



PANINI TARTUFATI PROCACCI

11.00 - CHIUSURA

POMODORO E MOZZARELLA 4€

Tomate et mozzarella *Tomato and mozzarella*

BURRO E ACCIUGHE 4€

Anchoïade *Anchovy puree*

CREMA DI TARTUFO 5€

Crème de truffe *Truffle cream*

CREMA CON BACCALA AL TARTUFO 5€

Crème de morue à la truffe *Codfish cream with truffle*

SALMONE E BURRO 6€

Saumon et beurre *Salmon and butter*

MORTADELLA E GORGONZOLA PICCANTE 4€

Mortadelle et gorgonzola piquant *Mortadella and spicy gorgonzola cheese*

PROSCIUTTO DI MANZO AFFUMICATO 8€

Jambon de boeuf fumé *Smoked beef ham*

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E STRACCHINO 6€

Jambon de San Daniele et stracchino *San Daniele ham and stracchino*

CULATELLO E CONFETTURA DI POMODORI VERDI 9€

Culatello et confiture de tomates vertes *Culatello and green tomato jam*



COCKTAILS

14€

BELLINI

Purée de pêche blanche, cuvée royale Marchese Antinori
White peach puree, cuvee royale Marchese Antinori

NEGRONI

Bitter Campari, Vermouth Rosso Cinzano Antica Formula, London Dry Gin

NEGRONI SVEGLIATO

Bitter Campari, Vermouth Rosso infusé au café, London Dry Gin
Bitter Campari, coffee infused Vermouth Rosso, London Dry Gin

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth Rosso Bordiga, soda

SBAGLIATO

Bitter Campari, Vermouth Rosso Bordiga, cuvée royale Marchese Antinori

RG

Bitter Campari, blend de Vermouth, Ginger Beer
Bitter Campari, Vermouth blend, Ginger Beer

SPRITZ

Aperol, cuvée royale Marchese Antinori, soda

ANALCOLICO

10€

FRANCINE

Purée de fraise et ananas
Strawberry puree and pineapple

DOLCI

PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromages *Cheese platter*

24€

CANTUCCI TRADIZIONALI TOSCANI E BICCHIERE DI VINSANTO DOLCE

Cantucci traditionnels de Toscane et verre de Vinsanto doux (10cl)

Traditional Tuscan Cantucci and sweet Vinsanto wine glass (10cl)

19€

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Tiramisu à la pistache

Pistachio tiramisu

9€

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta aux fruits rouges

Red berries panna cotta

9€

PASTICCERIA MIGNON FRESCA

Mini pâtisseries *Mini pastries*

4 PCES 9€ / 6 PCES 14€

PASTICCERIA MIGNON SECCA

Mini biscuits secs de Mondino

Mini biscuits

4 PCES 7€ / 6 PCES 11€

TORTA DEL GIORNO

Tarte du jour

Tart of the day

10€

MACEDONIA DI FRUTTA

Salade de fruits *Fruit salad*

10€

PASTICCERIA MIGNON

PASTICCERIA MIGNON FRESCA

Mini pâtisseries *Mini pastries*

1 PCE 2,50€

4 PCES 9€

6 PCES 14€

PASTICCERIA MIGNON SECCA

Mini biscuits secs de Mondino *Mini biscuits*

1 PCE 2€

4 PCES 7€

6 PCES 11€

CAPPUCCINO & PASTICCINO

POUR
1 BOISSON CHAUDE
AU CHOIX
+ 1€

1 PASTICCERIA MIGNON FRESCA

OU

2 PASTICCERIE MIGNON SECHE

LE BEVANDE CALDE

CAFFÈ E CIOCCOLATA CALDA

- Espresso ou décaféiné *espresso or decaffeinated* 3,80€
- Américain *American* 4,00€
- Double 5,80€
- Chocolat chaud *hot chocolate* 5,00€

LATTE MACCHIATO, SOIA O LATTE DI MANDORLA

- Café avec une touche de lait *with milk* 3,90€
- Cappuccino 4,90€
- Café crème 4,90€
- Latte macchiato (caramel, vanille *vanilla* ou or chocolat *chocolate*) 5,50€

