



## *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 Зампьеры,  
истинному профессионалу и великому человеку*

*Dedicated to Marco Zampieri,  
A true professional and a great man*



**Рыбная лавка**  
FISH MARKET

**Лангустины**

*Japanese scampi*  
-4750 (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*  
-850 (1 шт.)

**«Боттарга» - икра кефали**

*Mullet bottarga*  
-1200 (за 15 г)

**Мидии с чёрным перцем, помидорами и травами**

*Mussel with black pepper, 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*  
-1050

### **«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

### **Средиземноморская**

**с креветками, кальмарами, осьминогом и мидиями**

*Mediterranea*  
*with prawns, squid, octopus and mussels*  
-3900

### **Горгонзола с грушей**

*Gorgonzola and fresh pear*  
-2000

### **Ветчина с грибами**

*Ham and mushrooms*  
-2150



## **Фокаччи**

FOCACCIE

**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

**Грибное ассорти с сыром «Таледжио» и ароматом трюфеля**

*Mushrooms with «Taleggio» cheese with truffle flavour*  
-1350

**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*  
-1850 (100 г)

**Слабосоленая ветчина «Прошутто Крудо»**  
*Less salty raw ham «Prosciutto crudo»*  
-1550 (50 г)

**Тосканская сыровяленая колбаса «Финоккьона»  
с семенами фенхеля**  
*«Finocchiona»*  
*Tuscan pork salami with fennel seeds*  
-1200 (50 г)

**Спек**  
*Smoked speck*  
-1650 (50 г)

**Панчетта**  
*Matured bacon*  
-600 (50 г)

**Капоколло**  
*Pork Capocollo*  
-600 (50 г)

**Мортаделла с фисташками**  
*Pistachio Mortadella*  
-500 (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)

### **Пекорино**

*Pecorino*  
-1000 (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)

**Лук «Чиполлино» в кисло-сладком соусе**  
*Small onions «Cipolline» in a sweet-and-sour sauce*  
-750 (100 г)

**Маринованные артишоки**  
*Marinated artichokes in olive oil*  
-1280 (50 г)

**Слабосолённый 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

**Карпаччо из свежих артишоков с бобами и сыром «Пармезан»**

*Artichokes carpaccio with broad beans and Parmesan cheese*  
-4500

**Жареные артишоки с травами**

*Sauteed artichokes with herbs*  
-3300

**Брускетты с помидорами**

*Bruschetta with tomatoes*  
-950

**Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом**

*Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives*  
-1550

**Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем**

*Cauliflower carpaccio with black truffle*  
-1950

**Салат со свеклой и апельсином**

*Beetroot and oranges salad*  
-1100

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла**

*Baked eggplant Parma style*  
-1400





## ***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*  
**-4950**

***Карпаччо из осьминога по-средиземноморски***  
*Octopus carpaccio Mediterranean style*  
**-2900**

***Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью  
и перепелиными яйцами***  
*Fresh tuna salad, green flat beans and quail eggs*  
**-2650**

***Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой***  
*King crab and avocado salad*  
**-3950**

***Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном***  
*Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon*  
**-3400**

***Жареные кальмары на гриле с артишоками***  
*Grilled baby squid with artichokes*  
**-3300**



## ***Мясные закуски*** MEAT STARTERS

***Салат с телятиной и маринованными белыми грибами***  
*Salad of veal, marinated wild mushrooms and garlic sauce*  
-3200

***Листья салата с поджаренными перепёлками,  
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом***  
*Lettuce leaves with toasted quail seasoned with aged balsamic vinegar*  
-2650

***Салат с уткой, хурмой и гранатом***  
*Salad of duck with persimmons and pomegranate*  
-2450

***Вителло Тоннато***  
*Vitello tonnato*  
-2990

***Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном***  
*Beef carpaccio with green salads, tomatoes and parmesan*  
-2600



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

### **Овощной суп «Минестроне»**

*Vegetables Minestrone*  
-850

### **Суп с кедровыми орехами, с розовыми креветками и трюфельным ароматом**

*Soup with pine-nuts, prawns and black truffle*  
-1400

### **Крем-суп из белых грибов с телячьим языком**

*Wild mushrooms crème-soup with steamed veal tongue*  
-1450

### **Фасолевый суп по-тоscanски**

*Tuscan style bean soup*  
-900

### **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*  
-3200



**Домашняя паста**  
HOME-MADE PASTA

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

**Тортелли со шпинатом и сыром скаморца  
с соусом из грецких орехов**  
*Tortelli with spinach and smoked scamorza cheese, walnuts sauce*  
-1350

**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*  
-2450

**Пенне болонезе**  
*Penne with Bolognese sauce*  
-1650

**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

**Томлёное филе палтуса с вялеными помидорами,  
каперсами и песто из белых грибов**  
*Braised halibut fillet with dried tomatoes, capers and lemon, pesto of porcini mushrooms*  
-3990

**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*  
-4250

**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*

**-1700 (за 100 г)**

***Мини кальмары***

*Baby squids*

**-1050 (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*  
-3900

**Бургер из мраморной говядины  
с белыми грибами и карпаччо из картофеля**  
*Marble beef burger with sauted wild mushrooms sauce and potatoes carpaccio*  
-2950

**Обжаренный телячий язык с шалфеем, каперсами и луком**  
*Sautéed veal tongue with capers, onions and white wine sauce*  
-2890

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

**Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле,  
с перцем рамиро и пикантным соусом**  
*Home raised rooster with red pepper and spicy sauce*  
-2350



**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)

**Ножка ягненка с помидорами, анчоусами и картофелем**  
Блюдо на четыре персоны  
*Baked leg of lamb with tomatoes, anchovy and potatoes*  
Minimum 4 persons  
-13000

**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)  
-17900





**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*  
-4990 (230 г)

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



## **Гарниры** *Side dishes*

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

**Овощи гриль**  
*Grilled vegetables*  
**-550**

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

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

**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*

