



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
-1550 (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
-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)

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 сезонных помидоров с соусом «Тоннато»

Carpaccio di pomodori di stagione in salsa tonnata
-1450

Гаспачо из свежих помидоров

Gaspacio di pomodoro fresco
-700

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла

Parmigiana di melanzane
-990



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

Карпаччо из дикой рыбы «а-ля Мохито» с земляникой
Carpaccio di red snapper alla stile Moxito con fragoline di bosco
-2400

***Жареные морские гребешки с лисичками,
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля***
Insalata di capesante e finferli con crema di nocciole
-2300

Тар-тар из тунца с салатом
Tartar di tonno selvaggio con misticanze d'insalata
-2600

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

**Салат с ростбифом, обжаренными лисичками,
молодой картошкой и горчичным соусом**

Roast beef con finferli al timo e salsa alla senape

-2200

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

Тёплый суп из свежих помидоров, тосканского хлеба и базилика
Zuppa di pomodoro fresco, pane toscano e basilico
-990

Овощной суп «Минестроне»
Minestrone di verdure
-680

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

Ризотто «Дары моря» с соусом песто из базилика
Risotto ai frutti di mare mantecato al pesto di basilico
-2450



Домашняя паста *PASTA FATTA IN CASA*

Казаречче с жареным кроликом и цукини
Caserecce con coniglio e zucchini
-1300

Пенне с соусом из перца рамиро, маслинами и свежим тунцом
Penne con salsa di peperoni, olive taggiasche e tonno fresco
-1700

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»
Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano
-1100

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

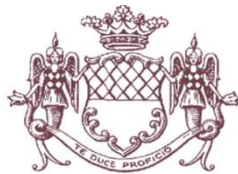
Феттучини с соусом песто из базилика и креветками
Fettuccine al pesto di basilico con gamberi rosa
-1500

Тортелли с телятиной, лисичками и чёрным трюфелем
Tortelli di vitello con finferli e tartufo nero
-1550

**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 pomodoti freschi e broccoli
-2100

**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 с пюре из молодого гороха
под соусом из лисичек и кальмаров**
Filetto di halibut con finferli e calamari, pure di piselli
-2650

**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

**Утиная грудка с соусом Вин Санто
с пюре из моркови и черешни**
Petto di anatra al Vin Santo con pure di carote e ciliegie
-2350

Домашняя котлета из телятины с соусом из лисичек
Medaglione battuto di vitello con salsa di finferli
-2200

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



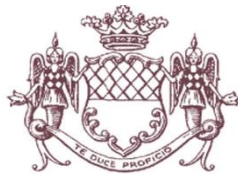
Специальные мясные блюда от шеф-повара *SPECIALITA' DI CARNE DELLO CHEF*

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)
-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)
-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 ягнёнок 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.*