TÈ MATCHA 8,00€

Thé matcha, dattes, beurre d'amande *Matcha tea, dates, almond butter*

INFUSIONI 6,50€

IMMUNITY
curcuma et miel
curcuma and honey

GINGER BOOST
gingembre frais
fresh ginger

“WAKE UP CALL”
citron et poivre de Cayenne
lemon and Cayenne pepper

MINT DIGEST
menthe fraîche
fresh mint

DIGEST PLUS
menthe et gingembre
mint and ginger

Notre sélection
Our selection

I SMOOTHIE

GREEN COLADA 10,00€

Banane, ananas, épinards et lait de coco
Banana, pineapple, spinach and coconut milk

MATCHA, MANGO E MENTA 10,00€

Eau de coco, mangue, menthe fraîche, gingembre et matcha
Coconut water, mango, fresh mint, ginger and matcha

BERRY BLAST 10,00€

Lait d'amande, banane, fruits rouges, avoine, vanille et beurre d'amande
Almond milk, banana, red berries, oat, vanilla and almond butter

SUPL. PROTÉINES EN POUDRE SAVEUR VANILLE 1,50€

LE BEVANDE FRESCHE

JUS DE FRUITS 4,50€

AGRUMES PRESSÉS 9,00€

Orange, pamplemousse, citron *Orange, grapefruit, lemon*

¼ VITTEL, SAN PELLEGRINO 3,50€

LIMONADE 18 cl, SIROPS 3,00€

SANBITTER 10 cl, SPRITE 25 cl 4,00€

COCA (Light, Zero) 33 cl 4,90€

GINGER ALE 18 cl 4,90€

ORANGINA 25 cl, PERRIER 33 cl 5,50€

TONIC 25 cl, NESTEA 25 cl 5,50€

LE BIRRE

HEINEKEN 5,50€

BIÈRE BECKS SANS ALCOOL 5,50€

BIÈRE PERONI 5,50€

CORONA 7,00€

BIÈRE DE MONACO 10,00€

DEGUSTAZIONE

I GRANDI BIANCHI - LES GRANDS VINS BLANCS - THE GREAT WHITE WINES

21€



1

2016
VERMENTINO 7CL
Bolgheri D.O.C.G.,
Tenuta Guado al Tasso
Vermentino



2

2016
CONTE DELLA VIPERA 7CL
Umbria I.G.T.,
Tenuta Castello della Sala
Sauvignon Blanc e Sémillon



3

2014
CERVARO DELLA SALA 7CL
Umbria I.G.T.,
Tenuta Castello della Sala
Chardonnay e Grechetto

I GRANDI TOSCANI - LES GRANDS VINS ROUGES - THE GREAT RED WINES

74€



1

2014
TIGNANELLO 7CL
Toscana I.G.T.,
Tenuta Tignanello
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc*



2

2013
GUADO AL TASSO 7CL
Bolgheri D.O.C. Superiore
Tenuta Tignanello
*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc*

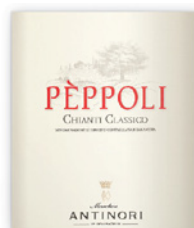


3

2011
SOLAIA 7CL
Toscana I.G.T.,
Tenuta Tignanello
*Cabernet Sauvignon, Sangiovese,
Cabernet Franc*

CHIANTI CLASSICO - CHIANTI CLASSIQUES - CLASSIC CHIANTITALIAN TRADITIONS

22€



1

2015
PÈPPOLI 7CL
Chianti Classico D.O.C.G.
Tenuta Pèppoli
Sangiovese, Merlot, e Syrah



2

2012
VILLA ANTINORI 7CL
Chianti Classico D.O.C.G.
Riserva,
Tenuta Villa Antinori
Sangiovese / Cabernet Sauvignon



3

2010
BADIA A PASSIGNANO 7CL
Chianti Classico D.O.C.G.
Riserva,
Tenuta Tignanello
Sangiovese



VINI AL BICCHIERE

15cl

SPUMANTI

CUVÉE ROYALE, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa 12€

ROSÉ, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa 14€

VINI BIANCHI

UMBRIA

2016 **CONTE DELLA VIPERA**, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala 14€

2014 **CERVARO DELLA SALA**, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala 19€

TOSCANA

2016 **VILLA ANTINORI**, Toscana I.G.T., Tenuta Villa Antinori 7€

2015 **VIVIA**, Maremma Toscana D.O.C., Tenuta Le Mortelle 9€

2016 **VERMENTINO**, Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso 11€

VINO ROSATO

TOSCANA

2016 **SCALABRONE**, Bolgheri Rosato D.O.C., Tenuta Guado al Tasso 9€

VINI ROSSI

TOSCANA

2014 **TIGNANELLO**, Toscana I.G.T., Tenuta Tignanello 36€

2013 **GUADO AL TASSO**, Bolgheri D.O.C. Superiore, Tenuta Guado al Tasso 42€

2011 **SOLAIA**, Toscana I.G.T., Tenuta Tignanello 77€

TENUTE DEL CHIANTI CLASSICO

2015 **PÈPPOLI**, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Pèppoli 11€

2013 **VILLA ANTINORI**, Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Tenuta Villa Antinori 13€

2010 **BADIA A PASSIGNANO**, Gran Selezione, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Tignanello 19€

MONTEPULCIANO

2013 **LA BRACCESCA**, Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Tenuta La Braccasca 11€

PIEMONTE

2013 **PRUNOTTO**, Barolo D.O.C.G., Tenuta Prunotto 16€

PUGLIA

2012 **NEPRICA**, Puglia I.G.T., Tenuta Tormaresca 7€

VINO DA DESSERT

TOSCANA

2009 **VINSANTO**, Umbria D.O.C., Tenute Marchese Antinori (10cl) 15€

APERITIVI

APÉRITIFS SIMPLES

• Apérol	7€
• Campari	7€
• Martini Blanc, Dry, Rouge	7€
• Pastis	7€

PORTO & SHERRYS

• Blanc & Rouge Sandeman	8€
• Tio Pepe	7€

VODKAS

• Russian Standard	11€
• Belvedere	14€
• Grey Goose	15€
• Beluga	29€

GINS

• Gordon's	12€
• Tanqueray	13€
• Bombay Sapphire	13€

TEQUILAS

• Jose Cuervo Especial Silver	13€
• Patron Silver	14€
• Patron Platinum	39€

RHUMS & CACHACA

• Baccardi (8 ans)	12€
• Havana Club (3 ans)	12€
• Havana Club (7 ans)	17€
• Cachaca Leblon blanc	12€

WHISKIES E BOURBONS

JB 11€

CARDHU (12 ans) 15€

CAO ILA (12 ans) 17€

CHIVAS REGAL (12 ans) 13€

MACALLAN AMBER 19€

MACALLAN RUBY 49€

JOHNNY WALKER

• Black Label	13€
• Blue Label	30€

LAGAVULIN (16 ans) 15€

OBAN (14 ans) 15€

FOUR ROSES 13€

JACK'S DANIELS 13€

WILD TURKEY 13€

DIGESTIVI

GRAPPA

BUSSIA , Tenuta Prunotto, Piemonte	14€
TIGNANELLO , Tenuta Tignanello, Toscana	16€
VIGNAFERROVIA , Brunello Riserva, Tenuta Pian delle Vigne	16€

COGNAC

HENNESSY FINE COGNAC , VSOP / XO	14€ / 35€
---	-----------

ARMAGNAC

BAS ARMAGNAC "VEUVE J. GOUDOLIN" , Millésime 1990	15€
--	-----

CALVADOS

"ROGER GROULT" , Vénérable (17 à 20 ans d'âge)	15€
---	-----

LIQUORI

LIMONCELLO	7€
FERNET BRANCA	7€
FERNET BRANCA MENTHE	7€
BAILEYS	7€
AVERNA	9€
KAHLUA	9€
MANZANITA	9€
ORANGERIE DE MONACO	9€
JET 27	12€
JET 31	12€
AMARETTO	12€
AMARO MONTENEGRO	12€
SAMBUCA	12€
GRAND MARNIER	12€
COINTREAU	12€

ACQUA VITE

POIRE WILLIAMINE	14€
-------------------------	-----

SPUMANTI E CHAMPAGNE

CONTE AIMO , Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	75cl 81€
--	-------------

CONTESSA MAGGI , Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	81€
--	-----

DONNA CORA BRUT SATEN , Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	83€
---	-----

CUVÉE ROYALE , Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	63€
--	-----

ROSÉ , Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	74€
--	-----

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT , Champagne, Epernay, France	109€
--	------



PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS , Champagne, Epernay, France	150€
---	------

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE , Champagne, Epernay, France	248€
--	------

CANTINETTA
ANTINORI

MONTE-CARLO

COLAZIONE • PRANZO • APERITIVO • CENA

 cantinetta antinori montecarlo
 @cantinettaantinori_montecarlo
www.cantinetta-antinori.com