



FIRENZE # ZURIGO # VIENNA # MONTECARLO



## FORMULA CANTINETTA

£29

### ANTIPASTI

#### FINOCCHIONA TOSCANA

Tuscan salami with fennel seeds

or

#### FILETTO DI VITELLO TONNATO

Antinori traditional veal fillet with tuna and caper sauce

or

#### ANTIPASTO DEL GIORNO

Starter of the day

+

### SECONDI PIATTI

#### CAVATELLI AL PESTO ZEFFIRINO

“Zeffirino” pesto cavatelli

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

#### INSALATA DI POLPO E PATATE

Octopus and potatoes salad, Taggiasche olives, sun-dried tomato and celery

£ 26

#### CRUDO DI RICCIOLA TARTUFATO

Yellowtail sashimi, truffle, with Sicilian lemon and soy sauce

£ 29

#### 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

#### PACCHERI ALL'ASTICE

Lobster paccheri, bisque and cherry tomato

£ 58

#### CAVATELLI AL PESTO ZEFFIRINO (V)

“Zeffirino” pesto cavatelli

£ 26

#### TONNARELLI CACIO E PEPE

Toasted black pepper, Parmesan and Pecorino creamy tonnarelli

£ 21

#### MEZZE MANICHE DELLA CANTINETTA (V)

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

£ 24

## 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

£ 139

#### 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