



CANTINETTA  
ANTINORI  
LONDON



CANTINETTA  
ANTINORI

FIRENZE # ZURIGO # VIENNA # MOSCA # MONTECARLO



## ANTIPASTI

### FILETTO DI VITELLO TONNATO

Veal fillet with tuna and caper sauce

£ 20

### CARPACCIO DI MANZO

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

£ 24

### BUFALA CON CINTA SENESE

Buffalo mozzarella, Cinta Senese ham

£ 26

### GAMBERI TIEPIDI AL BASILICO

Sautéed basil king prawns

£ 25

### CRUDO DI RICCIOLA TARTUFATO

Yellowtail sashimi, truffle,  
with Sicilian lemon and soy sauce

£ 28

### TONNO SCOTTATO ALLA PUTTANESCA

Seared carpaccio tuna, puttanesca dressing

£ 22

### ZUPPA DEL GIORNO (VG)

Soup of the day

£ 15

### INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO (VG)

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

£ 22

### BURRATA, POMODORINI, (V) PINOLI E OLIO AL BASILICO

Burrata, cherry tomato, pine nuts and basil oil

£ 19

## SALUMI NOSTRANI

### PROSCIUTTO DI KOBE

Kobe ham

£ 39

### FINOCCHIONA

Fennel salami

£ 16

### PROSCIUTTO DI CINTA SENESE TOSCANA

Cinta Senese ham

£ 22

### PROSCIUTTO DI MANZO

45 days cured beef ribeye ham

£ 20

### SELEZIONE DI SALUMI

Cured meat selection

£ 27

## IL FORNAIO

### SELEZIONE DI PANE ARTIGIANALE (V)

Selection of artisanal bread

£ 7.50

### PANETTONE SALATO (V)

Artisanal savoury panettone

£ 10

### PIZZATA ROSSA (V)

Our signature margherita stuffed focaccia

£ 21

### FOCACCIA DI RECCO (V)

Stracchino cheese focaccia

£ 21

V Vegetarian

VG Vegan option available

## PRIMI PIATTI

### PASTA FATTA IN CASA

Homemade pasta

### PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO

Dry aged beef prosciutto, tomatoes,  
Pecorino romano and Parmesan penne

£ 28

### KOBE BEEF CARBONARA

Signature beef carbonara, paccheri, egg yolk,  
Pecorino cheese, kobe beef karasumi

£ 36

### PAPPARDELLE AL RAGU' DI WAGYU AL NOBILE DI MONTEPULCIANO

Wagyu, veal and Nobile di Montepulciano ragu' pappardelle

£ 28

### LINGUINE ALL'ASTICE

Lobster linguine, bisque and cherry tomato

£ 56

### MEZZE MANICHE DELLA CANTINETTA (V)

Mezze maniche in lightly spicy tomato cream, Vermentino,  
grilled shallots and a touch of Sambuca

£ 24

### CAVATELLI AL PESTO ZEFFIRINO (V)

"Zeffirino" pesto cavatelli

£ 26

### PAPPARDELLE AL RAGU' MODERNO (V)

Our signature "Redefine" plant based mince ragu' pappardelle

£ 28

## SECONDI PIATTI

### BLACK COD AL VINSANTO

Vinsanto marinated wild black cod and sautéed spinach

£ 45

### SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope

Sauce of your choice: Chardonnay white wine or lemon sauce

£ 34 / £ 32

### FILETTO AL PEPE VERDE

Grilled pepper sauce beef tenderloin

£ 38

### OSSOBUCO BRASATO AL MERLOT

Merlot braised veal ossobuco, saffron rice

£ 48

### BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottish T-Bone steak - serves two 1.2kg

£ 139

### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Dover Sole meunière

£ 56

### CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI (VG)

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24

## CONTORNI

### PATATE ARROSTO E ROSMARINO (V)

Roasted new potatoes

£ 8

### BROCCOLETTI CON AGLIO E PEPERONCINO DOLCE (VG)

Tenderstem broccoli, garlic and sweet chilli

£ 8

### SPINACI SALTATI (VG)

Sautéed butter spinach

£ 8

### CAVOLFIORE, SALSA VERDE E BALSAMICO (VG)

Cauliflower, salsa verde and balsamic

£ 8