



## *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*

-3300 (за 100 г)

**Красные Сицилийские креветки**

*Sicilian red prawns*

-3100 (за 100 г)

**Дикая рыба**

*Wild catch*

-1400 (за 100 г)

**Устрицы «Касабланка» №2**

*Oyster «Casablanca» №2*

-830 (1 шт.)

**«Боттарга» - икра кефали**

*Mullet bottarga*

-1200 (за 15 г)

**Суп из мидий с помидорами и травами**

*Mussel soup with cherry tomato and herbs*

-2900

**Соте со свежими ракушками «Вонголе»,  
белым вином и гренками из чиабатты**

*Clams «Vongole» saute in white wine with ciabatta bread*

-3900



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

***Маргарита***  
***с помидорами, моцареллой, базиликом***  
*Margherita*  
**-980**

***«Страчателла»***  
***со свежими помидорами и руколой***  
*Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket*  
**-2000**

***Дьявола***  
***с острой салями, маслинами и красным перцем***  
*Diavola with spicy salami, olives and peppers*  
**-2150**

***Пять сыров***  
*Five cheeses*  
**-2250**

***Горгонзола с грушей***  
*Gorgonzola and fresh pear*  
**-2000**

***Ветчина с грибами***  
*Ham and mushrooms*  
**-2150**



## **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*  
-680

**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*  
-900



**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)**

**Тосканская сыровяленая колбаса «Финоккьона»  
с семенами фенхеля**

*«Finocchiona»*

*Tuscan pork salami with fennel seeds*

**-880 (50 гр.)**

**Спек**

*Smoked speck*

**-800 (50 гр.)**

**Панчетта**

*Matured bacon*

**-450 (50 гр.)**

**Капоколло**

*Pork Capocollo*

**-600 (50 г)**

**Мортаделла с фисташками**

*Pistachio Mortadella*

**-450 (50 г)**



## **Итальянские сыры** ITALIAN CHEESES

**Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен»**

*Soft goat cheese*  
-980 (50 г)

**Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем**

*Cheese «Piccolo Re'» with black truffle*  
-1190 (50 г)

**Таледжио**

*Taleggio*  
-1100 (50 г)

**«Пармезан» 24 месяца**

*Parmigiano Reggiano 24 months*  
-1250 (50 г)

**Горгонзола «Пиканте»**

*Spicy matured gorgonzola*  
-1200 (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*  
-890 (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*  
-1200 (50 г)

**Слабосоленый лосось**  
*Slightly salty salmon*  
-980 (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*  
**-1550**

**Салат с персиком, руколой и запечённым сыром «Рикотта»**

*Salad with peach and baked ricotta cheese*  
**-1550**

**Карпаччо из сезонных помидоров с соусом «Тоннато»**

*Carpaccio of seasonal tomatoes with sauce «Tonnato»*  
**-1500**

**Гаспачо из свежих помидоров**

*Gaspacio of fresh tomatoes*  
**-1100**

**Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем**

*Cauliflower carpaccio with black truffle*  
**-1950**

**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*  
**-4500**

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

*Wild fish carpaccio «Mediterranean style»  
with fresh tomatoes, taggiasca olives, capers and lime dressing*  
**-3500**

### ***Севиче из тунца с бобами, маслинами и авокадо***

*Ceviche of tuna with broad beans, olives and avocado*  
**-2900**

### ***Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой***

*King crab and avocado salad*  
**-3600**

### ***Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном***

*Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon*  
**-3400**



## **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)*

**-2450**

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

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

**-2200**

### **Вителло Тоннато**

*Vitello tonnato*

**-2490**

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

*Beef steak tartare with sweet pepper confit and aioli sauce*

**-2600**

**Слабосоленая ветчина «Сан Даниэле 24 месяца» с дыней**

*Less salty raw ham «San Daniele 24 month» with melon*

**-2300**



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

### ***Овощной суп «Минестроне»***

*Vegetables Minestrone*  
-700

### ***Крем-суп из спаржи***

*Cream soup of green asparagus*  
-850

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

*Fish and seafood soup*  
-2650

### ***Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»***

*Chicken broth with pasta «Ditalini»*  
-650

### ***Ризотто с креветками и соусом «Песто» из базилика***

*Risotto with prawns and pesto basil*  
-2500



**Домашняя паста**  
HOME-MADE PASTA

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce with rabbit meat and zucchini*  
-1750

**Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»**  
*Tagliolini in tomato and basil sauce with pecorino cheese*  
-1290

**Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»  
с зелёной спаржей**  
*Spaghetti with clams (vongole) and green asparagus*  
-2650

**Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи**  
*Ravioli with crab meat, fresh tomatoes and broccoli*  
-2300

**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*  
-2990

### **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*  
-3990

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

**приготовленные в крупной соли или на пару**

*(на две персоны)*

*Sea Bass or Sea Bream cooked in salt crust (For two people) or steamed*

### **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)*  
-1250 (за 100 г)



***Рыба и морепродукты на гриле***  
**FISH AND SEAFOOD GRILL**

***Стейк из чилийского сибаса***

*Chilean seabass steak*

**-2900 (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)**



## **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*  
-3790

### **«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*  
-4200

**Телячья печень по-венетски с картофельным пюре**  
*Veal liver «Venetian» style with mashed potatoes*  
-1950

**Телятина по-милански с листьями салата и помидорами**  
*Veal breaded chop «Milanese» with lettuce and tomatoes salad*  
-2950

**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*  
-2590

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



**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*)  
-9900

**Говядина Шатобриан с запечёнными овощами**  
Блюдо на две персоны от 500 г  
*Beef fillet Chateaubriand with roasted vegetables*  
*For two persons, min 500g.*  
-1900 (за 100 г)

**Стейк «Портерхаус» из мраморной говядины**  
**с запечённым перцем**  
*Beef T-bone steak with baked peppers*  
-1700 (за 100 г)

**Стейк «Томагавк» из мраморной говядины**  
**с запечённым перцем**  
*Tomahawk steak of marbled beef with baked pepper*  
-2100 (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)  
-6900

**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

**Стриплойн «Прайм»**  
**Край мраморной говядины**  
*Beef striploin prime*  
-1600 (100 г)

**Рибай «Прайм»**  
**Край мраморной говядины**  
*Beef ribeye prime*  
-1990 (100 г)

**Филе из мраморной говядины «Прайм»**  
*Beef fillet*  
-4700 (200 г)

**Молодой ягнёнок на косточке**  
*Young lamb cutlet*  
-4290 (230 г)

**Молочная телятина на косточке**  
*Young veal cutlet*  
-4290 (250 г)



## **Гарниры** *Side dishes*

**Картофельное пюре**  
*Mashed potatoes*  
**-400**

**Овощи гриль**  
*Grilled vegetables*  
**-500**

**Запечённый картофель**  
*Baked potatoes*  
**-400**

**Овощи на пару**  
*Steamed vegetables*  
**-620**

**Спаржа на пару или запечённая**  
*Steamed or baked asparagus*  
**-1350**

**Брокколи на пару или запечённые**  
*Steamed or baked broccoli*  
**-500**

*Программа блюд является рекламным материалом.  
Официально утвержденное меню, заверенное подписями и печатью предприятия,  
предоставляется по первому требованию посетителя*