



## *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 японские**

*Scampi giapponesi*  
-4750 (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*  
-850 (1 шт.)

**«Боттарга» - икра кефали**

*Bottarga di muggine*  
-1200 (за 15 г)

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

*Guazzetto di cozze al pepe nero 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*  
-1050

**«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

**Средиземноморская**  
**с креветками, кальмарами, осьминогом и мидиями**  
*Mediterranea con gamberi, calamari, polpi e cozze*  
-3900

**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

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

*Funghi e taleggio al profumo di tartufo*  
-1350

### **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*  
-1850 (100 г)

**Слабосоленая ветчина «Прошутто Крудо»**  
*Prosciutto crudo*  
-1550 (50 г)

**Тосканская сыровяленая колбаса «Финоккьона»  
с семенами фенхеля**  
*«Finocchiona»*  
*Salame Toscano ai semi di finocchietto*  
-1200 (50 г)

**Спек**  
*Speck affumicato*  
-1650 (50 г)

**Панчетта**  
*Pancetta tesa*  
-600 (50 г)

**Капоколло**  
*Capocollo di maiale*  
-600 (50 г)

**Мортаделла с фисташками**  
*Mortadella ai pistacchi*  
-500 (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)

### **Пекорино**

*Pecorino*  
-1000 (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)

**Лук «Чиполлино» в кисло-сладком соусе**  
*Cipolline borretane in agrodolce*  
-750 (100 г)

**Маринованные артишоки**  
*Carciofi marinati sott'olio*  
-1280 (50 г)

**Слабосоленый лосось**  
*Salmon*  
-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

**Карпаччо из свежих артишоков с бобами и сыром «Пармезан»**  
*Carpaccio di carciofi freschi, fave e scaglie di parmigiano*  
-4500

**Жареные артишоки с травами**  
*Carciofi freschi alle erbe saltati in padella*  
-3300

**Брускетты с помидорами**  
*Bruschette al pomodoro*  
-950

**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

**Салат со свеклой и апельсином**  
*Insalata di rape rosse e arance*  
-1100

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла**  
*Parmigiana di melanzane*  
-1400





## ***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*

***-4950***

***Карпаччо из осьминога по-средиземноморски***

*Carpaccio di polpo alla mediterranea*

***-2900***

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

*Insalata di tonno fresco, fagiolini e uova di quaglia*

***-2650***

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

*Insalata di granchio reale e avocado*

***-3950***

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

*Insalata di polpo all'olio d'oliva extravergine e limone*

***-3400***

***Жареные кальмары на гриле с артишоками***

*Calamari alla griglia con carciofi*

***-3300***



## **Мясные закуски** *ANTIPASTI DI CARNE*

**Салат с телятиной и маринованными белыми грибами**  
*Insalata di vitello e funghi porcini marinati*  
-3200

**Листья салата с поджаренными перепёлками,  
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом**  
*Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico*  
-2650

**Салат с уткой, хурмой и гранатом**  
*Insalata di anatra con melograno e cachi*  
-2450

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

**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*  
-850

**Суп с кедровыми орехами, с розовыми креветками  
и трюфельным ароматом**  
*Zuppa di pinoli e gamberi rosa al profumo di tartufo*  
-1400

**Крем-суп из белых грибов с телячьим языком**  
*Vellutata di funghi porcini e lingua di vitello*  
-1450

**Фасолевый суп по-тоscanски**  
*Zuppa di fagioli alla Toscana*  
-900

**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*  
-3200



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

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

**Тортелли со шпинатом и сыром скаморца  
с соусом из грецких орехов**  
*Tortelli di spinaci e scamorza in salsa di noci*  
-1350

**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*  
-2450

**Пенне болонезе**  
*Penne alla bolognese*  
-1650

**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

**Томлёное филе палтуса с вялеными помидорами,  
каперсами и песто из белых грибов**

*Filetto di halibut brasato con pomodori secchi, capperi e limone, pesto di funghi porcini*  
-3990

**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*  
-4250

**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*  
**-1700 (за 100 г)**

***Мини кальмары***

*Mini Calamari*  
**-1050 (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*  
-3900

**Бургер из мраморной говядины  
с белыми грибами и карпаччо из картофеля**  
*Burger di manzo marmorizzato con funghi porcini al timo e carpaccio di patate*  
-2950

**Обжаренный телячий язык с шалфеем, каперсами и луком**  
*Lingua di vitello alla salvia con capperi e cipolla brasata al vino bianco*  
-2890

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

**Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле,  
с перцем рамиро и пикантным соусом**  
*Galletto nostrano con peperoni e salsa piccante*  
-2350



## **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)

**Ножка ягненка с помидорами, анчоусами и картофелем**  
Блюдо на четыре персоны  
*Coscia d'agnello arrosto con pomodorini freschi, acciughe e patate*  
*Minimo per 4 persone*  
-13000

**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)  
-17900





***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*  
**-4990 (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*  
-550

### **Запечённый картофель**

*Patate al forno*  
-400

### **Овощи на пару**

*Verdure assortite al vapore*  
-620

### **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.*