



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
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
-850 (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
-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

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

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)

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

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
-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
-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



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
-700

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 sautéed 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 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)

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

Спаржа на пару или запечённая
Steamed or baked asparagus
-1680

Брокколи на пару или запечённые
Steamed or baked broccoli
-500