

# Tagliatella

## caffe

### Специальное предложение

### Блюда

**Пармиджано** 570  
*Запеченные баклажаны, томатный соус  
и несколько видов сыра*

**Паста Алио Олио** 690  
*Казаречче с чесночным конфи, пряным маслом  
и пармезаном*

**Кастаньоле** 510  
*Ароматные пончики с заварным кремом на основе  
кофейного эликсира и белого шоколада*


### Коктейли

**Бомбардино** 720  
*Воздушный коктейль на основе выдержанного рома  
и амаро с нежными кокосовыми сливками*

**Бомбардино б/а** 510  
*Кисло-сладкий напиток на основе безалкогольного  
амаро, ромового сиропа с пышной сливочной шапкой*



## Стартеры

<b>Маслины и оливки</b> 	490
<i>в домашних маринадах из табаджана, чеснока, оливкового масла и орегано</i>	
<b>Антипасты</b>	1210
<i>большая порция антипасты: сыр Пармезан, сыр Горгондзола, вяленые томаты, маринованный запечённый перец, копна, таралли и апельсиновое повидло</i>	
<b>Салат с ростбифом</b>	590
<i>нежный ростбиф и свежий микс салат, заправленный соусом на основе оливкового масла и меда</i>	
<b>Салат Цезарь</b>	510 / 690
<i>аутентичный рецепт с хрустящей курицей / с креветкой и сыром Пармезан</i>	
<b>Хрустящие аранчини</b> 	570
<i>шарики из ризотто с начинкой из сыра рикотта и соусом песто</i>	
<b>Вителло Тоннато</b>	620
<i>нежная телятина с сыром Пармезан и соусом из тунца и анчоусов</i>	
<b>Карпаччо</b>	620
<i>мраморная говядина с трюфельным маслом и рукколой</i>	
<b>Тартар</b>	620
<i>мраморный бычок с вялеными томатами и каперсами под шапкой из сыра Пармезан</i>	

## Пицца

<b>Пицца с окороком</b>	660
<i>с томатным соусом, итальянским сыром Моцарелла и пряной рукколой</i>	
<b>Пицца с грушей и сыром Горгондзола</b> 	690
<i>с ярким сочетанием грецких орехов и трюфельного масла</i>	
<b>Пицца Капричоза</b> 	720
<i>с запечёнными артишоками, каперсами и маслинами</i>	

## Паста

<b>Качо-э-Пепе</b> 	690
<i>с сыром Пекорино Романо, чёрным перцем и игристым вином</i>	
<b>Тальятелле</b> 	690
<i>с нежными креветками и гранатом</i>	
<b>Паста Аматричина</b>	650
<i>итальянская классика с томатным соусом и панчеттой</i>	
<b>Паста с сыром Страчателла</b> 	650
<i>кремовая и ароматная паста с соусом Песто и грецким орехом</i>	

## Десерт

<b>Баскский чизкейк</b>	450
<i>классический баскский чизкейк с вареньем из сезонных ягод и фруктов</i>	
<b>Тирамису</b>	490
<i>с печеньем Савоярди, кремом Маскарпоне, ликёром и чёрным ромом</i>	



## Коктейли

- Апероль Спритц** 750  
*лёгкий и свежий коктейль на основе итальянского аперитива Aperol и игристого вина*
- Кампари Негрони**  750  
*вечная классика с яркой горечью биттера Campari, терпкостью артишока и сладостью итальянского вермута Cinzano*
- Морковный Кампари Спритц**  750  
*коктейль с терпкими нотами биттера Campari и обволакивающим морковно-ванильным профилем*
- Смородиновый Кампари Тоник** 720  
*коктейль, созданный на основе знаменитого биттера Campari с лёгкими оттенками Саган-Дайля и ощутимым послевкусием красной смородины*
- Флаффи Гарибальди** 720  
*сочный цитрусовый коктейль с легкой горчинкой биттера Campari и красным итальянским вермутом Cinzano*
- Тинторетто**  750  
*наш взгляд на итальянскую классику с яркими нотами граната, подчеркнутыми травянистым Амаро и розовым игристым вином*
- Ореховый Бамбу** 750  
*элегантный коктейль на основе белого хереса, сухого вермута Cinzano с понятным ореховым послевкусием*
- Яблочный Френч**  720  
*кисло-сладкий коктейль на основе джина с нотами сочного яблока и карамели*
- Мускатный Сгроппино** 750  
*освежающий и текстурный напиток на основе Tselovalnik Russian Vodka с виноградными нотами и медовым послевкусием*
- Блад Оранж Гимлет**  720  
*пикантный и сочный коктейль на основе джина с тонами цитрусовых, дополненных дымным ликером*
- Пенициллин** 750  
*воздушный и терпкий коктейль с кислинкой ананаса и ярким ароматом островного виски*
- Эспрессо Мартини** 720  
*коктейль на основе Tselovalnik Russian Vodka и кофейного ликера с пряными нотами корицы и свежесваренного эспрессо*
- Тальятелла**  750  
*лёгкая горечь биттеров и амаро с мускатными нотами и сладким миксом вермутов Cinzano*
- Гибискус Негрони**  720  
*вариация на классический коктейль Негрони с терпкостью шиповника и ягодно-фруктовым профилем гибискуса*

