



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 Зампьеро,
истинному профессионалу и великому человеку*

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



Рыбная лавка
FISH MARKET

Лангустины - 1590 (цена за 100 гр)
Scampi – 1590 (price for 100gr.)

Красные креветки «Карабинерос» – 1550 (цена за 100 гр)
Red Prawns Carabineros – 1550 (price for 100gr.)

Стейк рыбы-меч – 1250 (цена за 100 гр)
Swordfish Steak - 1250 (price per 100gr.)

«Боттарга» (икра кефали) - 890 (цена за 25 гр)
Pressed and dried mullet roe “Bottarga” – 890 (price for 25gr.)

Выдержанная «боттарга» (икра кефали) -1050 (цена за 25 гр)
Pressed, dried and aged mullet roe “Bottarga”- 1050 (price for 25gr.)

Устрицы №2» – 620 (за 1 шт.)
Oysters №2 – 620 (1 piece)



Классические пиццы CLASSIC PIZZA

Маргарита
с помидорами, моцареллой, базиликом
Margherita
-700

Чёрный трюфель (4гр)
с пармезаном
Black truffle with parmesan cream (4g)
-1750

«Страчателла»
со свежими помидорами и руколой
Stracciatella cheese with fresh tomatoes and rocket
-1450

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola with spicy salami, olives and peppers
-1650

Пять сыров
Five cheeses
-1600

Ветчина с грибами
Ham and mushrooms
-1690



Фокаччи FOCACCE

Инжир с сыром горгонзола и мёд
Figs, gorgonzola and honey
-1690

Лосось с авокадо и маслинами
Salmon, avocado and olives
-1690

«Страчателла»
с брокколи, мортаделлой и фисташками
Burrata stracciatella with broccoli cream, mortadella and pistachios
-1550

Фокачча с оливковым маслом из Тосканы
и розмарином
Focaccia with rosemary and Tuscan oil
-340

Фокачча с чесноком, пармезаном и розмарином
Focaccia with garlic, Parmesan cheese and rosemary
-570

Фокачча со свежими помидорами, анчоусами
и орегано
Focaccia with fresh tomatoes, anchovies and oregano
-650



Колбаса и ветчина *DELICATESSEN*

Гастрономическое ассорти
Assortment of cured meats
-1690 (100 гр.)

Слабосолёная ветчина «Парма 24 месяца»
Less salty raw ham «Parma 24 month»
-1550 (50 гр.)

Мортаделла с фисташками
Pistachio Mortadella
-350 (50 гр.)

Острая колбаса «Спианата калабра»
Spicy salami «Spianata Calabria»
-670 (50 гр.)

Брезаола
Bresaola
-780 (50 гр.)



Итальянские сыры *ITALIAN CHEESES*

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»

Soft goat cheese
-690 (50 гр.)

Качотта с чёрным трюфелем

Caciotta with black truffle
-850 (50 гр.)

Копчёный сыр «Скаморца»

Smoked Scamorza
-350 (50 гр.)

Пекорино молодой из овечьего молока

Young Pecorino
-770 (50 гр.)

Тревизо

Treviso
-530 (50 гр.)

Пармезан «Реджано» 24 месяца

Parmesan Reggiano 24 months
-770 (50 гр.)

Горгонзола «Пиканте»

Spicy matured gorgonzola
-690 (50 гр.)

Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)

Assortment of cheeses (Chef's Choice)
-1530 (100 гр.)



Буффэ APPETIZERS FROM BUFFET

Лук «Чиполлино» в кисло-сладком соусе
Small onions «Cipolline» in a sweet-and-sour sauce
-800 (100 гр.)

Оливки «Ночеллара Дель Беличе»
Green olives «Nocellara del Belice»
-800 (100 гр.)

Чёрные оливки
Black olives
-800 (100 гр.)

Острый перец, фаршированный тунцом
Stuffed peppers with tuna
-800 (100 гр.)

Домашние маринованные белые грибы
Porcini mushrooms in olive oil
-1200 (100 гр.)

Маринованные артишоки
Marinated artichokes in olive oil
-1200 (100 гр.)

Слабосолёный лосось
Slightly salty salmon
-1050 (100 гр.)



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
-1650

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом

Mozzarella with fresh tomatoes, basil and olives
-1320

Карпаччо из цветной капусты с пармезаном и черным трюфелем *Carpaccio of cauliflower with Parmesan and black truffle* **-1250**

Спелые помидоры с красным луком *Tomato salad with red onions* **-770**

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла *Baked eggplant Parma style* **-770**



Закуски с морепродуктами и рыбой SEAFOOD STARTERS

***Жареные морские гребешки со сморчками,
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля***
Scallops roasted with morels mushrooms on hazelnut cream with truffle flavour
-1750

***Карпаччо из свежего тунца с соусом севиче,
фенхелем и мандаринами***
Fresh tuna carpaccio in ceviche sauce with fennel and mandarins
-1650

Тёплый салат с морепродуктами
Warm seafood salad
-1920

***Салат с тунцом, молодым стручковым горошком
и перепелиными яйцами***
Fresh tuna salad, green beans and quail eggs
-1650

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой
King crab and avocado salad
-3100

Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном
Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon
-1950



Мясные закуски

MEAT STARTERS

Тосканские закуски

(Ассорти колбас, маринованные овощи в масле, ассорти кростини)

Mixed Tuscan appetizer

(Assortment of delicatessen, crostini and marinated vegetables in olive oil)

