



## *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)

**Стейк из чилийского сибаса**  
*Trancio di branzino cileno*  
-1350 (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 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*  
**-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 помидорами, анчоусами и орегано**

*Focaccia con pomodoro fresco, acciughe e origano*  
-650



***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»**

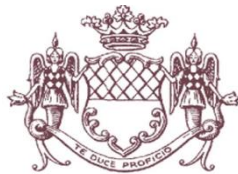
*Gorgonzola piccante*

**-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)**

**Оливки «Белле ди Чериниола 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**  
*Salmone*  
**-1250 (100 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*  
-1850

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

*Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico*  
-1350

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

*Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero e parmigiano*  
-1650

**Гаспачо из свежих помидоров**

*Gaspacio di pomodoro fresco*  
-700

**Брускетты от шеф-повара со страчателлой, помидорами и  
анчоусами**

*Bruschette dello Chef con stracciatella di burrata, pomodori e filetti d'acciuga*  
-1900

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла**

*Parmigiana di melanzane*  
-920





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

*Жареные морские гребешки со сморчками,  
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля*  
*Capresante arrostite con spugnole su crema di nocciole al tartufo*  
*-2150*

*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*  
*-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**

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

*Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico*

**-1800**

### **Вителло Тоннато**

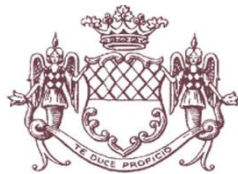
*Vitello tonnato*

**-1850**

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

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

**-2100**



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

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

**Овощной суп «Минестроне»**  
*Minestrone di verdure*  
-680

**Крем-суп из сморчков с розовыми креветками**  
*Vellutata di spugnole con gamberi rosa*  
-900

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

**Ризотто с горохом, сморчками и филе чилийского сибаса**  
*Risotto al pesto con piselli, spugnole e filetto di branzino antartico*  
-2150



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

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce con coniglio e zucchini*  
-1200

**Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»**  
*Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano*  
-990

**Тортелли с телятиной под соусом из сморчков  
и сыром «Страчателла»**  
*Tortelli di vitello al profumo di tartufo con spugnole e stracciatella*  
-1450

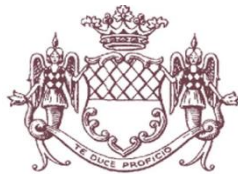
**Спагетти «Качо-пепе» с римским «Пекорино» и чёрным перцем**  
*Spaghetti al cacio e pepe*  
-1350

**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, con pomodoti freschi e broccoli*  
-2100

**Спагетти с морепродуктами в соусе из белого вина**  
*Fettuccine ai frutti di mare in salsa al vino bianco*  
-3200

**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*  
-2450

**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*  
-3350

**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**

### ***Дорада***

*Orata*

**-700 (за 100 г)**

### ***Сибас***

*Branzino*

**-820 (за 100 г)**

### ***Стейк из чилийского сибаса***

*Trancio di branzino cileno*

**-1550 (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 сыром «Пекорино»**  
*Capretto da latte alle erbe di campo, cotto al forno con patate al pecorino*  
-3150

**Запечённая костолетта с винным соусом и сморчками**  
*Costoletta di vitello al burro e timo con spugnole in salsa di vino*  
-2400

**Обжаренный телячий язык с шалфеем, каперсами и луком**  
*Lingua di vitello alla salvia con capperi e cipolla brasata al vino bianco*  
-2000

**Домашний цыплёнок с листьями салата и свежими помидорами**  
*Galletto nostrano con insalata e pomodori*  
-1650

**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 утка с яблоками и апельсиновым соусом**  
(цена за целую утку)  
*Anatra arrosto con mele e salsa all'arancia*  
(il prezzo include l'intera anatra)  
-5200

**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

### **Край мраморной говядины**

*Мраморный стейк из российской говядины, породы бычков -Блэк Ангус.  
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 ягненок 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.*