

ANTIPASTI

Starters

♦ **SEGATO DI CARCIOFI CRUDI
E PARMIGIANO**
Raw artichoke salad with parmesan cheese
€ 15

CECINA CON GAMBERI E CALAMARI
Typical chickpea flour flatbread with shrimp
and calamari
€ 19

TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE
Omelette with seasonal vegetables
€ 16

♦ **FETTUNTA AL CAVOLO NERO**
Sliced grilled bread with kale and olive oil
€ 14

**PANE TOSTATO CON BURRO
E ACCIUGHE**
Toasted bread with butter and anchovies
€ 13

AFFETTATI MISTI TIPICI TOSCANI
Typical Tuscan cold cuts
€ 18

PRIMI PIATTI

First Courses

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI PESCE
Tagliolini with fish ragout
€ 23

RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI
Risotto with shrimp and asparagus
€ 23

**TORTELLI DI PECORINO STAGIONATO
AL SUGO DI CARCIOFI**
Tortelli stuffed with aged pecorino
and artichoke sauce
€ 20

GNUDI SU FONDUTA DI FORMAGGIO
Florentine ricotta and spinach dumpling
on cheese fondue
€ 19

♦ **PAPPARDELLE AL RAGÙ TOSCANO**
Pappardelle with Tuscan meat ragout
€ 21

CARABACCIA CON CROSTINI
Tuscan onion soup, lightly flavored with
cinnamon and croutons
€ 17

♦ **PAPPA AL POMODORO**
Thick tomato and bread soup
€ 17

RIBOLLITA
Thick winter vegetable and bread soup
€ 17

SECONDI PIATTI

Main Courses

♦ **SEGATO DI CARCIOFI CRUDI CON GAMBERI**
Raw artichoke salad with prawns
€ 29

**BACCALÀ E VERDURE AL VAPORE CON
MAIONESE DI OLIO “PÈPPOLI”**
Steamed cod and vegetables with “Pèppoli”
oil mayonnaise
€ 29

♦ **CARPACCIO DI MANZO CON PISTACCHI E NOCI**
Beef carpaccio with pistachios and walnuts
€ 26

**FRITTURA DI CONIGLIO E POLLO
ALLE ERBE AROMATICHE**
Deep fried rabbit and chicken with aromatic herbs
€ 28

TAGLIATA DI MANZO TOSCANO AL ROSMARINO
Sliced Tuscan steak with rosemary
€ 29

**OSSOBUCO DI VITELLA ALLA FIORENTINA
CON PURÈ DI PATATE**
Florentine style veal shank with mashed potatoes
€ 28

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Florentine T-Bone Steak
€ 7,2 x hg
(minimo per due persone, for a minimum of two people)

INSALATE E CONTORNI

Salads and Side dishes

INSALATE MISTE
Mixed salad
€ 8

FRITTO DI VERDURE DI STAGIONE
Deep fried seasonal vegetables
€ 9

FAGIOLI CANNELLINI LESSI
Boiled cannellini white beans
€ 8

PATATE ARROSTO
Roasted potatoes
€ 8

BEVANDE E CAFFETTERIA

Beverages and coffee

ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA €1 50.
Still and sparkling water
€ 3

BEVANDE
Soft drinks
€ 5

CAFFÈ
Espresso
€ 2

TÈ ED INFUSE
Tea and infusions
€ 3

CAPPUCCINO
Cappuccino
€ 3

LE MATERIE PRIME DI CANTINETTA

The Cantinetta’s highest quality ingredients

L'accuratezza nella scelta delle materie prime è per noi una priorità assoluta. Privilegiamo prodotti stagionali e locali. Dal territorio Toscano proviene la maggior parte delle materie prime usate in cucina, selezionate per assicurare ai nostri ospiti sapori autentici e memorabili. Le carni, provenienti dalle esperte mani dei macellai del Chianti, le saporite verdure degli orti delle colline Fiorentine, il pane sfornato quotidianamente senza sale dai panettieri Fiorentini, come tramandato da secolare esperienza ed infine i grandi oli extravergine prodotti nelle nostre fattorie Toscane.

Carefully selecting only the finest ingredients is our top priority. We prefer high-quality locally grown, seasonal products. Almost all the ingredients in our kitchen are sourced directly from Tuscany, chosen meticulously to ensure authentic and memorable cuisine for our guests. Cuts of meat prepared by Chianti's expert butchers, flavorful vegetables from the Florentine hillsides, freshly baked bread without salt made daily by Florentine bakers, respectful of centuries of culinary traditions passed down from generation to generation, and exceptional extra virgin olive oils produced in our Tuscan estates.

♦ I classici di Cantinetta / Cantinetta’s classics

*Ai sensi del reg. CE 1169/11 per dettagli allergeni richiedere direttamente al personale apposito fascicolo

*Under reg. CE 1169/11 for allergen details directly request the appropriate dossier