-1750

Теплый салат с куриной печенью и малиной

Chicken liver and raspberry salad

-1300

Салат с уткой конфи, хурмой и гранатом

Duck salad with pomegranate and persimmon

-1650

Теплое карпаччо из филе телятины с сыром горгонзола и кедровыми орехами

Warm veal carpaccio with gorgonzola and pine nuts

-1800

Карпаччо из филе говядины со стружкой пармезана

Beef carpaccio with lettuce salad and parmesan flakes

-1950

Вителло Тоннато

Vitello tonnato

-1500



Супы и Ризотто SOUPS AND RISOTTO

**Крем-суп из тыквы,
с песто из белых грибов и фундука**
Pumpkin cream soup with wild mushrooms Porcini and hazelnut pesto
-750

Средиземноморский суп с морепродуктами
Fish and seafood soup
-2250

Крем-суп из нута с креветками «сальморилио»
Chickpeas cream soup with prawns
-1100

Овощной суп «Минестроне»
Vegetables Minestrone
-680

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»
Chicken broth with pasta «Ditalini»
-630

Ризотто с запеченной тыквой
Roasted pumpkin risotto with truffle flavour
-1250

Ризотто «Кьянти» с томленными телячьими щечками
Chianti risotto with braised veal cheek
-1600



Домашняя паста HOME-MADE PASTA

Фарфалле с кальмарами, артишоками и боттаргой
Farfalle with calamari, artichokes and bottarga
-1400

Казаречче с жареным кроликом и цуккини
Caserecce with rabbit meat and zucchini
-1150

**Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»
с зелёной спаржей**
Spaghetti with clams (vongole) and green asparagus
-2300

**Тортелли со «стракоттой» из телятины,
сморчками и чёрным трюфелем**
Tortelli with veal, morel mushrooms and black truffle
-1250

Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»
Tagliolini in tomato and basil sauce with "Pecorino" cheese
-890

**Длинная паста «Пичи» с жареными белыми грибами
и крошками тосканского хлеба**
Pasta "Pici senesi" with fried wild mushrooms and tuscan bread
-1300

**Равиоли с мясом краба и сыром рикотта, со свежими
помидорами и брокколи**
Ravioli with crab meat and ricotta cheese, fresh tomatoes and broccoli
-2100



Горячие рыбные блюда HOT FISH DISHES

**Запечённое филе палтуса с пюре из нута,
пенной из белых грибов и чёрным трюфелем**
Fillet of halibut with chickpea puree, porcini mushroom mousse and black truffle
-2350

Филе тунца с запечёнными баклажанами и капонатой из перца
Tuna fillet with roasted eggplant and pepper caponata
-2100

**Запеченный осьминог с соусом из белой фасоли и бальзамика,
картофелем и помидорами конфи**
Roasted octopus with herbs in cannellini bean sauce and balsamic vinegar with potatoes and tomatoes
-2590

**Сибас -700 (за 100 гр.) или Дорада -600 (за 100 гр.),
приготовленные в крупной соли или на пару с овощами**
(на две персоны)
Sea Bass or Sea Bream cooked in salt crust (For two people) or steamed served with vegetables

**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)
-990 (за 100 гр.)



Рыба на гриле GRILLED FISHES

Дорадо
Sea Bream
-600 (за 100 гр.)

Сибас
Sea Bass
-700 (за 100 гр.)

Королевские тигровые креветки
King Prawns
-890 (за 100 гр.)

Стейк рыбы-меч
Swordfish Steak
-1250 (за 100гр.)

Морские гребешки
Scallops
-1090 (за 100 гр.)

Мини кальмары
Baby squids
-670 (за 100гр.)

Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром
All grilled dishes are served with vegetables



Горячие мясные блюда HOT MEAT DISHES

**Утиная грудка с соусом Вин Санто
с запечённой спаржей и пюре из яблока**
Petto di anatra laccata al Vin Santo con asparagi e pure di mela
-1900

Томленые телячьи щёчки с полентой
Braised veal cheek with corn polenta
-1800

**Запечённый молодой козлёнок с травами,
картофелем и сыром «Пекорино»**
Baked young goat with herbs and potatoes with Pecorino cheese
-2900

Домашний цыплёнок с листьями салата и свежими помидорами
Home raised rooster with salad and tomatoes
-1400

**Запечённая костолетта из телятины с картофельным пюре
и соусом из сморчков**
Herbal roast veal cutlet with mashed potatoes and morel mushrooms sauce
-2250



Специальные мясные блюда
от шеф-повара
SPECIAL MEAT DISHES OF THE CHEF

Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли
(Филе говядины готовится medium-rare и приобретает солоноватый вкус)
Fillet of beef cooked in black truffle salt
(The meat will be lightly salted and cooked medium-rare)
-7690

Говядина шатобриан с запечёнными овощами
Блюдо на две персоны от 500 гр.
Beef fillet Chateaubriand with roasted vegetables
For two persons min 500g.
-1490 (за 100гр.)

Запечённая костолетта из телятины с ароматными травами
Блюдо на две персоны от 900 гр.
Roast veal cutlet with rosemary
-490 (за 100гр.)

Молодой козлёнок, приготовленный в дровяной печи по-сардински, с запеченным картофелем
(цена за половину козлёнка)
Baked young goat Sardinia style
(the price is for half of the goat)
-8550



Мясо на гриле **GRILLED MEAT**

Край мраморной говядины
Marble beef entrecote
-890 (100 гр.)

Филе говядины
Beef fillet
-2900

Молодой ягнёнок на косточке
Young lamb cutlet
-2100

Молочная телятина на косточке
Young veal cutlet
-2300

Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром
All grilled dishes are served with vegetables

Цены указаны в рублях с учетом НДС

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