



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

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
-1980

«Страчателла»
со свежими помидорами и рукколой
Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket
-1800

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola with spicy salami, olives and peppers
-1990

Пять сыров
Five cheeses
-1990

Горгонзола с грушей
Gorgonzola and fresh pear
-1750

Ветчина с грибами
Ham and mushrooms
-1990



Фокаччи

FOCACCIE

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
-380 (50 г)



Итальянские сыры ITALIAN CHEESES

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»

Soft goat cheese

-980 (50 г)

Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем

Cheese «Piccolo Re'» with black truffle

-980 (50 г)

Таледжио

Taleggio

-920 (50 г)

«Пармезан» 24 месяца

Parmigiano Reggiano 24 months

-1250 (50 г)

Горгонзола «Пиканте»

Spicy matured gorgonzola

-920(50 г)

Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)

Assortment of cheeses (Chef's Choice)

-2200(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
-1050 (50 г)

Слабосоленый лосось
Slightly salty salmon
-880 (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
-2100

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом

Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives
-1450

Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем

Cauliflower carpaccio with black truffle
-1700

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла

Baked eggplant Parma style
-1100



Закуски с морепродуктами и рыбой **SEAFOOD STARTERS**

***Карпаччо из сицилийских красных креветок
с малиной и сыром «страчателла»***

Sicilian red prawns carpaccio with raspberry and stracciatella cheese
-3700

Тартар из лосося

Wild salmon tartare
-3500

***Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью
и перепелиными яйцами***

Fresh tuna salad, green flat beans and quail eggs
-2250

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и рукколой

King crab and avocado salad
-3600

Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном

Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon
-3150



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)
-2300

**Листья салата с поджаренными перепёлками,
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом**
Lettuce leaves with toasted quail seasoned with aged balsamic vinegar
-1800

Вителло Тоннато

Vitello tonnato
-2390

Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном
Beef carpaccio with green salads, tomatoes and parmesan
-2500

Салат с уткой, хурмой и гранатом
Salad with duck breast, persimmon and pomegranate
-2200



Супы и Ризотто SOUPS AND RISOTTO

Овощной суп «Минестроне»

Vegetables Minestrone
-700

Крем-суп из белых грибов с телячьим языком

Wild mushrooms crème-soup with steamed veal tongue
-950

Средиземноморский суп с морепродуктами

Fish and seafood soup
-2490

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»

Chicken broth with pasta «Ditalini»
-650

Крем-суп из тыквы со страчателлой и фундуком

Pumpkin crème-soup with stracciatella cheese and hazelnuts
-800

Ризотто с морепродуктами, помидорами и базиликом

Risotto with seafood, tomatoes and basil
-3800



Домашняя паста HOME-MADE PASTA

Казаречче с жареным кроликом и цукини

Caserecce with rabbit meat and zucchini

-1390

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»

Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese

-1190

Феттучини с соусом песто из базилика и креветками

Fettuccine with rose prawns and pesto basil sauce

-1900

Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе» с зелёной спаржей

Spaghetti with clams (vongole) and green asparagus

-2430

Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи

Ravioli with crab meat, fresh tomatoes and broccoli

-2200

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

Spaghetti with sauce Cacio Pepe

-1800

Длинная паста «Пичи» с жареными белыми грибами и крошками тосканского хлеба

Pasta "Pici senesi" with fried wild mushrooms and tuscan bread

-1550



Горячие рыбные блюда HOT FISH DISHES

Филе палтуса по-ливорнски

Halibut fillet Livornese style with tomatoes, olive and capers
-2650

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
-3850

Сибас -900 (за 100 г) или Дорада -750 (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 помидорами

(на две персоны)

Fish baked in wood oven with potatoes, tomatoes and black olives (min. 2 persons)

-1100(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
-750 (за 100 г)

Сибас

Sea Bass
-900 (за 100 г)

Королевские тигровые креветки

King Prawns
-1150 (за 100 г)

Морские гребешки

Scallops
-1490 (за 100 г)

Мини кальмары

Baby squids
-980 (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
-3350

«Тальята»

**Край мраморной говядины с соусом из белых грибов,
с листьями руколы и сыром пекорино с трюфелем**
Marble beef «Tagliata» with roasted porcini mushrooms, rocket salad and truffle pecorino
-3100

**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

**Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле, с листьями
салата и свежими помидорами**
Home raised rooster with salad and tomatoes
-1850

Телятина по-милански с листьями салата и помидорами
Veal breaded chop «Milanese» with lettuce and tomatoes salad
-2690



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

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

Стейк «Портерхаус» из мраморной говядины
с запечённым перцем
Beef T-bone steak with baked peppers
-1600 (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)
-6300

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**

Край мраморной говядины

Marble beef entrecote
-1460 (100 г)

Филе говядины

Beef fillet
-2950

Молодой ягнёнок на косточке

Young lamb cutlet
-3290

Молочная телятина на косточке

Young veal cutlet
-3890

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*