ANTIPASTI
Starters

SFORMATINO DI CAVOLFIORE CON FONDUTA DI PARMIGIANO (1,3,7)
Cauliflower flan with Parmesan fondue
16

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATA DI FINOCCHI (4)
Marinated salmon citrus fruit and fennel salad
17

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

INSALATA DI POLLO DELLA CANTINETTA (7,8,10,12)
Cantinetta's chicken salad
16

CARPACCIO DI MANZO CON PISTACCHI E NOCI (8,12)
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

PASTA E FAGIOLI (1,9)
Pasta and beans
19

RISOTTO ZUCCA GIALLA E ROSMARINO (7)
Risotto with yellow pumpkin and rosemery
21

***TAGLIERINI AL RAGÙ DI PESCE** (1,3,4)
Taglierini pasta with fish ragout
22

TORTELLI DI PATATE AL RAGÙ D'ANATRA (1,3,7,9)
Tortelli stuffed with potatoes served with duck ragout
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

***SEPPIE IN ZIMINO DI BIETOLA** (14)
Cuttlefish in chard sauce
28

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

ARISTA AL FORNO CON SPINACI (3,5)
Roast pork lion with spinach
28

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA FIORENTINA CON PURÈ DI PATATE (1)
Florentine veal skank with mashed potatoes
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

SPINACI ALL'OLIO
Sautèed spinach
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

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

CRÈME CARAMEL (3,7)
Crème caramel
9

BEVANDE E CAFFETTERIA
Beverages and coffee

ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA 75cl
Still and sparkling water 75cl
5

BEVANDE
Soft drinks
5

TÈ ED INFUSI
Tea and infusions
4

CAFFÈ
Espresso
3

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-Crostacei/*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.

CANTINETTA
ANTINORI
FIRENZE

MENÙ