

ANTIPASTI

Starters

FETTUNTA AL CAVOLO NERO E CANNELLINI

Toasted bread with black cabbage and cannellini beans
15

CARCIOFI AL TEGAME CON SALSA DI DATTERINI

Pan-cooked artichokes served with
datterini tomato sauce
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
18

PASTA E FAGIOLI

Pasta and beans soup
20

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA E PECORINO

Pumpkin risotto with pecorino cheese
21

GNUDI DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA [👑] ^(1,7)

Gnudi with ricotta and wild herbs, butter and sage
21

MANDILLI AL PESTO [👑] ^(1,3,7,8)

“Mandilli” pasta with homemade pesto
20

SPAGHETTI FRESCHI AL RAGÙ DI GALLO [👑] ^(1,3,7,9)

Home-made spaghetti with rooster ragout sauce
22

PAPPARDELLE AL RAGÙ TOSCANO ^(1,3,9)

Pappardelle with beef ragout
22

SECONDI PIATTI

Main Courses

SEGATO DI CARCIOFI

CON GAMBERI* ⁽⁴⁾

Prawns salad with shaved artichokes
30

BRANZINO AL FORNO CON SALSA

AGRODOLCE* [👑] ⁽⁴⁾

Oven-baked sea bass with sweet and sour sauce
30

POLLO AL MATTONE CON

PEPERONI AL TEGAME [👑]

Roasted chicken “Under a Brick” with pan-cooked peppers
28

ARISTA AL FORNO CON

VERDURE SALTATE ⁽⁵⁾

Roasted loin of pork with sauteed vegetables
28

OSSO BUCO ALLA FIORENTINA CON PURÉ DI PATATE

Veal shank in florentine style with mashed potatoes
30

TAGLIATA DI MANZO TOSCANO

CON PATATE AL ROSMARINO

Beef tagliata with roasted potatoes 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

Roasted potatoes with aromatic herbs ⁽⁵⁾
9

INSALATA DI CAMPO

Green field salad
9

VERDURE MISTE SALTATE

Sauteed vegetables
9

FORMAGGI

Cheeses

PIATTO DI FORMAGGI TOSCANI DE “LA PARRINA” ⁽⁷⁾

Selection of Tuscan cheeses
13

MOZZARELLA DI BUFALA (FRESCA DI GIORNATA) ⁽⁷⁾

Fresh buffalo mozzarella
12

DEGUSTAZIONE DI OLI DI NOSTRA PRODUZIONE SÙ PANE TOSTATO

Tasting of our extra virgin oil with with toasted Tuscan bread
3

[👑] 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-Crostacei/ *Crustaceans* 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.

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

TORTINO AL CIOCCOLATO ⁽⁷⁾

Chocolate tartlet
8

PERE COTTE CAMELLATE

CON GELATO ALLA VANIGLIA

Caramelized pears with vanilla ice cream
8

CRÈME CARAMEL ⁽⁷⁾

Crème caramel
8

BEVANDE E CAFFETTERIA

Beverages and coffee

ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA 75cl

Still and sparkling water 75cl

BEVANDE ⁵

Soft drinks

5

TÈ ED INFUSE

Tea and infusions

4

CAFFÈ

Espresso

3

CAPPUCCINO

Cappuccino

4



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE

MENÙ INVERNALE



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE