



FIRENZE # ZURIGO # VIENNA # MONTECARLO



FORMULA CANTINETTA

£29

ANTIPASTI

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

or

FILETTO DI VITELLO TONNATO

Antinori traditional 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

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 tomato, rocket, lemon dressing, Parmesan
add smoked salmon or chicken - £.7 supplement

+

VINO

Wine by the glass

CHARDONNAY, *Puglia IGT*

or

VERMENTINO, *Bolgheri DOC*

or

SABAZIO, *Rosso di Montepulciano DOC*

or

HUSSONET, *Cabernet Sauvignon*

or

CALAFURIA, *Rosato IGT Salento*

ANTIPASTI

TONNO SCOTTATO ALLA PUTTANESCA

Seared carpaccio tuna, puttanesca dressing

£ 22

FRITTURA DI CALAMARI

Deep fried squid and courgettes julienne

£ 26

CARPACCIO DI MANZO

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

£ 25

INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO (VG)

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

£ 22

BURRATA, POMODORINI, PINOLI E OLIO AL BASILICO

Burrata, cherry tomato, pine nuts and basil oil (V)

£ 19

PROSCIUTTO DI PARMA

Parma ham

£ 23

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

PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA AL TARTUFO

Pizza with truffle cream and shaved truffle

£29

PRIMI PIATTI

PASTA FATTA IN CASA

Homemade pasta

CARBONARA DI MANZO AFFUMICATO

Signature beef carbonara, paccheri, egg yolk, Pecorino cheese

£ 38

PAPPARDELLE AL RAGU' AL NOBILE DI MONTEPULCIANO

Veal and Nobile di Montepulciano ragu' pappardelle

£ 32

CANNELLONI AL RAGU' DI VITELLO E TARTUFO

Cannelloni filled with white veal ragu', wild mushrooms, Fontina cheese, béchamel, veal jus and shaved truffle

£ 46

PACCHERI ALL'ASTICE

Lobster paccheri, bisque and cherry tomato

£ 58

TONNARELLI AL RAGU' DI POLPO

Homemade tonnarelli with octopus ragu', dill and Taggiasche olives powder

£ 33

TONNARELLI CACIO E PEPE

Toasted black pepper, Parmesan and Pecorino creamy tonnarelli

£ 21

SECONDI PIATTI

BLACK COD AL VINSANTO

Vinsanto marinated wild black cod and sautéed spinach

£ 45

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Dover Sole meunière

£ 56

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope
Sauce of your choice: Chardonnay white wine or lemon sauce

£ 36 / £ 34

MILANESE DI VITELLO

On the bone veal chop milanese, Cantinetta salad

£ 48

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottish T-bone steak - serves two 1.2kg

£ 129

CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI (VG)

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24

CONTORNI

PATATE ARROSTO E ROSMARINO (V)

Roasted new potatoes

£ 8

FAGIOLINI SALTATI (VG)

Sautéed french beans with roasted almond flakes

£ 8

SPINACI SALTATI (VG)

Sautéed butter spinach

£ 8

CAVOLFIORE, SALSA VERDE E BALSAMICO (VG)

Cauliflower, salsa verde and balsamic

£ 8

VG Vegan option available

V Vegetarian