



## *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 Зампьеро,  
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*  
**-1980**

***«Страчателла»***  
***со свежими помидорами и рукколой***  
*Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket*  
**-1800**

***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*  
**-1990**



## **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)***

***Слабосолёная 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*  
***-380 (50 г)***



## **Итальянские сыры** ITALIAN CHEESES

**Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»**

*Soft goat cheese*  
-980 (50 г)

**Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем**

*Cheese «Piccolo Re'» with black truffle*  
-980 (50 г)

**Таледжио**

*Taleggio*  
-920 (50 г)

**«Пармезан» 24 месяца**

*Parmigiano Reggiano 24 months*  
-1250 (50 г)

**Горгонзола «Пиканте»**

*Spicy matured gorgonzola*  
-920(50 г)

**Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)**

*Assortment of cheeses (Chef's Choice)*  
-2200(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*  
**-1050 (50 г)**

**Слабосоленый лосось**  
*Slightly salty salmon*  
**-880 (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*  
**-2100**

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

*Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives*  
**-1450**

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

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

***Жареные артишоки с травами***

*Sauteed artichokes with herbs*  
**-3150**

***Запечённые баклажаны с сыром моцарелла***

*Baked eggplant Parma style*  
**-1100**





## ***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**

***Обжаренные гребешки с лисичками в соусе «Вин Санто»,  
с пюре из топинамбура и чёрным трюфелем***

*Roasted scallops and chanterelles in Vin Santo sauce with jerusalem artichokes and black truffle*  
**-2450**

***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 рукколой***

*King crab and avocado salad*  
**-3600**

***Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном***

*Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon*  
**-3150**



## **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)*  
-2300

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

*Lettuce leaves with toasted quail seasoned with aged balsamic vinegar*  
-1800

### **Вителло Тоннато**

*Vitello tonnato*  
-2390

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

*Beef carpaccio with green salads, tomatoes and parmesan*  
-2500

**Салат с уткой, хурмой и гранатом**

*Salad with duck breast, persimmon and pomegranate*  
-2200



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

### **Овощной суп «Минестроне»**

*Vegetables Minestrone*  
-700

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

*Wild mushrooms crème-soup with steamed veal tongue*  
-950

### **Средиземноморский суп с морепродуктами**

*Fish and seafood soup*  
-2490

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

*Chicken broth with pasta «Ditalini»*  
-650

### **Крем-суп из тыквы со страчателлой и фундуком**

*Pumpkin crème-soup with stracciatella cheese and hazelnuts*  
-800

### **Ризотто «по-милански» с цветками шафрана**

*Risotto «Milanese style» with saffron pistils*  
-1950

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

*Risotto with seafood, tomatoes and basil*  
-3300



## **Домашняя паста** HOME-MADE PASTA

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**

*Caserecce with rabbit meat and zucchini*

-1390

**Тортеллини с телятиной, шалфеем и чёрным трюфелем**

*Tortellini with veal, sage and black truffle*

-1900

**Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»**

*Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese*

-1190

**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*

-2430

**Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи**

*Ravioli with crab meat, fresh tomatoes and broccoli*

-2200

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

*Spaghetti with sauce Cacio Pepe*

-1800

**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*  
-2650

### **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*  
-3850

### **Сибас -900 (за 100 г) или Дорада -750 (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)*

**-1100(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*

*-750 (за 100 г)*

***Сибас***

*Sea Bass*

*-900 (за 100 г)*

***Королевские тигровые креветки***

*King Prawns*

*-1150 (за 100 г)*

***Морские гребешки***

*Scallops*

*-1490 (за 100 г)*

***Мини кальмары***

*Baby squids*

*-980 (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*  
-3350

### **«Тальята»**

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

**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

**Домашние котлеты из телятины  
с лисичками и пюре из картофеля**  
*Homemade veal meatballs with chanterelles sauce and mashed potatoes*  
-2450

**Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле, с листьями  
салата и свежими помидорами**  
*Home raised rooster with salad and tomatoes*  
-1850

**Телятина по-милански с листьями салата и помидорами**  
*Veal breaded chop «Milanese» with lettuce and tomatoes salad*  
-2690



**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)**

**Стейк «Портерхаус» из мраморной говядины**  
**с запечённым перцем**  
*Beef T-bone steak with baked peppers*  
**-1600 (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)*  
**-6300**

**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*

**-1460 (100 г)**

### ***Филе говядины***

*Beef fillet*

**-2950**

### ***Молодой ягненок на косточке***

*Young lamb cutlet*

**-3290**

### ***Молочная телятина на косточке***

*Young veal cutlet*

**-3890**

***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*