



## *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**

***Средиземноморские лангустины***  
*Mediterranean scampi*  
**-2250 (за 100 г)**

***Красные сицилийские креветки***  
*Sicilian red prawns*  
**-2250 (за 100 г)**

***Дикая рыба***  
*Wild catch*  
**-990 (за 100 г)**

***Устрицы «Касабланка» №2***  
*Oyster «Casablanca» №2*  
**-780 (1 шт.)**

***Боттарга***  
*(икра кефали)*  
*Mullet bottarga*  
**-1200 (за 25 г)**



## ***Классические пиццы*** **CLASSIC PIZZA**

***Маргарита***  
***с томатами, моцареллой, базиликом***

*Margherita*  
**-890**

***Страчателла***  
***со свежими томатами и рукколой***  
*Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket*  
**-1550**

***Дьявола***  
***с острой салями, маслинами и красным перцем***  
*Diavola with spicy salami, olives and peppers*  
**-1690**

***Пять сыров***  
*Five cheeses*  
**-1690**

***Горгонзола с грушей***  
*Gorgonzola and fresh pear*  
**-1690**

***Ветчина с грибами***  
*Ham and mushrooms*  
**-1690**



## **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 томатами, 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

### **Кроттен в золе**

*Soft goat cheese*  
-950 (50 г)

### **Пикколо Ре с чёрным трюфелем**

*Cheese «Piccolo Re'» with black truffle*  
-950 (50 г)

### **Таледжио**

*Taleggio*  
-770 (50 г)

### **Пармезан Реджано 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)

**Оливки «Белле ди Чериниола Фратепьетро»**  
*Green olives Belle di Cerignola Fratepietro*  
-750 (100 г)

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

**Маринованные артишоки**  
*Marinated artichokes in olive oil*  
-1100 (100 г)

**Слабосоленый лосось**  
*Slightly salty salmon*  
-1250 (100 г)



***Свежие сыры и закуски из овощей***  
**FRESH CHEESES AND STARTERS**

***Буррата***

***с соусом из свежих томатов***

*Soft Burrata cow's milk cheese with fresh tomato sauce*  
**-1850**

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

*Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives*  
**-1350**

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

*Cauliflower carpaccio with black truffle*  
**-1500**

***Запечённые баклажаны с сыром моцарелла***

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





## *Закуски с морепродуктами и рыбой* SEAFOOD STARTERS

*Крудо из дикой рыбы с имбирём, зелёным яблоком и гранатом*  
*Raw wild fish carpaccio with ginger, green apple and pomegranate*  
-2400

*Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью  
и перепелиными яйцами*  
*Fresh tuna salad, green beans and quail eggs*  
-1950

*Салат с мясом королевского краба, авокадо и рукколой*  
*King crab and avocado salad*  
-3300

*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**

***Перепёлки с листьями салата,  
заправленными выдержанным бальзамическим уксусом***

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

**-1800**

### ***Вителло Тоннато***

*Vitello tonnato*

**-1850**

***Салат с уткой, хурмой и гранатом***

*Salad with duck breast, persimmon and pomegranate*

**-1850**



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

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

*Fish and seafood soup*  
**-2200**

### ***Тосканский суп из лука с выдержанным пекорино***

*Tuscan onion soup with aged pecorino cheese*  
**-700**

### ***Минестроне***

*Vegetables Minestrone*  
**-700**

### ***Ароматный куриный бульон с диталини***

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

### ***Ризотто с белыми грибами***

*Risotto with wild mushrooms*  
**-1700**



**Домашняя паста**  
HOME-MADE PASTA

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce with rabbit meat and zucchini*  
-1300

**Тальолини с томатами, базиликом и пекорино**  
*Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese*  
-1100

**Качо-э-пепе с римским пекорино**  
*Spaghetti with sauce Cacio Pepe*  
-1350

**Спагетти под соусом из серых вонголе  
с зелёной спаржей**  
*Spaghetti with clams (vongole) and green asparagus*  
-2300

**Равиоли с мясом краба, свежими томатами и брокколи**  
*Ravioli with crab meat, fresh tomatoes and broccoli*  
-2100

**Пичи с жареными белыми грибами  
и крошками тосканского хлеба**  
*Pasta "Pici senesi" with fried wild mushrooms and tuscan bread*  
-1450



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

### **Филе палтуса по-ливорнски**

*Halibut fillet Livornese style with tomatoes, olive and capers*  
-2550

**Запечённое филе лосося с пюре из гороха  
под соусом из сморчков и мидий**  
*Salmon fillet with mashed pea, morel mushrooms sauce and mussels*  
-2550

**Запечённый осьминог с травами, томатами конфи, бобами и  
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 томатами**  
*(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**

***Дорада***  
*Sea Bream*  
**-700 (за 100 г)**

***Сибас***  
*Sea Bass*  
**-820 (за 100 г)**

***Королевские тигровые креветки***  
*King Prawns*  
**-1020 (за 100 г)**

***Морские гребешки***  
*Scallops*  
**-1350 (за 100 г)**

***Мини-кальмары***  
*Baby squids*  
**-790 (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 пекорино**

*Baked young goat with herbs and potatoes with Pecorino cheese*  
-3150

### **Тальята**

### **Край мраморной говядины с листьями рукколы, пекорино, трюфелем и соусом из белых грибов**

*Marble beef «Tagliata» with roasted porcini mushrooms, rocket salad and truffle pecorino*  
-3100

### **Утиная грудка с соусом Вин Санто, карамелизированным яблоком и луком-шалот**

*Duck breast with Vin Santo wine sauce, apple and shallot caramelized*  
-2350

### **Фаршированная перепёлка с пекорино и чёрным трюфелем на картофельном карпаччо**

*Baked quail filled with pecorino cheese, served with gratinated potatoes carpaccio and black truffle*  
-2400

### **Телятина по-милански с листьями салата и томатами**

*Veal breaded chop «Milanese» with lettuce and tomatoes salad*  
-2590



**Специальные мясные блюда**  
**от шеф-повара**  
*SPECIAL MEAT DISHES OF THE CHEF*

**Филе говядины *medium rare* в трюфельной соли**

*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 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)*  
**-15500**





## **Мясо на гриле** GRILLED MEAT

### **Домашний цыплёнок**

*Home raised rooster with salad and tomatoes*  
-1650

### **Край мраморной говядины**

*Мраморный стейк из российской говядины, породы бычков Black Angus.  
200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime. МИРАТОРГ.*

*Marble beef entrecote*

*Marble beef of russian bulls. Breed of Black Angus. 200 days of grain fattening and 21 days of wet  
aging. Prime. Miratorg.*  
-920 (100 г)

### **Филе говядины**

*Beef fillet*  
-2750

### **Молодой ягнёнок на косточке**

*Young lamb cutlet*  
-2950

### **Молочная телятина на косточке**

*Young veal cutlet*  
-3150

*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*