



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

Средиземноморские лангустины

Scampi del mediterraneo

-2250 (за 100 гр)

Японские лангустины

Scampi giapponesi

-2400 (за 100 гр)

Красные Сицилийские креветки

Gamberi rossi siciliani

-2100 (за 100 гр)

Стейк из чилийского сибаса

Trancio di branzino cileno

-1200 (за 100 гр)

Дикая рыба

Pescato selvatico

-950 (за 100 гр)

Устрицы «Касабланка» №2

Ostriche «Casablanca» №2

-650 (1 шт.)

«Боттарга» - икра кефали

Bottarga di muggine

-850 (за 25 гр)



Классические пиццы PIZZE CLASSICHE

Маргарита
с помидорами, моцареллой, базиликом
Margherita
-720

«Страчателла»
со свежими помидорами и руколой
Stracciatella di burrata con pomodoro fresco e rucola
-1450

Дьявола
с острой салями, маслинами и красным перцем
Diavola con salame piccante, olive e peperoni
-1650

Пять сыров
Cinque formaggi
-1600

Горгонзола с грушей
Gorgonzola e Pera
-1300

Ветчина с грибами
Prosciutto e funghi
-1690



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* -1300

Фокачча с пармезаном *Focaccia con parmigiano reggiano* -340

Фокачча с чесноком, пармезаном и розмарином *Focaccia con aglio, parmigiano reggiano e rosmarino* -570

Фокачча с тунцом и красным луком *Focaccia al tonno e cipolla rossa* -650

Фокачча со свежими помидорами, анчоусами и орегано *Focaccia con pomodoro fresco, acciughe e origano* -650



Колбаса и ветчина
LA NOSTRA SALUMERIA

Гастрономическое ассорти
La nostra salumeria
-1690 (100 гр.)

Слабосолёная ветчина «Парма 24 месяца»
Prosciutto crudo dolce di Parma 24 mesi
-1550 (50 гр.)

Капоколло
Capocollo di maiale
-600 (50 гр.)

Брезаола
Bresaola di manzo
-780 (50 гр.)

Мортаделла с фисташками
Mortadella ai pistacchi
-350 (50 гр.)



Итальянские сыры FORMAGGI ITALIANI

Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»

Formaggio di capra nelle ceneri
-800 (50 гр.)

Качотта с чёрным трюфелем

Caciotta al tartufo
-800 (50 гр.)

Пекорино

Pecorino stagionato
-550 (50 гр.)

Тревизо

Treviso
-400 (50 гр.)

«Пармезан» 24 месяца

Parmigiano Reggiano 24 mesi
-550 (50 гр.)

Горгонзола «Пиканте»

Gorgonzola piccante
-550 (50 гр.)

Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)

Formaggi assortiti (a scelta dello Chef)
-1530 (100 гр.)



Буффэ *ANTIPASTI AL BUFFET*

Ассорти маринованных овощей в оливковом масле
Assortimento di verdure marinate all'olio d'oliva
-800 (100 гр.)

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

Оливки «Белле ди Чериниола Фратепьетро»
Olive Belle di Cerignola Fratepietro
-800 (100 гр.)

Чёрные оливки
Olive nere
-800 (100 гр.)

Маринованные артишоки
Carciofi marinati sott'olio
-1200 (100 гр.)

Слабосолёный лосось
Salmone
-1050 (100 гр.)



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
-1650

Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом

Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico
-1350

Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем

Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero
-1400

Брускетты со свежими помидорами и базиликом

Bruschette al pomodoro fresco e basilico
-720

Запечённые баклажаны с сыром моцарелла

Parmigiana di melanzane
-770



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

Крудо из дикой рыбы с имбирём, зелёным яблоком и гранатом
Carpaccio di pesce con zenzero, mela verde e melograno
-2400

Севиче из тунца с бобами, маслинами и авокадо
Ceviche di tonno con fave, olive e avocado
-2200

Салат с морепродуктами, брокколи и кенийской фасолью
Insalata di frutti di mare con broccoli e fagiolini
-1800

Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и руколой
Insalata di granchio reale e avocado
-3200

Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном
Insalata di polpo all'olio d'oliva extravergine e limone
-1950



Мясные закуски *ANTIPASTI DI CARNE*

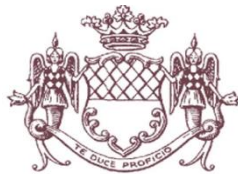
Тосканские закуски
(Ассорти колбас, маринованные овощи в масле, ассорти брускетт)
Antipasto toscano
(salumi assortiti, verdure marinate in olio d'oliva e bruschette miste)
-1750

Салат с ростбифом, грушей и горчичным соусом
Insalata di roast beef e pere alla senape
-1800

Вителло Тоннато
Vitello tonnato
-1650

Салат с уткой, хурмой, гранатом и свекольным кремом
Insalata di petto d'anatra con cachi, melograno e crema di barbabietola
-1550

Тартар из вырезки говядины с перцем конфи и соусом «Айоли»
Tartare di carne con salsa aioli e peperoni confit
-1700



Супы и Ризотто **ZUPPE E RISOTTI**

Средиземноморский суп с морепродуктами
Zuppa di pesce e frutti di mare
-2200

Овощной суп «Минестроне»
Minestrone di verdure
-640

Томатный густой суп с тосканским хлебом и барабулькой
Pappa al pomodoro con pane toscano e filetto di triglia al timo
-1100

Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»
Ditalini in brodo di pollo
-590

Ризотто с белыми грибами
Risotto ai funghi porcini
-1600



Домашняя паста *PASTA FATTA IN CASA*

Казаречче с жареным кроликом и цукини
Caserecce con coniglio e zucchini
-1200

Равиоло с белыми грибами, страчателлой и чёрным трюфелем
Raviolo con funghi porcini, stracciatella e tartufo nero
-1300

