bottarga*

-1200 (за 15 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*  
**-1790**

***Пять сыров***  
*Five cheeses*  
**-1790**

***Горгонзола с грушей***  
*Gorgonzola and fresh pear*  
**-1690**

***Ветчина с грибами***  
*Ham and mushrooms*  
**-1790**



## **Фокаччи**

FOCACCIE

### **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)

**Чёрные оливки**  
*Black olives*  
-750 (100 г)

**Маринованные артишоки**  
*Marinated artichokes in olive oil*  
-850 (50 г)

**Слабосоленый лосось**  
*Slightly salty salmon*  
-850 (50 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*  
**-2000**

***Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом***

*Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives*  
**-1400**

***Хумус из авокадо с овощами в подсолнечном масле***

*Avocado hummus with vegetable salad with sunflower oil*  
**-1200**

***Запечённые баклажаны с сыром моцарелла***

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





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

***Карпаччо из дикой рыбы по-средиземноморски  
с помидорами, маслинами и базиликом***  
*Wild fish carpaccio mediteranian style with tomatoes, olives and basil*  
**-2500**

***Карпаччо из сицилийских красных креветок  
с малиной и сыром «страчателла»***  
*Sicilian red prawns carpaccio with raspberry and stracciatella cheese*  
**-3600**

***Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью  
и перепелиными яйцами***  
*Fresh tuna salad, green beans and quail eggs*  
**-2100**

***Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой***  
*King crab and avocado salad*  
**-3500**

***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*

**-2300**

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

*Beef carpaccio with green salads, tomatoes and parmesan*

**-2500**



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

***Суп с «Вонголе» и свежими помидорами***  
*Vongole clams soup with fresh tomatoes*  
**-2600**

***Суп с кедровыми орехами, креветками и черным трюфелем***  
*Pine nuts soup with rose prawns and black truffle*  
**-1400**

***Овощной суп «Минестроне»***  
*Vegetables Minestrone*  
**-700**

***Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»***  
*Chicken broth with pasta «Ditalini»*  
**-650**

***Ризотто с цветами шафрана***  
*Risotto with saffron pistils*  
**-1900**



**Домашняя паста**  
HOME-MADE PASTA

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce with rabbit meat and zucchini*  
-1300

**Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»**  
*Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese*  
-1100

**Лазанья Болонезе**  
*Lasagna Bolognese*  
-1250

**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*  
-2200

**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**

### **Фаланга краба с карпаччо из помидоров и соусом айоли**

*Steamed Kamchatka's crab phalanxes with tomatoes carpaccio and aioli sauce*

**-4500**

### **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

### *Стейк из чилийского сибаса*

*Chilean seabass steak*

*-1950 (за 100 г)*

### *Дорада*

*Sea Bream*

*-700 (за 100 г)*

### *Сибас*

*Sea Bass*

*-820 (за 100 г)*

### *Королевские тигровые креветки*

*King Prawns*

*-1100 (за 100 г)*

### *Морские гребешки*

*Scallops*

*-1400 (за 100 г)*

### *Мини кальмары*

*Baby squids*

*-950 (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

**Томленые телячьи щечки с картофельным пюре**  
*Braised veal cheek in red wine with mashed potatoes*  
-1900

**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)*  
**-16900**





***Мясо на гриле***  
**GRILLED MEAT**

***Домашний цыплёнок***  
*Home raised rooster with salad and tomatoes*  
**-1650**

***Край мраморной говядины***  
*Marble beef entrecote*  
**-1150 (100 г)**

***Филе говядины***  
*Beef fillet*  
**-2750**

***Молодой ягнёнок на косточке***  
*Young lamb cutlet*  
**-2950**

***Молочная телятина на косточке***  
*Young veal cutlet*  
**-3500**

*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*