

ANTIPASTI

Starters

ZUCCHINE RIPIENE (1,3,7)

Stuffed Zucchini

15

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATINA DI FINOCCHI ⁽⁴⁾

Marinated salmon with citrus fruits with fennel salad

16

PIATTO DI SALUMI TIPICI TOSCANI ⁽¹²⁾

Tuscan cold cuts

18

INSALATA DI POLLO DELLA CANTINETTA ^(3,7,8,10)

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

SPAGHETTI PRIMAVERA ^(1,3)

Fresh spaghetti with pesto of seasonal vegetables

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 basil pesto

20

TORTELLI DI PATATE AL SUGO D'ANATRA (1,3,9)

Stuffed tortelli with potatoes in duck ragù sauce

22

PAPPARDELLE AL RAGÙ TOSCANO ^(1,3,9)

Pappardelle with beef ragout

22

SECONDI PIATTI

Main Courses

INSALATA TIEPIDA DI PESCE

CON FAGIOLI CANNELLINI ^(2,14)

Warm seafood salad with cannellini beans

30

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON PATATE, POMODORI E OLIVE ⁽⁴⁾

Roasted sea bass fillet with potatoes, tomatoes and olives

30

PETTO DI FARAONA AL TIMO CON SPINACI ⁽¹⁾

Guinea-fowl breast with thyme and spinach

28

FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO ^(1,12)

CON VERDURE DI STAGIONE

Beef fillet in red wine sauce with spinach

28

POLPETTE DI MANZO CON FAGIOLI ALL'OLIO ^(1,3,7)

Beef meatballs in tomato sauce with white beans

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 ⁽⁵⁾

Roasted potatoes with aromatic herbs

9

INSALATA DI CAMPO

Green seasonal salad

9

VERDURE GRIGLiate

Grilled 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.



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE

MENÙ



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE