



## *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*

-3300 (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)

**Суп из мидий с помидорами и травами**

*Guazzetto di cozze con pomodorini ed erbe aromatiche*

-2900

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

*Saute alle vongole al vino bianco e ciabatta all'olio*

-3900



## ***Классические пиццы*** **PIZZE CLASSICHE**

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

***«Страчателла»***  
***со свежими помидорами и руколой***  
*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)

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

«*Finocchiona*»  
*Salame Toscano ai semi di finocchietto*  
-880 (50 гр.)

**Спек**

*Speck affumicato*  
-800 (50 гр.)

**Панчетта**

*Pancetta tesa*  
-450 (50 гр.)

**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»**

*Formaggio di capra nelle ceneri*

**-980 (50 г)**

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

*Formaggio Piccolo Re' al tartufo nero*

**-1190 (50 г)**

**Таледжио**

*Taleggio*

**-1100 (50 г)**

**«Пармезан» 24 месяца**

*Parmigiano Reggiano 24 mesi*

**-1250 (50 г)**

**Горгонзола «Пиканте»**

*Gorgonzola piccante*

**-1200 (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*  
**-890 (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

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

*Insalata di pesche e ricotta*  
-1550

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

*Carpaccio di pomodori di stagione in salsa tonnata*  
-1500

**Гаспачо из свежих помидоров**

*Gaspacio di pomodoro fresco*  
-1100

**Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем**

*Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero*  
-1950

**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*

**-4500**

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

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

**-3500**

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

*Ceviche di tonno con fave, olive e avocado*

**-2900**

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

*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*

**-3400**



## **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*

**-2200**

### **Вителло Тоннато**

*Vitello tonnato*

**-2490**

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

*Tartare di carne con salsa aioli e peperoni confit*

**-2600**

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

*Prosciutto crudo «San Daniele 24 mesi» con melone*

**-2300**



## **Супы и Ризотто** *ZUPPE E RISOTTI*

**Овощной суп «Минестроне»**  
*Minestrone di verdure*  
-700

**Крем-суп из спаржи**  
*Vellutata di asparagi verdi*  
-850

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

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

**Ризотто с креветками и соусом «Песто» из базилика**  
*Risotto al pesto di basilico e gamberi*  
-2500



**Домашняя паста**  
*PASTA FATTA IN CASA*

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce con coniglio e zucchini*  
-1750

**Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»**  
*Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano*  
-1290

**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*  
-2990

**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**  
(на две персоны)  
*Branzino o Orata al sale (per due persone) o al vapore*

**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)*  
-1250 (за 100 г)



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

***Стейк из чилийского сибаса***

*Trancio di branzino cileno*  
**-2900 (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)**



## **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*  
-3790

**«Тальята»**  
**Край мраморной говядины с соусом из белых грибов,  
с листьями руколы 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*  
-1950

**Телятина по-милански с листьями салата и помидорами**  
*Costoletta di vitello alla «Milanese» con insalata e pomodori*  
-2950

**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*  
-2590

**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*  
-1990 (за 100 г)

**Филе из мраморной говядины «Прайм»**  
*Filetto di manzo*  
-4700 (200 г)

**Молодой ягнёнок на косточке**  
*Scottadito di agnello*  
-4290 (230 г)

**Молочная телятина на косточке**  
*Costoletta di vitello*  
-4290 (250 г)



## **Гарниры** *Contorni*

### **Картофельное пюре**

*Pure di patate*

**-400**

### **Овощи гриль**

*Verdure assortite alla griglia*

**-500**

### **Запечённый картофель**

*Patate al forno*

**-400**

### **Овощи на пару**

*Verdure assortite al vapore*

**-620**

### **Спаржа на пару или запечённая**

*Asparagi al vapore o al forno*

**-1350**

### **Брокколи на пару или запечённые**

*Broccoli al vapore o al forno*

**-500**

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