

К ВИНУ

Сыр Пармезан 400 ₺	Салями 450 ₺
Сыр Пекорино 650 ₺	Прошутто 450 ₺
Сыр Таледжио 400 ₺	Брезаола 550 ₺
Сыр с бирюзовой плесенью 300 ₺	Буррата 850 ₺
Страчателла 550 ₺	

АНТИПАСТИ

Ассорти оливок 410 ₺
Артишоки маринованные 410 ₺
Печеный перец с сыром и прованскими травами 450 ₺
Буррата с вяленными томатами и песто 950 ₺
Тартар из лосося с авокадо 950 ₺
Вителло тоннато 750 ₺
Крудо из красной креветки 950 ₺
Паштет из утиной ножки 650 ₺ с малиновым вареньем и фисташкой

БРУСКЕТТЫ

С тартаром из говядины и соусом айоли 450 ₺
С балтийским анчоусом, томатом, красным луком и соусом песто 450 ₺

ГОРЯЧИЕ АНТИПАСТИ

Баклажаны а-ля пармиджано 720 ₺
Гребешок с кремом из цветной капусты 850 ₺
Кальмар с томатами и чесночным кремом 850 ₺

САЛАТЫ

Зеленый салат с авокадо, молодым горошком и зеленым маслом 650 ₺
Салат с томлёной говядиной, ореховым соусом, картофелем и трюфельной заправкой 750 ₺
Салат с тунцом, томатами и авокадо 850 ₺
Томаты с крымским луком и соусом песто 550 ₺
Салат «Цезарь» с цыпленком 750 ₺
Салат «Цезарь» с креветками..... 850 ₺

LAGANACI

ITALIAN Restaurant



казаречче



тальятелле



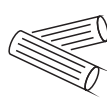
паппарделле



ньоки



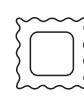
спагетти



ригатони



фетучини



равиоли

ПАСТА И РАВИОЛИ

Паста казаречче с томатом и базиликом, сыром пекорино.....	750 ₺
Спагетти Карбонара	650 ₺
Тальятелле с морепродуктами.....	950 ₺
Ригатони №8 с утиным конфи и сыром пекорино	850 ₺
Готовится в голове пармезана с выдержкой 12 месяцев	
Паппарделле с телячьими щёчками и трюфельным соусом	850 ₺
Фетучини с чернилами каракатицы, сливочным соусом, мидиями	950 ₺
Ньоки в соусе с сыром горгондзола	850 ₺
Ньоки в соусе с камчатским крабом.....	1150 ₺
Рапиоли с тыквой и сыром рикотта	750 ₺
соус из тыквы с карамелизированной грушей и сыром пекорино	
Рапиоли с телятиной в перечном соусе	950 ₺

ВЕГАН-ПАСТА С СОУСОМ И ГАРНИРОМ НА ВЫБОР..... 650 ₺

ПАСТА

Ригатони №13 со свеклой
Паппарделле с морковью
Лингвини со шпинатом
Конкильони с томатом

СОУС

Арабьята
Песто
Оливковое масло
Зелёное масло

ГАРНИР

до 5 ингредиентов

томаты | цуккини | паприка
грибы | рукола | мини шпинат
орехи | сыр пармезан
(на растительном молоке)

РИЗОТТО

Ризотто с грибами	750 ₺
Ризотто 4 сыра.....	750 ₺

СУПЫ

Крем-суп из порея с уткой конфи	550 ₺
Томатный суп с морепродуктами	950 ₺
Минестроне	550 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Осьминог	1550 ₺
с малиновым вареньем и фисташкой	
Палтус с цветной капустой и соусом из раков	1550 ₺
Тальята из говядины	1650 ₺
с хрустящим баклажаном, кремом из пастернака и трюфельным соусом	
Оссобуко по-милански	1250 ₺
Розовая телятина в сицилийском стиле	1450 ₺
Цыплёнок с овощным рататуюем и соусом песто	950 ₺

ХЛЕБ

Фокачча с оливками	380 ₺	Багет	280 ₺
Фокачча с томатами	380 ₺	Чиабатта	350 ₺

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта с ягодами	550 ₺	Шоколадный капрезе	550 ₺
Домашний тирамису	550 ₺	Джелато Lagonaci	290 ₺
Крем-брюле	550 ₺	Семифреддо с фисташками	550 ₺

ВОДА

Тассай без газа / с газом 250 | 450 ₺
250 мл | 750 мл

Сан Бенедетто без газа / с газом 950 ₺
750 мл

ЧАЙ

Ассам, Эрл Грей, Даржилинг, Сенча,
Жасмин, Ромашка, Шиповник,
Тизан Аббатства, Молочный Улун,
Женьшень Улун, Ягодный 650 ₺
500 мл

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Клубника 300 ₺
300 мл

Манго-маракуйя 300 ₺
300 мл

Лимон-лайм 300 ₺
300 мл

КОФЕ

Ристретто 300 ₺
15 мл

Эспрессо 300 ₺
30 мл

Двойной эспрессо 350 ₺
60 мл

Эспрессо макиато 350 ₺
50 мл

Американо 380 ₺
200 мл

Флэт уайт 400 ₺
200 мл

Капучино 400 ₺
200 мл

Латте 400 ₺
300 мл

Раф 400 ₺
300 мл

Айс-латте 400 ₺
300 мл

Бамбл 400 ₺
300 мл

Матча латте 450 ₺
300 мл

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый, Грейпфрутовый,
Яблочный, Морковный, Лимонный,
Сельдереевый 450 ₺
300 мл

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимон-лайм Добрый 250 ₺
250 мл

Кола Рич 300 ₺
330 мл

Кола без сахара Рич 300 ₺
330 мл

Сок Рич 350 ₺
яблоко, апельсин, вишня | 200 мл

Тоник Рич 350 ₺
330 мл

Тоник Биттер Лемон Рич 350 ₺
330 мл