



Tagliatella
caffè

Что такое Tagliatella?

Tagliatella Caffè — первый аперитивный женский проект от Самой Титулованной Барной Команды Восточной Европы El Copitas Bar (N8 The World's 50 Best Bars / 2021).

Сам термин Tagliatella переводится, как лоскуты или обрезки. Как раз то, чем и занимается наша команда «#СледуйЗаКроликами» в своих бесконечных путешествиях: собирает знания, знакомится с новыми техниками и вдохновляется самыми интересными ингредиентами, чтобы потом познакомить с этим наших самых требовательных гостей.

В нашем баре работают исключительно девушки, а в центре зала заботливо располагается фонтан с коктейлем Негрони. Фонтан, кстати, зовут Олег. Именно он и соблазняет гостей каждый день в лучших традициях Aperitivo Time с 16:00 до 19:00.

Говоря о кухне — «Open Kitchen» — одна из особенностей нашего итальянского места: здесь можно свободно перемещаться и даже пообщаться с шеф-поваром.

Мы самостоятельно изготавливаем и пасту, и пиццу. Наше меню состоит из нескольких разделов с напитками, в которых можно найти итальянскую классику с особым вниманием к аперитивам, а также сезонные твисты и легендарные напитки в чистом виде.

В общем, добро пожаловать!

Наша команда

Бренд-шеф	Алексей Ермаков
Бренд-шеф бартендер	Роман Сабанаев
Шеф-повар	Илья Сухих
Управляющий	Александра Куборская
Бар-менеджер	Анастасия Бачило

Коктейли

- Апероль Спритц** 720
лёгкий и свежий на основе итальянского аперитива Aperol и Prosecco
- Кампари Негрони** 🍸 720
вечная классика с округленными краями горечи и сладостью микса итальянских вермутов Cinzano и биттера Campari
- Розовый Хуго** 🍷 690
яркий летний коктейль с сочетанием ревеня, малины и игристого вина
- Персиковый Кампари Спритц** 🍸 720
напиток на основе биттера Campari с насыщенным вкусом персика
- Вишнёвый Кампари Тоник** 🍷 690
аперитивный коктейль на основе итальянского биттера Campari с вишней и тоником
- Флаффи Гарибальди** 🍷 690
цитрусовый коктейль с лёгкой горчинкой итальянского биттера Campari
- Крыжовенный Сгроппино** 🍷 720
освежающий и текстурный напиток на основе Tselovalnik Russian Vodka с мятой, крыжовником и лимоном
- Сливовый Беллини** 🍷 690
наш взгляд на итальянскую классику с нотами сирени, сливой и розовым игристым
- Голубичный Гимлет** 🍷 690
кисло-сладкий напиток на основе джина с яркой голубикой и нюансами фиалки
- Смородиновый Олд Кубан** 🍷 690
насыщенный коктейль на основе рома с красной смородиной, мятой и розовым игристым
- Земляничный Негрони** 🍷🍸 720
вариация на классический коктейль Негрони со свежестью красного базилика и сладостью ягод земляники
- Тальятелла** 🍷 720
лёгкая горечь биттеров и амаро с терпкостью муската и сладостью микса вермутов Cinzano

Стартеры

Маслины и оливки <i>в домашних маринадах из табаджана, чеснока, оливкового масла и орегано</i>	490
Антипасты <i>большая порция антипасты: сыр Пармезан, сыр Горгондзола, вяленые томаты, маринованный запечённый перец, коппа, таралли и апельсиновое повидло</i>	1210
Салат Цезарь <i>аутентичный рецепт с хрустящей курицей / с креветкой и сыром Пармезан</i>	480 / 620
Салат Панцанелла <i>тоscanский овощной салат</i>	490
Сыр Страчателла с карпаччо из помидоров <i>сезонные томаты и сыр Страчателла в сочетании с оливковым маслом, зелёным маслом и микрозеленью</i>	610
Брускетта с сыром Камамбер <i>обожжённый Камамбер с трюфельным медом, рукколой и грецким орехом</i>	570
Брускетта с ростбифом <i>тёплая брускетта с ростбифом, томатным соусом и анчоусным маслом</i>	570
Вителло Тоннато <i>нежная телятина с сыром Пармезан и соусом из тунца и анчоусов</i>	590
Карпаччо <i>мраморная говядина с трюфельным маслом и рукколой</i>	590
Тартар <i>мраморный бычок с вялеными томатами и каперсами под шапкой из сыра Пармезан</i>	590

Пицца

Пицца с окороком <i>с томатным соусом, итальянским сыром Моцарелла и пряной рукколой</i>	660
Пицца с грушей и сыром Горгондзола <i>с ярким сочетанием грецких орехов и трюфельного масла</i>	690
Пицца Кватро Формаджи <i>Горгондзола, Пармезан, Камамбер и Фета, вымоченные в мёде</i>	690

Паста

Качо-э-Пепе <i>с сыром Пекорино Романо, чёрным перцем и игристым вином</i>	690
Тальятелле <i>с нежными креветками и гранатом</i>	690
Паста Арабьята <i>классика итальянской кухни с томатным соусом, чесноком и перцем</i>	510

Десерт

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

Мини-коктейли

Лимончелло Мартини  500
насыщенный сухой напиток на основе Tselovalnik Russian Vodka и микса белых вермутов

Феррари 500
сочетание горечи итальянских биттеров и текстурного апельсина

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

Горячие коктейли

Итальянский Хот Тодди 520
согревающий напиток на основе чая с апельсинами, имбирём и лёгкой травянистостью амаро

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



Cava Castelfino Jaume Serra <i>Catalonia, Spain</i>	600 / 3000
Prince Alexandre Cremant de Loire <i>Alliance Loire, France</i>	6500
Champagne Yann Alexandre <i>Champagne, France</i>	12000
Abrau Light Zero 6/a <i>Krasnodar region, Russia</i>	400 / 2000

Белое вино

Terre Siciliane Crudo <i>Sicily, Italy</i>	550 / 2750
Norte White Dry, Vinho Verde DOC <i>Vinho Verde, Portugal</i>	590 / 2950
Shh It's Riesling <i>Mozel, Germany</i>	600 / 3000
Fontanassa Gavi del Comune di Gavi Rovereto <i>Piedmont, Italy</i>	4990
Ramita Sauvignon Blanc 6/a <i>Castilla-La Mancha, Spain</i>	400 / 2000

Красное вино

Pinot Noir, Cielo <i>Veneto, Italy</i>	550 / 2750
Nadaria Nero d'Avola <i>Sicily, Italy</i>	600 / 3000
Die Winmacher Spatburgunder <i>Pfalz, Germany</i>	600 / 3000
Vite Colte Barbera d'Asti San Nicolao DOCG <i>Piedmont, Italy</i>	4990
Ramita tito Cabernet Tempranillo 6/a <i>Castilla-La Mancha, Spain</i>	400 / 2000

Коктейли б/а

Цветочный Бамбу	490
Беллини	490
Негрони	490
Хот Тодди	400
Спритц	490
Эспрессо Тоник	400

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	350
Tomarchio BIO Aranciata Rossa	350
Эспрессо	190
Капучино	210
Аффогато	290

Условные обозначения



Коктейли с сезонными ингредиентами



Подача коктейля у стола



Блюда без мяса

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!

Tagliatella

caffe

Специальное предложение

Блюда

Запечённый перец Рамиро 490
*фаршированный грибным паштетом
и творожным сыром*

Ризотто с лисичками 690
нежное ризотто с сыром Пармезан

Тарт с вишней 450
с кокосово-творожной начинкой

Коктейли

Базиликовый Гимлет 690
*яркий базилик и сладость персика в сочетании
с лёгкими винными нотами*

Базиликовый Сбальято б/а 490
*безалкогольный напиток со свежестью базилика,
цитрусами и оттенками винограда*