

ANTIPASTI

Starters

**CROSTONE CON CAVOLO NERO,
FAGIOLI CANNELLINI
E OLIO DELLE NOSTRE TENUTE**
Toasted bread with black cabbage, Cannellini beans
and oil from our estates
14

CARCIOFI AL TEGAME
Roasted artichokes
16

**PROSCIUTTO E SALUMI
DELLA TENUTA GUADO AL TASSO** 
Tuscan cold cuts
20

INSALATA DI POLLO INVERNALE
Chicken salad
16

CARPACCIO DI MANZO CON PISTACCHI E NOCI
Beef carpaccio with pistachios and walnuts
17

PRIMI PIATTI


First Courses

TAGLIERINI AL RAGÙ DI PESCE 
Taglierini pasta with fish ragout
22

RISOTTO ZUCCA GIALLA E PECORINO
Risotto with yellow pumpkin and pecorino cheese
22

PAPPA AL POMODORO
Bread tomato soup
16

RIBOLLITA CON PANE COTTO A LEGNA
Ribollita soup with bread cooked in a wood oven
16

GNUDI DI RICOTTA 
Gnudi with ricotta and wild herbs
21

MANDILLI AL PESTO 
“Mandilli” pasta with homemade pesto
20


SPAGHETTI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI GALLO
Homemade spaghetti with rooster ragout
22

PAPPARDELLE AL RAGÙ TOSCANO
Pappardelle with beef ragout
22

SECONDI PIATTI

Main Courses

**INSALATINA TIEPIDA DI GAMBERI
CON CARCIOFI**
Warm shrimp salad with artichokes
30

**PESCATO DEL GIORNO CON PATATE,
OLIVE E POMODORINI** 
Catch of the day with potatoes,
olives and tomatoes
30

**OSSOBUCO DI VITELLA ALLA FIORENTINA
CON PURÈ DI PATATE**
Florentine veal shank with mashed potatoes
29

**COTELETTA DI VITELLA FRITTA
CON INSALATINA RUSSA**
Fried veal cutlet with Olivier/Russian salad
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

SPINACI ALL'AGRO 
Steamed spinach
9

FORMAGGI

Cheeses

PIATTO DI FORMAGGI TOSCANI
Selection of Tuscan cheeses
13

MOZZARELLA DI BUFALA (FRESCA DI GIORNATA)
Fresh buffalo mozzarella
12

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

 **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.



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE

MENÙ D'AUTUNNO



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE