



CANTINETTA
ANTINORI
LONDON



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE # ZURIGO # VIENNA # MOSCA # MONTECARLO



FORMULA CANTINETTA

£29

ANTIPASTI

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

Or

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI

30 month Parma ham

Or

FILETTO DI VITELLO TONNATO

Veal fillet with tuna and caper sauce

Or

ANTIPASTO DEL GIORNO

Starter of the day

+

SECONDI PIATTI

PASTA DEL GIORNO

Pasta of the day

Or

TAGLIATA DI MANZO TOSCANA

Tuscan beef tagliata with rocket, baby tomatoes, shaved Parmesan

Or

SECONDO DEL GIORNO

Main course of the day

Or

SCODELLA TOSCANA

Superfood Tuscan bowl, peas, spelt, avocado, cherry tomatoes, rocket, lemon dressing, Parmesan add chicken or salmon - £5 supplement

+

VINO

Glass of Wine

CHARDONNAY, Puglia IGT

Or

VERMENTINO, Bolgheri DOC

Or

SABAZIO, Rosso di Montepulciano DOC

Or

HUSSONET, Cabernet Sauvignon

Or

CALAFURIA, Rosato IGT Salento

ANTIPASTI

SELEZIONE DI PANE ARTIGIANALE

Selection of artisanal bread

£ 7.50

BURRATA, POMODORINI, PINOLI E OLIO AL BASILICO

Burrata, cherry tomatoes, pine nuts and basil oil

£ 18

BUFALA CON PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI

Buffalo mozzarella, 30 months Parma ham

£ 23

CRUDO DI RICCIOLA TARTUFATO

Yellowtail sashimi, truffle,
with Sicilian lemon and soy sauce

£ 28

INSALATA DI AVOCADO CROCCANTE

Baby gem crunchy salad, avocado, goat cheese,
cucumber, selection of seeds, orange, coriander

£ 18

SALUMI NOSTRANI

PROSCIUTTO DI MANZO

Beef prosciutto

£ 22

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Italian cured meat and cheeses

£ 24

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal. A discretionary 13.5% gratuity will be added to your bill. All prices are inclusive of VAT.

PRIMI PIATTI

LA MITICA CARBONARA

Signature beef carbonara, mezze maniche egg yolk, Pecorino, smoked kobe beef karasumi

£ 34

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE E BOTTARGA

Spaghetti with clams
and grey mullet "bottarga"

£ 28

LINGUINE ALL'ASTICE

Lobster linguine, bisque and cherry tomatoes

£ 56

TORDELLI RIPIENI DI RICOTTA E FUNGHI

Tordelli filled with Ricotta
on a bed of sauted wild mushrooms, Porcini stock

£ 26

CONTORNI

PATATE ARROSTO E ROSMARINO

Roast new potatoes

£ 7

CAVOLFIORE, SALSA VERDE E BALSAMICO

Cauliflower, salsa verde and balsamic

£ 7

SECONDI PIATTI

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottish T-bone steak - serves two 1.2kg

£ 139

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope with lemon

£ 32

SPIGOLA SELVATICA, CAROTA BIANCA E BIETOLE

Wild Seabass, white carrot cream,
Swiss chards, spinach and shallots

£ 34

TAGLIATA DI TONNO

Tuna steak and seasonal vegetables

£ 37

CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24

BROCCOLETTI CON AGLIO E PEPERONCINO DOLCE

Broccoletti with garlic and sweet chilly

£ 7

SPINACI SALTATI

Sauted butter spinach

£ 7



DOLCI

GELATI E SORBETTI

Selection of ice cream and sorbet

£ 3.00 each

CANTUCCI TRADIZIONALI TOSCANI E VINSANTO DOLCE

Traditional Tuscan almond biscuits with a glass of Vinsanto wine

£ 17.00

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTI DI BOSCO

White chocolate mousse with berries, Cantucci crumble, Maldon salt

£ 9.00

Moscato d'Asti DOCG, Prunotto £10.00

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Pistachio tiramisù

£ 9.00

Aleatico, Fattoria Aldobrandesca £12.00

TORTA CAPRESE CON GELATO AL CAFFÈ

Almond chocolate cake with coffee ice cream

£ 9.00

Muffato della Sala £15.00





CANTINETTA
ANTINORI

LONDON