



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 из «Вонголе» с 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 «Финоккьо»
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

Сыр из козьего молока «Крашет»

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

Хумус из авокадо с овощами в подсолнечном масле

Hummus di avocado con insalata di verdure all'olio di girasole
-1200

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

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

Fresh tuna salad, green flat beans and quail eggs
-2350

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

Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном

Beef carpaccio with green salads, tomatoes and parmesan

-2600

Салат с ростбифом, грушей и горчичным соусом

Roast beef salad with pears and mustard sauce

-2950



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
-1450

Средиземноморский суп с морепродуктами

Fish and seafood soup
-2650

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»

Chicken broth with pasta «Ditalini»
-650

Ризотто с шафраном и креветками

Risotto with saffron and prawns
-2700



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

**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)

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*