



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

Лангустины

Scampi

-3100 (за 100 г)

Красные Сицилийские креветки

Gamberi rossi siciliani

-3100 (за 100 г)

Дикая рыба

Pescato selvatico

-1400 (за 100 г)

Устрицы «Касабланка» №2

Ostriche «Casablanca» №2

-830 (1 шт.)

«Боттарга» - икра кефали

Bottarga di muggine

-1200 (за 15 г)



Классические пиццы **PIZZE CLASSICHE**

Маргарита
с помидорами, моцареллой, базиликом
Margherita
-980

«Страчателла»
со свежими помидорами и рукколой
Stracciatella di burrata con pomodoro fresco e rucola
-2000

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola con salame piccante, olive e peperoni
-2150

Пять сыров
Cinque formaggi
-2250

Горгонзола с грушей
Gorgonzola e Pera
-2000

Ветчина с грибами
Prosciutto e funghi
-2150



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
-680

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
-900



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
-450 (50 г)



Итальянские сыры
FORMAGGI ITALIANI

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»

Formaggio di capra nelle ceneri

-980 (50 г)

Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем

Formaggio Piccolo Re' al tartufo nero

-1100 (50 г)

Таледжио

Taleggio

-1100 (50 г)

«Пармезан» 24 месяца

Parmigiano Reggiano 24 mesi

-1250 (50 г)

Горгонзола «Пиканте»

Gorgonzola piccante

-1100 (50 г)

Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)

Formaggi assortiti (a scelta dello Chef)

-2200 (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)

Чёрные оливки
Olive nere
-750 (100 г)

Маринованные артишоки
Carciofi marinati sott'olio
-1200 (50 г)

Слабосолённый лосось
Salmone
-980 (50 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
-2100

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом
Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico
-1550

Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем
Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero
-1700

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла
Parmigiana di melanzane
-1100



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

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

Carpaccio di gamberi rossi siciliani con lamponi e stracciatella
-3950

Тартар из лосося

Tartar di salmone
-3500

Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью и перепелиными яйцами

Insalata di tonno fresco, fagiolini e uova di quaglia
-2250

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и рукколой

Insalata di granchio reale e avocado
-3600

Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном

Insalata di polpo all'olio d'oliva extravergine e limone
-3300



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)

-2450

**Листья салата с поджаренными перепёлками,
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом**

Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico

-1800

Вителло Тоннато

Vitello tonnato

-2490

Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном

Carpaccio di manzo su foglie d'insalata e scaglie di parmigiano

-2500

Салат с уткой, хурмой и гранатом

Insalata di petto d'anatra con cachi e melograno

-2200



Супы и Ризотто ZUPPE E RISOTTI

Овощной суп «Минестроне»
Minestrone di verdure
-700

Крем-суп из белых грибов с телячьим языком
Vellutata di funghi porcini e lingua di vitello
-990

Средиземноморский суп с морепродуктами
Zuppa di pesce e frutti di mare
-2650

Крем-суп из тыквы со страчателлой и фундуком
Vellutata di zucca con stracciatella e nocciole
-800

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

Ризотто с морепродуктами, помидорами и базиликом
Risotto ai frutti di mare, pomodori e basilico
-3950



Домашняя паста
PASTA FATTA IN CASA

Казаречче с жареным кроликом и цукини
Caserecce con coniglio e zucchini
-1390

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»
Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano
-1190

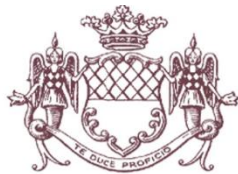
Феттучини с соусом песто из базилика и креветками
Fettuccine al pesto di basilico e gamberi
-2100

**Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»
с зелёной спаржей**
Spaghetti alle vongole e asparagi
-2650

Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи
Ravioli alla polpa di granchio con pomodori freschi e broccoli
-2300

Спагетти «Качо-пепе» с римским «Пекорино» и чёрным перцем
Spaghetti al cacio e pepe
-1800

**Длинная паста «Пичи» с жареными белыми грибами
и крошками тосканского хлеба**
Pici senesi con funghi porcini e briciole di pane
-1550



Горячие рыбные блюда
SECONDI PLATTI DI PESCE

Филе палтуса по-ливорнски

Filetto di halibut alla livornese

-2700

**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

-3990

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

-1150 (за 100 г)



Рыба и морепродукты на гриле GRIGLIA DI PESCE E FRUTTI DI MARE

Стейк из чилийского сибаса

Trancio di branzino cileno
-2100 (за 100 г)

Дорада

Orata
-750 (за 100 г)

Сибас

Branzino
-900 (за 100 г)

Королевские тигровые креветки

Gamberoni
-1150 (за 100 г)

Морские гребешки

Capésante
-1490 (за 100 г)

Мини кальмары

Mini Calamari
-980 (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
-3550

«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
-4200

Телячья печень по-венециански с картофельным пюре
Fegato di vitello alla «Veneziana» con pure di patate
-2100

Телятина по-милански с листьями салата и помидорами
Costoletta di vitello alla «Milanese» con insalata e pomodori
-2850

**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

**Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле, с листьями
салата и свежими помидорами**
Galletto nostrano con insalata e pomodori
-1850



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
-9900

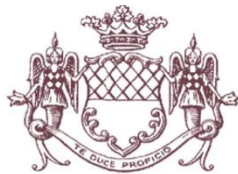
Говядина Шатобриан с запечёнными овощами
Блюдо на две персоны от 500 г
Chateaubriand di manzo, servito con verdure
Per due persone, min 500g.
-1900 (за 100 г)

**Стейк «Портерхаус» из мраморной говядины
с запечённым перцем**
Costata di manzo «Fiorentina» con peperoni rossi
-1700 (за 100 г)

**Стейк «Томагавк» из мраморной говядины
с запечённым перцем**
Costata di manzo «Tomahawk»
-2100 (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)
-6900

**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)
-16900



Мясо на гриле
GRIGLIA DI CARNE

Стриплойн «Прайм»
Край мраморной говядины
Controfiletto di manzo categoria prime
-1600 (за 100 г)

Рибай «Прайм»
Край мраморной говядины
Costata di manzo ribeye categoria prime
-2000 (за 100 г)

Филе из мраморной говядины «Прайм»
Filetto di manzo
-4400 (200 г)

Молодой ягнёнок на косточке
Scottadito di agnello
-4100 (230 г)

Молочная телятина на косточке
Costoletta di vitello
-4100 (250 г)

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.