

ANTIPASTI

Starters

RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI

Raw amberjack in citrus sauce

18

PANZANELLA DI BACCALA

Cod panzanella

16

ZUCCHINE RIPIENE

Stuffed courgettes

16

PROSCIUTTO E SALUMI DELLA TENUTA GUADO AL TASSO

Tuscan cold cuts

20

CARPACCIO DI MANZO CON PISTACCHI E NOCI

Beef carpaccio

16

INSALATA DI POLLO

Chicken salad

16

PRIMI PIATTI

First Courses

TAGLIERINI AL RAGÙ DI PESCE

Taglierini pasta with fish ragout

22

RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERI

Courgette and shrimp risotto

22

PAPPA AL POMODORO

Bread tomato soup

16

GNUDI DI RICOTTA

Gnudi with ricotta and wild herbs

21

MANDILLI AL PESTO

“Mandilli” pasta with homemade pesto

20

RAVIOLI DI PATATE AL RAGÙ D'ANATRA

Potato ravioli with duck sauce

22

PAPPARDELLE AL RAGÙ TOSCANO

Pappardelle with beef ragout

21

SECONDI PIATTI

Main Courses

INSALATINA TIEPIDA DI PESCE

Warm seafood salad with white beans

30

PESCATO DEL GIORNO CON PATATE, OLIVE E POMODORINI

Catch of the day with potatoes,
olives and tomatoes

30

POLPETTE DI VITELLA AL POMODORO FRESCO

Veal meatballs with fresh tomato

with green beans

29

PETTO DI FARAONA AL TIMO CON VERDURE DI STAGIONE

Guinea-fowl with thyme with seasonal vegetables

29

TAGLIATA DI MANZO TOSCANO CON PATATE AL ROSMARINO

Beef tagliata with roasted potatoes and rosemary

29

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Florentine T- bone steak

8 al hg

INSALATE E CONTORNI

Salads and Side dishes

FAGIOLI CANNELLINI AL TEGAME

Steamed white beans

9

PATATE ARROSTO CON ERBE AROMATICHE

Roasted potatoes with aromatic herbs

9

INSALATA DI CAMPO

Green field salad

9

FAGIOLINI VERDI LESSI

Boiled green beans

9

FORMAGGI

Cheeses

PIATTO DI FORMAGGI TOSCANI

Selection of Tuscan cheeses

13

MOZZARELLA DI BUFALA (FRESCA DI GIORNATA)

Fresh buffalo mozzarella

12

LE RICETTE DI FAMIGLIA ANTINORI

GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI PROVENGONO DALLE NOSTRE FATTORIE

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.

Ai sensi del reg. CE 1169/11 per dettagli allergeni e prodotti surgelati richiedere al personale l'apposito fascicolo. Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

According to the reg. CE 1169/11 for information about allergen and frozen product details, please request the appropriate file to the staff. Some products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

DOLCI

Dessert

TORTA TIEPIDA DI PERE CON MASCARPONE

Warm pear cake with mascarpone

8

ZUPPA DELLA CANTINETTA

Cantinetta's trifle

8

CANTUCCI DI PRATO 'MATTEI' CON VINSANTO

Cantucci and Vinsanto

8

TORTA DELLA NONNA

Grandmother's cake

8

CRÈME CARAMEL

Crème caramel

8

BEVANDE E CAFFETTERIA

Beverages and coffee

ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA 75cl

Still and sparkling water 75cl

5

BEVANDE

Soft drinks

5

CAFFÈ

Espresso

3

TÈ ED INFUSE

Tea and infusions

4

CAPPUCCINO

Cappuccino

4