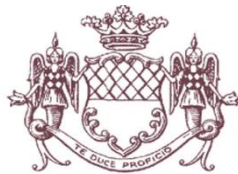
Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»
Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano
-900

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

Феттучини с соусом песто из базилика и креветками
Fettuccine al pesto di basilico e gamberi
-1450

Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи
Ravioli alla polpa, con pomodoti freschi e broccoli
-1800

**Длинная паста «Пичи» с жареными белыми грибами
и крошками тосканского хлеба**
Pici senesi con funghi porcini e briciole di pane
-1300



Горячие рыбные блюда SECONDI PLATTI DI PESCE

Филе палтуса по-ливорнски

Filetto di halibut alla livornese

-2450

Филе лосося с мидиями, сморчками и гороховым пюре

Filetto di salmone in salsa di cozze e spugnole, pure di piselli

-2350

Сибас -700 (за 100 гр.) или Дорада -600 (за 100 гр.), приготовленные в крупной соли или на пару с овощами

Branzino o Orata al sale (на две персоны) o al vapore con le verdure

Рыба, запечённая в дровяной печи с картофелем, маслинами и помидорами

Pesce cotto nel forno a legna con patate, pomodori e olive nere (min. per due persone)
-990 (за 100 гр.)



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

Дорадо

Orata

-600 (за 100 гр.)

Сибас

Branzino

-700 (за 100 гр.)

Стейк из чилийского сибаса

Trancio di branzino cileno

-1200 (за 100 гр.)

Королевские тигровые креветки

Gamberoni

-890 (за 100 гр.)

Морские гребешки

Capésante

-1200 (за 100 гр.)

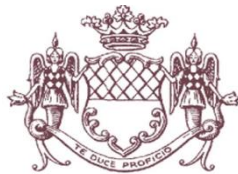
Мини кальмары

Mini Calamari

-670 (за 100гр.)

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
-2900

**Томлёные телячьи щёчки с соусом из красного вина, и пюре из
топинамбура**
Guancia di vitello brasata con il suo sugo di verdure e vino rosso, servita con pure al topinambur
-1900

Домашний цыплёнок с листьями салата и свежими помидорами
Galletto nostrano con insalata e pomodori
-1400

**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
-2200

Телятина по-милански с листьями салата и помидорами
Costoletta di vitello alla Milanese con insalata e pomodori
-2000



Специальные мясные блюда от шеф-повара SPECIALITA' DI CARNE DELLO CHEF

Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли

Филе говядины приготавливается *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 гр.

Chateaubriand di manzo, servito con verdure

Per due persone, min 500g.

-1490 (за 100гр.)

Запечённое каре ягнёнка в зелёных травах с соусом «Винсанто» и обжаренным картофелем с трюфельной солью

Carre di agnello in panura di erbe, con patate al tartufo e cavolo pac-choi, salsa al vin santo

Per due persone

-5900

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)

-5200

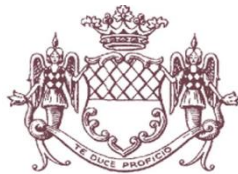
Молодой козлёнок, приготовленный в дровяной печи по-сардински, с запечённым картофелем

(цена за половину козлёнка)

Capretto da latte cotto nel forno a legna alla sarda

(il prezzo include mezzo capretto)

-12000



Мясо на гриле GRIGLIA DI CARNE

Край мраморной говядины

**Мраморный стейк из российской говядины, породы бычков -Блэк Ангус.
200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime. МИРАТОРГ**

Entrecote di manzo

*Bistecca di carne marmorizzata di Toro russo. Razza Black Angus, 200 giorni di ingrasso con
grani di ottima qualita' e 21 giorni di frollatura umida. Prime. Miratorg
-890 (100 гр.)*

Филе говядины

Filetto di manzo
-2900

Молодой ягнёнок на косточке

Scottadito di agnello
-2100

Молочная телятина на косточке

Costoletta di vitello
-2300

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.*



Сезон артишоков *Carciofi violetto*

Карпаччо из свежих артишоков с бобами и сыром «Пармезан»
Carpaccio di carciofi freschi, fave e scaglie di parmigiano
-1600

Артишоки на пару с сыром «Буратта» и чёрным трюфелем
Carciofi al vapore con burrata e tartufo nero
-1750

Ризотто с кальмарами, артишоками и ботаргой
Risotto con calamari, carciofi e bottarga
-1650

Спагетти «Качо Пепе» с артишоками
Spaghetti Cacio e pepe con carciofi
-1400

Жаренные артишоки с травами
Carciofi freschi alle erbe saltati in padella
-1200

Жаренные кальмары на гриле с артишоками
Calamari alla griglia con carciofi
-2100

Запечённый осьминог с артишоками и соусом «Пекорино»
Polpo arrostito con carciofi e salsa al pecorino romano
-2450



Трюфель - аромат осени
Tartufo – Il profumo dell'autunno

Тёплое карпаччо из картофеля
Carpaccio tiepido di patate
-550

Тыквенный суп с песто из белых грибов и фундуком
Crema di zucca con pesto di funghi porcini e nocciole
-750

**Классическое ризотто с пармезаном
и ароматом трюфеля**
Risotto mantecato al parmigiano
-1200

Домашние Тальолини со сливочным маслом
Tagliolini alla crema di burro
-650

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

Белый трюфель 1 гр.
Tartufo bianco 1gr.
-1450

Чёрный трюфель «Pregiato» 1гр.
Tartufo nero «Preiato» 1gr.
-350