

ANTIPASTI

Starters

PANZANELLA DI BACCALÀ ^(7,4)
Tuscan bread salad with cucumber,
tomato, basil, onion and salted cod
16

**SALMONE MARINATO
CON INSALATA DI FINOCCHI** ⁽⁴⁾
Marinated salmon with fennel salad
16

PIATTO DI SALUMI TIPICI TOSCANI ⁽¹²⁾
Tuscan cold cuts
18

INSALATA DI POLLO DELLA CANTINETTA
Cantinetta’s chicken salad
16

CARPACCIO DI MANZO CON PISTACCHI E NOCI ⁽⁸⁾
Beef carpaccio with pistachios and walnuts
18

PRIMI PIATTI

First Courses

TAGLIERINI AL RAGÙ DI PESCE* ^(1,2,3,14)
Taglierini pasta with fish ragout
22

PAPPA AL POMODORO ⁽¹⁾
Bread tomato soup
16

RISOTTO POMODORO, BOTTARGA E AGRUMI ^(4,7)
Tomato risotto with bottarga and agrumes
21

GNUDI DI RICOTTA ^(1,7)
Gnudi with ricotta and wild herbs
21

MANDILLI AL PESTO ^(1,3,7,8)
“Mandilli” pasta with homemade pesto
20

TORTELLI DI PATATE AL SUGO D’ANATRA ^(1,3,7,9)
Potato tortelli with duck sauce
22

PAPPARDELLE AL RAGÙ TOSCANO ^(1,3,9)
Pappardelle with beef ragout
22

SECONDI PIATTI

Main Courses

**INSALATINA DI GAMBERI,
CALAMARI E FAGIOLI*** ⁽⁴⁾
Salad with shrimps, squids and beans
30

**BRANZINO AL FORNO CON PATATE,
OLIVE E POMODORINI*** ⁽⁴⁾
Sea bass with potatoes,
olives and tomatoes
30

VITELLO TONNATO ^(1,3,7,8)
Veal with tuna sauce
28

POLLO AL MATTONE CON FAGIOLINI
Roasted chicken “Under a Brick” with green beans
28

**TAGLIATA DI MANZO TOSCANO
CON PATATE AL ROSMARINO** ⁽⁵⁾
Beef tagliata with roasted potatos and rosemary
30

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Florentine T- bone steak
8,5 al hg

INSALATE E CONTORNI

Salads and Side dishes

FAGIOLI CANNELLINI AL TEGAME
Steamed white beans
9

PATATE ARROSTO CON ERBE AROMATICHE ⁽⁵⁾
Roasted potatoes with aromatic herbs
9

INSALATA DI CAMPO
Green field salad
9

FAGIOLINI VERDI CON MENTA
Green beans with mint
9

FORMAGGI

Cheeses

PIATTO DI FORMAGGI TOSCANI DELLA PARRINA ⁽⁷⁾
Selection of Tuscan cheeses
13

MOZZARELLA DI BUFALA (FRESCA DI GIORNATA) ⁽⁷⁾
Fresh buffalo mozzarella
12

DOLCI

Dessert

**TORTA TIEPIDA DI PERE CON
CREMA AL MASCARPONE** ^(1,3,7,8)
Warm pear cake with mascarpone
8

ZUPPA DELLA CANTINETTA ^(1,3,7)
Cantinetta’s trifle
8

CANTUCCI DI PRATO ‘MATTEI’ CON VINSANTO ^(1,3,8)
Cantucci and Vinsanto
8

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO ⁽⁷⁾
Panna cotta with berries
8

TORTA DELLA NONNA ^(1,3,7,8)
Grandmother's cake
8

CRÈME CARAMEL ⁽⁷⁾
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.

Lista degli allergeni/*List of allergens*

1-Cereali contenenti glutine/*Cereals containing gluten* 2-Crostacci/*Custaceans* 3-Uova/*Eggs* 4-Pesce/*Fish* 5-Arachidi/*Peanuts*
6-Soia/*Soy* 7-Latte/*Milk* 8-Frutta a guscio/*Nuts* 9-Sedano/*Celery* 10-Senape/*Mustard* 11-Semi di Sesamo/*Sesame seeds*
12-Anidride solforosa e solfiti/*Sulfur dioxide and sulphites* 13-Lupini/*Lupins* 14-Molluschi/*Molluscs*

*** Può contenere prodotti congelati/*May contain frozen products***

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.



MENÙ ESTIVO

