



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

Лангустины
Scampi
-2800 (за 100 г)

Красные Сицилийские креветки
Gamberi rossi siciliani
-2800 (за 100 г)

Дикая рыба
Pescato selvatico
-1200 (за 100 г)

Устрицы «Касабланка» №2
Ostriche «Casablanca» №2
-780 (1 шт.)

«Боттарга» - икра кефали
Bottarga di muggine
-1200 (за 15 г)



Классические пиццы **PIZZE CLASSICHE**

Маргарита
с помидорами, моцареллой, базиликом
Margherita
-890

«Страчателла»
со свежими помидорами и руколой
Stracciatella di burrata con pomodoro fresco e rucola
-1550

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola con salame piccante, olive e peperoni
-1790

Пять сыров
Cinque formaggi
-1790

Горгонзола с грушей
Gorgonzola e Pera
-1690

Ветчина с грибами
Prosciutto e funghi
-1790



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 помидорами, 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

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»

Formaggio di capra nelle ceneri
-950 (50 г)

Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем

Formaggio Piccolo Re' al tartufo nero
-950 (50 г)

Таледжио

Taleggio
-770 (50 г)

«Пармезан» 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)

Чёрные оливки
Olive nere
-750 (100 г)

Маринованные артишоки
Carciofi marinati sott'olio
-850 (50 г)

Слабосоленый лосось
Salmon
-850 (50 г)



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

**Мягкий сыр «Буррата» из коровьего молока
с соусом из свежих помидоров**

Burrata con il succo di pomodoro fresco
-2000

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом
Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico
-1400

Гаспачо из свежих помидоров
Gaspacio di pomodoro fresco
-1100

Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем
Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero
-1700

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла
Parmigiana di melanzane
-990



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

***Жареные морские гребешки со сморчками,
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля***
Capesante arrostite con spugnole su crema di nocciole al tartufo
-2400

***Карпаччо из дикой рыбы по-средиземноморски
с помидорами, маслинами и базиликом***
Carpaccio di pesce alla mediterranea con pomodori, olive, capperi e basilico
-2500

Севиче из тунца с бобами, маслинами и авокадо
Ceviche di tonno con fave, olive e avocado
-2200

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой
Insalata di granchio reale e avocado
-3500

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

Слабосоленая ветчина «Сан Даниэле 24 месяца» с дыней

Prosciutto crudo dolce di San Daniele 24 mesi con melone

-2200

**Листья салата с поджаренными перепёлками,
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом**

Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico

-1800

Вителло Тоннато

Vitello tonnato

-2300

Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном

Carpaccio di manzo su foglie d'insalata e scaglie di parmigiano

-2500



Супы и Ризотто *ZUPPE E RISOTTI*

Средиземноморский суп с морепродуктами
Zuppa di pesce e frutti di mare
-2400

Тёплый суп из свежих помидоров, тосканского хлеба и базилика
Zuppa di pomodoro fresco, pane toscano e basilico
-1100

Суп с кедровыми орехами, креветками и черным трюфелем
Zuppa di pinoli, gamberi rosa e tartufo nero
-1400

Овощной суп «Минестроне»
Minestrone di verdure
-700

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»
Ditalini in brodo di pollo
-650

Ризотто с морепродуктами и соусом «Песто»
Risotto ai frutti di mare e pesto al basilico
-3300



Домашняя паста *PASTA FATTA IN CASA*

Казаречче с жареным кроликом и цукини

Caserecce con coniglio e zucchini

-1300

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

Spaghetti al cacio e pepe

-1450

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»

Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano

-1100

Тортеллини с телятиной и сморчками с соусом из красного вина

Tortellini di vitello con funghi spugnole e salsa al vino rosso e caffè

-1600

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

Spaghetti alle vongole e asparagi

-2300

Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи

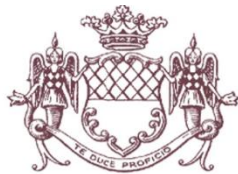
Ravioli alla polpa di granchio con pomodori freschi e broccoli

-2200

**Длинная паста «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

**Запечённый осьминог с травами, помидорами конфи и бобами,
с 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 помидорами**
(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**

Стейк из чилийского сибаса

Trancio di branzino cileno
-1950 (за 100 г)

Дорада

Orata
-700 (за 100 г)

Сибас

Branzino
-820 (за 100 г)

Королевские тигровые креветки

Gamberoni
-1100 (за 100 г)

Морские гребешки

Capésante
-1400 (за 100 г)

Мини кальмары

Mini Calamari
-950 (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 сыром «Пекорино»**
Capretto da latte alle erbe di campo, cotto al forno con patate al pecorino
-3150

**Рубленая котлета из телятины, приготовленная на гриле, со
свежими овощами и пармезаном**
Medaglione di vitello grigliato con verdure, rucola e scaglie di parmigiano
-1850

Томленые телячьи щечки с картофельным пюре
Guancia di vitello brasata al vino rosso con pure di patate
-1950

**Фаршированная перепёлка с сыром «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 помидорами
Costoletta di vitello alla Milanese con insalata e pomodori
-2590



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

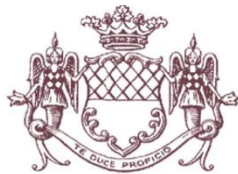
Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли
Филе говядины готовится *medium-rare* и приобретает солоноватый вкус
Filetto di manzo cotto nel sale al tartufo
La carne acquisisce in superficie un sapore leggermente salato e viene servita medium-rare
-8500

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 с травами костолетта из телятины
с картофелем, соусом «Вин Санто» и грибами
(на две персоны)
Costoletta di vitello arrosto con patate novelle e salsa al Vin Santo e funghi
-1150 (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)
-16900



Мясо на гриле
GRIGLIA DI CARNE

Домашний цыплёнок

Galletto nostrano
-1650

Край мраморной говядины

Entrecote di manzo
-1150 (100 г)

Филе говядины

Filetto di manzo
-2750

Молодой ягнёнок на косточке

Scottadito di agnello
-2950

Молочная телятина на косточке

Costoletta di vitello
-3500

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.*