



САЛАТЫ

| | |
|---|-----------------|
| Авокадо с томатами С соусом понзу и лепестками миндаля | 650 |
| Тоскана Салат с томатами, зеленью, оливками, красным луком и лимонным маслом | 590 |
| Капрезе Домашняя моцарелла, сладкие томаты, соус песто и кедровые орешки | 650 |
| Киноа со шпинатом и авокадо И цитрусовым соусом | 590 |
| Нисуаз с тунцом С томатами, стручковой фасолью, обжаренным картофелем, яйцом пашот и соусом на основе оливкового масла и анчоуса | 890 |
| Цезарь С куриным филе лососем шеф-посола креветками | 590 860 790 |
| Тёплый салат с куриной печенью и виноградом | 590 |

Добавьте к любому блюду:

| | | | | | |
|--------------------|------|-----|-----------|------|-----|
| Креветки | 60 г | 320 | Моцарелла | 60 г | 180 |
| Кальмар на гриле | 60 г | 170 | Авокадо | 90 г | 290 |
| Лосось шеф-посола | 40 г | 290 | Руккола | 30 г | 190 |
| Тунец на гриле | 60 г | 330 | Прошутто | 30 г | 250 |
| Итальянская салями | 30 г | 140 | Бекон | 30 г | 130 |

ЗАКУСКИ



| | |
|--|----------------------|
| Брускетты 2 шт На выбор: с лососем шеф-посола или с копчёным лососем и авокадо | 460 |
| Ассорти брускетт 3 шт С томатами с печенью цыплёнка с лососем шеф-посола | 430 |
| Буррата с томатами | 890 |
| И оливковым маслом | |
| Паштет из печени цыплёнка | 410 |
| С яблочным мармеладом, подаётся с чиабаттой | |
| Груша с горгонзолой и прошутто | 590 |
| | Для себя Для двоих |
| Вителло тоннато | 590 990 |
| Кусочки маринованной телятины с соусом из тунца | |
| Тартар из говядины | 760 |
| Доска итальянских сыров | 990 |
| С трюфельным мёдом, грецким орехом и виноградом | |
| Ассорти антипасты | 2290 |
| Доска итальянских деликатесов на компанию | |
| К ВИНУ! | |
| Молодые персики в трюфельном масле | 1 шт 330 |
| Тосканский деликатес — разновидность карликовых персиков. Хрустящие и кисло-сладкие с ароматом чёрного летнего трюфеля | |
| Сырный дуэт | 370 |
| Пармезан, горгонзола, гранола, грецкий орех | |
| Вяленые томаты | 290 |
| Оливки | 490 |
| Маринованные артишоки гриль | 510 |
| Прошутто | 490 |
| Сыровяленый окорок, деликатес, который минимум 12 месяцев созревает, впитывая аромат Италии | |

Подойдет для вегетарианцев.

Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.



ГОРЯЧЕЕ

| | |
|---|------|
| Утиная ножка конфи С марокканской грушей | 880 |
| Филе цыплёнка су-вид Обжаренное на гриле, с молодым картофелем и соусом маринара | 640 |
| Стейк из цветной капусты | 570 |
| С миндальным муссом | |
| Ягнёнок по-тоскански Томлёный в кьянти с кремом из картофеля | 1490 |
| Бифштекс С яйцом пашот и тыквенным пюре | 690 |
| Медовая треска С морковным пюре | 690 |

МЯСО НА ГРИЛЕ

В данном разделе указан вес сырого продукта, выход готового блюда зависит от степени прожарки

| | |
|---|------------------------------------|
| Мачете | 1490 |
| Вес стейка - 200 г | |
| Топ Блейд | 1390 |
| Вес стейка - 200 г | |
| Рибай | 995 |
| Цена указана за 100г; средний вес стейка - 400 г | |
| Нью-Йорк | размер М размер L 1890 2190 |
| Вес стейка М - 305-335 г; L - 340-380 г | |
| Филе миньон | размер М размер L 2190 2490 |
| Вес стейка М - 230-260 г; L - 265-290 г | |
| Мясной Тосканский гриль | 4190 |
| Фирменная жаровня на компанию: говяжья вырезка, мачете, нью-йорк, молодой картофель с травами и чесноком | |
| Фермерский гриль | 1950 |
| Жаровня на компанию: утиная ножка конфи, филе индейки, филе куриное, сладкий перец, цуккини и ягодный соус | |
| Флорентийский стейк | 895 |
| Знаменитый большой стейк из двух видов мяса, разделённых Т-образной косточкой. Подаётся с картофелем и зелёным салатом. Цена указана за 100г; средний вес стейка - 1 кг | |



МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

В данном разделе указан вес сырого продукта, выход готового блюда зависит от степени прожарки

| | |
|--|--|
| Рыбный Тосканский гриль | 3590 |
| Фирменная жаровня на компанию: лосось, тунец, креветки, кальмар, томаты черри, соус «Сальса верде» | |
| Лосось | Размер порции: М - 120-135 г; L - 140-160 г 1190 1490 |
| Кальмар | 790 890 |
| Размер порции: М - 190-230 г; L - 235-270 г | |
| Креветки гигантские | 1690 2490 |
| Размер порции: М - 3 шт; L - 5 шт | |
| Тунец | 1290 1490 |
| Размер порции: М - 180-220 г; L - 225-250 г | |

ФОКАЧЧА

| | |
|-------------------------------------|-----|
| С орегано с розмарином | 270 |
| С пармезаном с оливками | 290 |
| С томатами и пармезаном | 330 |
| С бураттой, томатами и соусом песто | 790 |



СУПЫ

| | |
|---|------------------------------------|
| Папа Аль Помодоро Густой томатный суп со страчателлой и кусочками чиабатты | 490 |
| Тыквенный суп | 450 |
| На кокосовом молоке с сыром страчателла | |
| Куриный бульон | 360 |
| с домашней пастой, куриным филе, морковью и яйцом | |
| Каччуко | Для себя Для двоих 630 1090 |
| Тосканский суп с морепродуктами для одного или двоих | |



ГАРНИРЫ

| | |
|--|-----|
| Овощи на гриле | 460 |
| Баклажан, цуккини, паприка, красный лук, кукуруза, шампиньон | |
| Киноа с вялеными томатами | 390 |
| И кешью | |
| Молодой картофель | 230 |
| С розмарином и чесноком | |
| Сладкие томаты на гриле | 390 |
| С оливковым маслом и морской солью | |
| Картофель фри | 320 |
| Подаётся с соусом барбекю | |



ПАСТА СПАГЕТТИ | ТАЛЬЯТЕЛЛЕ | ПАПАРДЕЛЛЕ КАЗАРЕЧЧЕ | ПЕННЕ

| | |
|---|-----|
| Карбонара | 590 |
| С беконом, яичным желтком, луком и пармезаном | |
| Альфреде | 830 |
| С креветками, вялеными томатами и сливочным соусом | |
| Равиоли с рикоттой и шпинатом | 590 |
| Подаются в домашнем томатном соусе и сыром страчателла | |
| Чёрные спагетти Фрутти ди Маре | 890 |
| С чернилами каракатицы, и дарами моря: креветками, мидиями, кальмаром | |
| Аль Помодоро | 450 |
| Классическая итальянская паста с томатами и базиликом | |
| С копчёным лососем и брокколи | 890 |
| В сливочном соусе с песто и томатами черри | |
| С печенью цыплёнка | 590 |
| В мясном соусе демиглас и трюфелем | |
| С говядиной и лесными грибами | 790 |

РИЗОТТО

| | |
|---------------------------------|------|
| Чёрное ризотто с морепродуктами | 1390 |
| Ризотто с телячьими щёчками | 890 |
| Ризотто с лесными грибами | 690 |



ПИЦЦА

| | |
|---|-----------|
| Дары моря | 1390 |
| С креветками, кальмаром, мидиями и чернилами каракатицы | |
| Мясная | 590 890 |
| С сальсиччей, беконом, куриным филе су-вид, болгарским перцем и луком | |
| Маргарита | 590 690 |
| В авторском прочтении: со страчателлой и томатами конфи | |
| Квадро Формаджи | 590 890 |
| С горгонзолой, пармезаном, моцареллой, сыром таледжио, мёдом и миндалём | |