



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 из «Вонголе» с белым вином и гренками из чабатты

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

Сыр из козьего молока «Крашет»

Formaggio di capra
-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

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

Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью и перепелиными яйцами

Insalata di tonno fresco, fagiolini e uova di quaglia

-2350

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

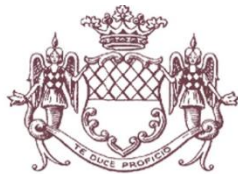
Vitello tonnato

-2490

Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном

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

-2600



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
-1450

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 шафраном и креветками
Risotto con pistilli di zafferano e gamberi
-2700



Домашняя паста
PASTA FATTA IN CASA

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

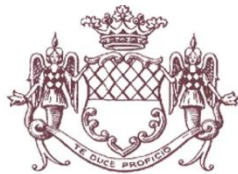
Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»
Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano
-1290

**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

Обжаренный телячий язык с шалфеем, каперсами и луком
Lingua di vitello alla salvia con capperi e cipolla brasata al vino bianco
-2800

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

**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*

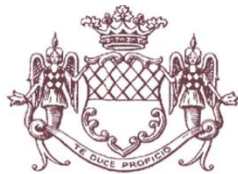
Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли
Филе говядины готовится *medium-rare* и приобретает солоноватый вкус
Filetto di manzo cotto nel sale al tartufo
La carne acquisisce in superficie un sapore leggermente salato e viene servita medium-rare
-9900

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)

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

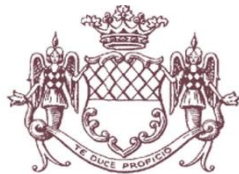
Стриплойн «Прайм»
Край мраморной говядины
Controfiletto di manzo categoria prime
-1600 (за 100 г)

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.*