



CANTINETTA
ANTINORI

FIRENZE # ZURIGO # VIENNA # MOSCA # MONTECARLO



APERITIVO CANTINETTA

Choose from our selection

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Italian cured meats and cheeses

£ 24

PROSCIUTTO DI MANZO

Beef prosciutto

£ 22

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI

30 months Parma ham

£ 17

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE TOSCANA

Cinta Senese ham

£ 22

FINOCCHIONA

Fennel salami

£ 16

SALAME DI CINGHIALE

Wild boar salami

£ 21

SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheese board

£ 23

SELEZIONE DI PANE ARTIGIANALE

Selection of artisanal bread

£ 7.50

OLIVES / NUTS

£ 4.50

DEGUSTAZIONE

Choose one of our wine selections

(75 Ml Glass)

“GRANDI BIANCHI”

The Great White

£25.00

VERMENTINO 2022

Bolgheeri D.O.C.

Tenuta Guado al Tasso,
Vermentino

CONTE DELLA VIPERA 2022

Umbria I.G.T.

Tenuta Castello della Sala,
Sauvignon Blanc, Semillon

PIETRABIANCA 2021

Castel del Monte D.O.C.

Tenuta Bocca di Lupo,
Chardonnay, Fiano

“VINI CLASSICI”

The Classic

£30.00

OCCHETTI 2021

Langhe D.O.C.

Prunotto,
Nebbiolo

PEPPOLI 2021

Chianti Classico D.O.G.

Tenuta Peppoli,
Sangiovese, Merlot, Syrah

TORCICODA 2019

Primitivo del Salento I.G.T.

Tenuta Tormaresca,
Primitivo

“GRANDI TOSCANI”

The Big Red

£65.00

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Pian delle Vigne D.O.C.G.

Sangiovese

TIGNANELLO 2015

Toscana I.G.T.

Tenuta Tignanello
Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

CONT'UGO 2020

Bolgheeri D.O.C.

Tenuta Guado al Tasso,
Merlot



FIRENZE ♦ ZURIGO ♦ VIENNA ♦ MOSCA ♦ MONTECARLO

*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.*