## Коктейли б/а

Цветочный Бамбу	510
Беллини	510
Негрони	510
Спритц	510
Эспрессо Тоник	510

## ПИВО

400 Rabbits	420
Symbiotica Hard Seltzer Bellini	420
The Local Cider	490
S-port Pilsner	420

## Напитки б/а

Вода Edis	350
Tomarchio Chinotto	390
Tomarchio BIO Aranciata Rossa	390
Эспрессо	190
Капучино	210
Афогато	290
Американо	190

## Условные обозначения



Коктейли с сезонными ингредиентами



Подача коктейля у стола



Блюда без мяса



## Мини-коктейли

<b>Лимончелло Мартини</b> 🍸 <i>сухой и строгий напиток на основе Tselovalnik Russian Vodka, сочных лимонов и микса белых вермутов Cinzano</i>	500
<b>Феррари</b> <i>сочетание горечи итальянских биттеров и сочных цитрусовых</i>	500

Наши мини-версии коктейлей, которые максимально сохраняют свои свойства и дают вам ощутить самый полный вкус.

## Горячие коктейли

<b>Бичерин (классика или б/а)</b> <i>согревающий напиток на основе какао со специями, амаро и нежными ванильными сливками</i>	690 / 510
<b>Белый Глинтвейн (классика или б/а)</b> <i>классика на белом безалкогольном вине с цветочными нотами жасмина, алое и цитрусовым ликером</i>	690 / 510

## Амаро

40 мл

Sibona	510
Tosolini	600
Averna	400
Fernet-Branca	510

## Вермуты

40 мл

Carpano Dry	400
Cocchi Dopo Teatro	510
Antica Formula	790
Punt-e-Mes	450

## Биттеры

40 мл

Select	450
Bitter Del Professore	600
Dolin Bitter de Chambery	400
Mirto Bresca Dorada	600

## Вино



### Игристое вино

---

<b>Cava Castelfino Jaume Serra</b> <i>Catalonia, Spain</i>	600 / 3000
<b>Prince Alexandre Cremant de Loire</b> <i>Alliance Loire, France</i>	6500
<b>Champagne Yann Alexandre</b> <i>Champagne, France</i>	12000
<b>Abrau Light Zero б/а</b> <i>Krasnodar region, Russia</i>	400 / 2000

### Белое вино

---

<b>Terre Siciliane Crudo</b> <i>Sicily, Italy</i>	550 / 2750
<b>Norte White Dry, Vinho Verde DOC</b> <i>Vinho Verde, Portugal</i>	590 / 2950
<b>Shh It's Riesling</b> <i>Mozel, Germany</i>	600 / 3000
<b>Fontanassa Gavi del Comune di Gavi Rovereto</b> <i>Piedmont, Italy</i>	4990
<b>Ramita Sauvignon Blanc б/а</b> <i>Castilla-La Mancha, Spain</i>	400 / 2000

### Красное вино

---

<b>Pinot Noir, Cielo</b> <i>Veneto, Italy</i>	550 / 2750
<b>Nadaria Nero d'Avola</b> <i>Sicily, Italy</i>	600 / 3000
<b>Die Winmacher Spatburgunder</b> <i>Pfalz, Germany</i>	600 / 3000
<b>Vite Colte Barbera d'Asti San Nicolao DOCG</b> <i>Piedmont, Italy</i>	4990
<b>Ramita tito Cabernet Tempranillo б/а</b> <i>Castilla-La Mancha, Spain</i>	400 / 2000



## Aperitivo Time

В Италии «Aperitivo» — это организованное священнодействие, со своими обрядами, священнослужителями (бармендерами) и паствой (гостями бара).

Почести воздаются таким смешанным напиткам, как: Негрони, Сбальято, Спритц, Американо, Беллини, а также всему перечню классических и современных коктейлей. В сочетании с закусками. Потому что без пиццы, фокаччи, трамеццини, сальсиччи, оливок, брускетты — это уже будет не Aperitivo.

В самом деле, идея аперитива проста. Заказ любого напитка открывает доступ к столу, полному разнообразных закусок. Из-за такого изобилия, самое трудное — вовремя остановиться, чтобы всё-таки оставить место для ужина.

Наш уютный бар устраивает традиционный Aperitivo Time каждый день. С 16:00 до 19:00 наши двери открыты для всех любителей Италии, их привычек и манер.

Встречаемся за нашим аперитивным столом!

## Горький Вторник

---

Каждый вторник с 19:00 до 23:00 в нашем баре доступен дегустационный сет из горьких вермутов, биттеров и амаро в сочетании с итальянскими разносолами.

Каждую позицию в сете бар-леди сопровождают рассказами и подкрепляют фактами.

История начинается с Максима Горького. Он долгое время пробыл в Италии и стал настоящим знатоком аперитивных традиций этого удивительного региона. Мы решили отдать дань этому талантливому человеку и стартовали формат «Горький Вторник».

Предлагаем продегустировать сет вместе с нами!