



## *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**

***Лангустины***

*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*  
**-1950**

***«Страчателла»***  
***со свежими помидорами и руколой***  
*Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket*  
**-1650**

***Дьявола***  
***с острой салями, маслинами и красным перцем***  
*Diavola with spicy salami, olives and peppers*  
**-1990**

***Пять сыров***  
*Five cheeses*  
**-1990**

***Горгонзола с грушей***  
*Gorgonzola and fresh pear*  
**-1750**

***Ветчина с грибами***  
*Ham and mushrooms*  
**-1890**



## **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)

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

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

**Слабосолённый 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**

***Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем***

*Cauliflower carpaccio with black truffle*  
**-1700**

***Гаспачо из свежих помидоров***

*Gazpacho with fresh tomatoes*  
**-1100**

***Запечённые баклажаны с сыром моцарелла***

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



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

***Карпаччо из сицилийских красных креветок  
с малиной и сыром «страчателла»***

*Sicilian red prawns carpaccio with raspberry and stracciatella cheese*  
**-3700**

***Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью  
и перепелиными яйцами***

*Fresh tuna salad, green flat beans and quail eggs*  
**-2250**

***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**

### ***Овощной суп «Минестроне»***

*Vegetables Minestrone*  
**-700**

### ***Средиземноморский суп с морепродуктами***

*Fish and seafood soup*  
**-2400**

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

*Chicken broth with pasta «Ditalini»*  
**-650**

### ***Ризотто с белыми грибами***

*Risotto with wild mushrooms*  
**-1800**

### ***Ризотто с морепродуктами, помидорами и базиликом***

*Risotto with seafood, tomatoes and basil*  
**-3000**



## **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**

### **Феттучини с соусом песто из базилика и креветками**

*Fettuccine with rose prawns and pesto basil sauce*

**-1900**

### **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*

**-1550**



## **Горячие рыбные блюда** HOT FISH DISHES

### **Филе палтуса по-ливорнски**

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

**-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**

### ***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

### **Обжаренный телячий язык с шалфеем, каперсами и луком**

*Sautéed veal tongue with capers, onions and white wine sauce*  
-2200

### **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

### **Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле, с листьями салата и свежими помидорами**

*Home raised rooster with salad and tomatoes*  
-1750

### **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 с травами костолетта из телятины**  
**с картофелем, соусом «Вин Санто» и грибами**  
(на две персоны)  
*Roasted veal rack with herbs with potatoes, mushrooms and Vin Santo sauce*  
-1150 (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**

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

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

***Молодой ягненок 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*