

## ANTIPASTI

Starters

**INSALATINA DI ZUCCHINI, PINOLI,  
MENTA E SCAGLIE DI GRANA** (7,8,12)  
Salad with zucchini, pine nuts, mint and parmesan cheese  
16

**PANZANELLA DI BACCALÀ** (1,4,9)  
Cod panzanella  
18

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

**INSALATA DI POLLO DELLA CANTINETTA** (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

**PAPPA AL POMODORO** (1)  
Bread tomato soup  
18

**GNUDI DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA** (1,3,7)  
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 BURRATA AL POMODORO  
E BASILICO** (1,3,5,7)  
Stuffed tortelli with burrata, tomato sauce  
and basil  
22

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

**RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINI E LIMONE** (2,7,9)  
Risotto with shrimp, zucchini and lemon  
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

**TRANCIO DI BRANZINO AL FORNO  
CON PATATE, POMODORI E OLIVE** (4)  
Roasted sea bass fillet with potatoes, tomatoes and olives  
30

**COSCIA DI POLLO AL MATTONE  
CON PATATE ARROSTO**  
Oven-baked chicken leg with roasted potatoes  
28

**VITELLO TONNATO** (3,5)  
Sliced veal with tuna mayonnaise sauce  
28

**POLPETTE IN SALSA DI POMODORO  
CON FAGIOLINI VERDI** (1,3,7,9)  
Beef meatballs in tomato sauce with green beans  
28

**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  
9

**INSALATA DI CAMPO**  
Green seasonal salad  
9

**FAGLIOLINI ALL'OLIO E MENTA**  
Steamed green beans and mint  
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 SU 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 E CREMA AL MASCARPONE** (1,3,7,8)  
Warm pear cake and mascarpone  
9

**ZUPPA DELLA CANTINETTA** (1,3,5,7)  
Cantinetta's trifle  
9

**CANTUCCI DI PRATO "MATTEI" CON VINSANTO** (1,3,8)  
Cantucci and Vinsanto  
9

**TORTINO AL CIOCCOLATO** (1,3,5,7,8,11)  
Chocolate tartlet  
9

**PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI** (7)  
Panna cotta with red fruits  
9

**CRÈME CARAMEL** (3,7)  
Crème caramel  
9

## BEVANDE E CAFFETTERIA

Beverages and coffee

**ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA 75cl**  
Still and sparkling water 75cl

<b>BEVANDE</b> Soft drinks	5	<b>CAFFÈ</b> Espresso	3
<b>TÈ ED INFUSE</b> Tea and infusions	4	<b>CAPPUCCINO</b> Cappuccino	4



CANTINETTA  
ANTINORI

FIRENZE

MENÙ



CANTINETTA  
ANTINORI

FIRENZE