



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 tartufò 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

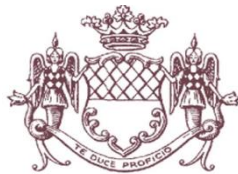
Parmigiano Reggiano 24 mesi
-1250 (50 г)

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
Salmon
-1250 (100 г)



Свежие сыры и закуски из овощей
FORMAGGI FRESCI 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

Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero
-1500

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла

Parmigiana di melanzane
-990



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

Севиче из дикой рыбы с инжиром и базиликом
Ceviche di pesce con fichi e basilico
-2350

***Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью
и перепелиными яйцами***
Insalata di tonno fresco, fagiolini e uova di quaglia
-1950

***Салат с креветками, инжиром
и соусом из кедровых орехов***
Insalata di gamberi e fichi con salsa di pinole e balsamico
-1950

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 уткой, хурмой и гранатом

Insalata di petto d'anatra con cachi e melograno

-1850

Тартар из вырезки говядины с перцем конфи и соусом «Айоли»

Tartare di carne con salsa aioli e peperoni confit

-2100



Супы и Ризотто *ZUPPE E RISOTTI*

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

Крем-суп из тыквы
Crema di zucca
-700

Тосканский суп из лука с выдержанным сыром «Пекорино»
Zuppa di cipolle toscana con pecorino stagionato
-700

Овощной суп «Минестроне»
Minestrone di verdure
-700

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

Ризотто с белыми грибами
Risotto ai funghi porcini
-1700

Ризотто с красным вином «Кьянти» и куриной печенью
Risotto al vino rosso Chianti con fegatini di pollo
-1600



Домашняя паста *PASTA FATTA IN CASA*

Ньокки из тыквы с креветками и чёрным трюфелем
Gnocchi di zucca con gamberi e tartufo nero
-1500

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

Равиоло с белыми грибами, страчателлой и чёрным трюфелем
Raviolo con funghi porcini, stracciatella e tartufo nero
-1550

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

**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 по-ливорнски
Filetto di halibut alla livornese
-2550

**Запечённое филе лосося с пюре из гороха
под соусом из сморчков и мидий**
Filetto di salmone su crema di piselli novelli e salsa di spugnole e cozze
-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

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

«Тальята»

**Край мраморной говядины с соусом из белых грибов,
с листьями рукколы и сыром пекорино с трюфелем**
Tagliata di controfiletto di manzo con salsa di porcini, rucola e scaglie di pecorino al tartufo
-3100

**Домашняя котлета из телятины жареная на гриле
по рецепту бабушки Мауро**
Medaglione battuto di vitello cotto alla griglia con verdure all'olio aromatico
(un'antica ricetta della mia nonna)
-2200

**Утиная грудка с соусом Вин Санто
со шпинатом и инжиром**
Petto d'anatra al Vin Santo con spinaci e fichi
-2350

**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*

Домашний цыплёнок

Galletto nostrano
-1650

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.