



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
-890

«Страчателла»
со свежими помидорами и руколой
Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket
-1550

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola with spicy salami, olives and peppers
-1790

Пять сыров
Five cheeses
-1790

Горгонзола с грушей
Gorgonzola and fresh pear
-1690

Ветчина с грибами
Ham and mushrooms
-1790



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)

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

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»

Soft goat cheese
-950 (50 г)

Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем

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

Таледжио

Taleggio
-770 (50 г)

«Пармезан» 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)



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
-850 (50 г)

Слабосоленый лосось
Slightly salty salmon
-850 (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
-2000

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом

Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives
-1400

Гаспачо из свежих помидоров

Gazpacho with fresh tomatoes
-1100

Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем

Cauliflower carpaccio with black truffle
-1700

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла

Baked eggplant Parma style
-990



Закуски с морепродуктами и рыбой **SEAFOOD STARTERS**

***Жареные морские гребешки со сморчками,
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля***

Scallops roasted with morels on hazelnut cream with truffles

-2400

***Карпаччо из дикой рыбы по-средиземноморски
с помидорами, маслинами и базиликом***

Carpaccio di pesce alla mediterranea con pomodori, olive, capperi e basilico

-2500

Севиче из тунца с бобами, маслинами и авокадо

Tuna ceviche with broad beans, olives and avocado

-2200

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой

King crab and avocado salad

-3500

Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном

Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon

-2900



Супы и Ризотто **SOUPS AND RISOTTO**

Средиземноморский суп с морепродуктами

Fish and seafood soup
-2400

Тёплый суп из свежих помидоров, тосканского хлеба и базилика

Tomatoes soup with Tuscany bread and fresh basil
-1100

Суп с кедровыми орехами, креветками и черным трюфелем

Pine nuts soup with rose prawns and black truffle
-1400

Овощной суп «Минестроне»

Vegetables Minestrone
-700

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»

Chicken broth with pasta «Ditalini»
-650

Ризотто с морепродуктами и соусом «Песто»

Risotto with seafood and pesto basil sauce
-3300



Домашняя паста
HOME-MADE PASTA

Казаречче с жареным кроликом и цукини

Caserecce with rabbit meat and zucchini

-1300

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

Spaghetti with sauce Cacio Pepe

-1450

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»

Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese

-1100

Тортеллини с телятиной и сморчками с соусом из красного вина

Tortellini veal stuffed with morels mushrooms and wine-coffee sauce

-1600

Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»

с зелёной спаржей

Spaghetti with clams (vongole) and green asparagus

-2300

Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи

Ravioli with crab meat, fresh tomatoes and broccoli

-2200

Длинная паста «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

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
-3200

Сибас -820 (за 100 г) или Дорада -700 (за 100 г),

приготовленные в крупиной 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)
-990 (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

-700 (за 100 г)

Сибас

Sea Bass

-820 (за 100 г)

Королевские тигровые креветки

King Prawns

-1100 (за 100 г)

Морские гребешки

Scallops

-1400 (за 100 г)

Мини кальмары

Baby squids

-950 (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
-3150

**Рубленая котлета из телятины, приготовленная на гриле, со
свежими овощами и пармезаном**
Grilled veal medallion with fresh vegetables, rucola and parmesan
-1850

Томленые телячьи щечки с картофельным пюре
Braised veal cheek in red wine with mashed potatoes
-1950

**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

Телятина по-милански с листьями салата и помидорами
Veal breaded chop «Milanese» with lettuce and tomatoes salad
-2590



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

Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли
(Филе говядины готовится 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)

Запечённая с травами костолетта из телятины
с картофелем, соусом «Вин Санто» и грибами
(на две персоны)
Roasted veal rack with herbs with potatoes, mushrooms and Vin Santo sauce
-1150 (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)
-16900



Мясо на гриле
GRILLED MEAT

Домашний цыплёнок

Home raised rooster with salad and tomatoes
-1650

Край мраморной говядины

Marble beef entrecote
-1150 (100 г)

Филе говядины

Beef fillet
-2750

Молодой ягнёнок на косточке

Young lamb cutlet
-2950

Молочная телятина на косточке

Young veal cutlet
-3500

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*