



CANTINETTA  
ANTINORI  
LONDON



CANTINETTA  
ANTINORI

FIRENZE # ZURIGO # VIENNA # MOSCA # MONTECARLO



## ANTIPASTI

### ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

£ 17

### 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

### FILETTO DI VITELLO TONNATO

Veal fillet with tuna and caper sauce

£ 19

### CARPACCIO DI MANZO

Beef fillet carpaccio, rocket salad,  
Parmesan shavings, lemon dressing sauce

£ 26

### CARPACCIO DI TONNO

Seared carpaccio tuna, puttanesca dressing

£ 22

### CRUDO DI RICCIOLA TARTUFATO

Yellowtail sashimi, truffle,  
with Sicilian lemon and soy sauce

£ 28

### INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO

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

£ 18

## SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

### PROSCIUTTO DI MANZO

Beef prosciutto

£ 19

### PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI

30 months Parma ham

£ 20

### PROSCIUTTO DI CINTA SENESE TOSCANA

Cinta Senese ham

£ 16

### FINOCCHIONA

Fennel salami

£ 14

### SALAME DI CINGHIALE

Wild boar salami

£ 15

### SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Cheese & meat board

£ 27

### SELEZIONE DI PANE ARTIGIANALE

Selection of artisanal bread

£ 7.50

### OLIVES / NUTS

Nocellara olives / Smoked salted almonds

£ 4.50

## PRIMI PIATTI

### PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE

Pappardelle, wild boar ragu'

£ 24

### PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO

Penne with beef prosciutto, tomatoes,  
Pecorino romano and Parmesan

£ 28

### LA MITICA CARBONARA

Signature beef carbonara, mezza 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, wild mushrooms, Porcini stock

£ 26

## 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

### OSSOBUCCO E RISO AL SALTO

Veal ossobuco, saffron rice

£ 48

### TAGLIATA DI MANZO TOSCANA

Tuscan beef tagliata, with rocket, baby tomatoes, shaved Parmesan

£ 34

### SPIGOLA SELVATICA, CAROTA BIANCA E BIETOLE

Wild Seabass, white carrot cream, Swiss chard, spinach and shallot

£ 34

### CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24

### TAGLIATA DI TONNO

Tuna steak and seasonal vegetables

£ 37

## CONTORNI

### PATATE ARROSTO E ROSMARINO

Roast new potatoes

£ 7

### BROCCOLETTI CON AGLIO E PEPERONCINO DOLCE

Broccoletti with garlic and sweet chilly

£ 7

### SPINACI SALTATI

Sauted butter spinach

£ 7

### CAVOLFIORE, SALSA VERDE E BALSAMICO

Cauliflower, salsa verde and balsamic

£ 7

*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.*

---



## 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