



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
-2800 (за 100 г)

Красные Сицилийские креветки
Gamberi rossi siciliani
-2800 (за 100 г)

Дикая рыба
Pescato selvatico
-1200 (за 100 г)

Устрицы «Касабланка» №2
Ostriche «Casablanca» №2
-780 (1 шт.)

«Боттарга» - икра кефали
Bottarga di muggine
-1200 (за 15 г)



Классические пиццы **PIZZE CLASSICHE**

Маргарита
с помидорами, моцареллой, базиликом
Margherita
-1950

«Страчателла»
со свежими помидорами и руколой
Stracciatella di burrata con pomodoro fresco e rucola
-1650

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola con salame piccante, olive e peperoni
-1990

Пять сыров
Cinque formaggi
-1990

Горгонзола с грушей
Gorgonzola e Pera
-1750

Ветчина с грибами
Prosciutto e funghi
-1890



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
-580

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
-780



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)

Капоколло
Capocollo di maiale
-600 (50 г)

Мортаделла с фисташками
Mortadella ai pistacchi
-350 (50 г)



Итальянские сыры FORMAGGI ITALIANI

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»

Formaggio di capra nelle ceneri
-950 (50 г)

Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем

Formaggio Piccolo Re' al tartufo nero
-950 (50 г)

Таледжио

Taleggio
-770 (50 г)

«Пармезан» 24 месяца

Parmigiano Reggiano 24 mesi
-1250 (50 г)

Горгонзола «Пиканте»

Gorgonzola piccante
-880 (50 г)

Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)

Formaggi assortiti (a scelta dello Chef)
-1950 (100 г)



Буффэ
ANTIPASTI AL BUFFET

Ассорти маринованных овощей в оливковом масле
Assortimento di verdure marinate all'olio d'oliva
-800 (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
-850 (50 г)

Слабосоленый лосось
Salmone
-850 (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
-2000

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом
Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico
-1400

**Цветы цукини, фаршированные сыром «Рикотта»,
в кляре из рисовой муки с соусом «а-ля Путанеска»**
Fiori di zuccina farciti alla ricotta, fritti in pastella di riso e serviti con salsa alla Puttanesca
-1400

Салат с персиком, руколой и запечённым сыром «Рикотта»
Insalata di pesche e ricotta al forno
-1500

Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем
Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero
-1700

Гаспачо из свежих помидоров
Gaspacio di pomodoro fresco
-1100

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла
Parmigiana di melanzane
-990



Закуски с морепродуктами и рыбой **ANTIPASTI DI PESCE**

***Карпаччо из красных сицилийских креветок
«а-ля Мохито» с земляникой***

Carpaccio di gamberi rossi alla stile Moxito con fragoline di bosco
-3990

Тартар из лосося с цветами цукини и спаржей

Tartare di salmone con fiori di zucchini e asparagi verdi
-2600

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

Insalata di tonno fresco, fagiolini e uova di quaglia
-2100

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой

Insalata di granchio reale e avocado
-3500

Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном

Insalata di polpo all'olio d'oliva extravergine e limone
-2900



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)

-2150

Слабосоленая ветчина «Сан Даниэле 24 месяца» с дыней

Prosciutto crudo dolce di San Daniele 24 mesi con melone

-2200

**Листья салата с поджаренными перепёлками,
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом**

Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico

-1800

Вителло Тоннато

Vitello tonnato

-2300

Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном

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

-2500



Супы и Ризотто **ZUPPE E RISOTTI**

Овощной суп «Минестроне»

Minestrone di verdure

-700

Средиземноморский суп с морепродуктами

Zuppa di pesce e frutti di mare

-2400

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»

Ditalini in brodo di pollo

-650

Ризотто с морепродуктами, помидорами и базиликом

Risotto ai frutti di mare, pomodori e basilico

-3000

Ризотто по-милански с шафраном, цветами цуккини и креветками

Risotto alla Milanese con fiori di zucchini e gamberi

-2400



Домашняя паста *PASTA FATTA IN CASA*

Казаречче с жареным кроликом и цукини
Caserecce con coniglio e zucchini
-1300

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»
Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano
-1100

Феттучини с соусом песто из базилика и креветками
Fettuccine al pesto di basilico e gamberi
-1900

**Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»
с зелёной спаржей**
Spaghetti alle vongole e asparagi
-2300

Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи
Ravioli alla polpa di granchio con pomodori freschi e broccoli
-2200

**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

-2550

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

-3200

Сибас -820 (за 100 г) или Дорада -700 (за 100 г), приготовленные в крупной соли или на пару с овощами

(на две персоны)

Branzino o Orata al sale (per due persone) o al vapore con le verdure

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)

-990 (за 100 г)



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

Стейк из чилийского сибаса

Trancio di branzino cileno
-1950 (за 100 г)

Дорада

Orata
-700 (за 100 г)

Сибас

Branzino
-820 (за 100 г)

Королевские тигровые креветки

Gamberoni
-1100 (за 100 г)

Морские гребешки

Capasante
-1400 (за 100 г)

Мини кальмары

Mini Calamari
-950 (за 100 г)

Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром
La griglia e' servita con i contorni



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
-3150

Телячьи щёчки со шпинатом, винным соусом с грибами и чёрным трюфелем

Guancia di vitello con spinaci al burro, salsa di funghi al vino e tartufo nero
-2300

Обжаренный телячий язык с шалфеем, каперсами и луком

Lingua di vitello alla salvia con capperi e cipolla brasata al vino bianco
-2200

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
-2400

Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле, с листьями салата и свежими помидорами

Galletto nostrano con insalata e pomodori
-1750

Телятина по-милански с листьями салата и помидорами

Costoletta di vitello alla Milanese con insalata e pomodori
-2590



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
-8500

Говядина Шатобриан с запечёнными овощами
Блюдо на две персоны от 500 г
Chateaubriand di manzo, servito con verdure
Per due persone, min 500g.
-1590 (за 100 г)

**Запечённая с травами костолетта из телятины
с картофелем, соусом «Вин Санто» и грибами**
(на две персоны)
Costoletta di vitello arrosto con patate novelle e salsa al Vin Santo e funghi
-1150 (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)
-5900

**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

Край мраморной говядины

Entrecote di manzo
-1150 (100 г)

Филе говядины

Filetto di manzo
-2750

Молодой ягненок на косточке

Scottadito di agnello
-2950

Молочная телятина на косточке

Costoletta di vitello
-3500

Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром

La griglia e' servita con i contorni

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