

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / SPUNTINI FREDDI

Итальянские оливки	650
Сырная тарелка пармезан, дор блю, моцарелла, бри, орех пекан, груша, джем	1650
Мясная тарелка чоризо, окорок, мортаделла, вяленые томаты, маслины	1450
Овощная тарелка огурец, редис, помидор, перец, зелень	900
Запеченный перец рамиро с домашней рикоттой и соусом тоннато nuovo	680

БРУСКЕТТЫ / BRUSCETTA

Брускетты с помидорами и базиликом 3 шт.	410
Брускетты с грибами 3 шт.	450
Брускетты с пармой и грушей 3 шт.	560
Брускетты с паштетом из индейки 3 шт.	430
Брускетты с крабом 3 шт.	640
Брускетты с лососем 3 шт.	750
Ассорти из брускетт 6 шт.*	990

КРУДО / KRUDO

Тартар из тунца *	910
Тартар из говядины *	890
Карпаччо из лосося *	920
Карпаччо из говядины	680

САЛАТЫ / INSALATE

Салат деревенский	680
Салат с куриной печенью, мясом и яйцом пашот	730
Салат из свежих овощей с кремом из сыра фета	730
Тёплый салат с баклажанами, соусом из кинзы и козьим сыром *	780
Салат со свеклой и козьим сыром	730
Моцарелла с томатами *	880
Салат с кальмарами и рукколой	920
Салат «Ницца» с тунцом *	820
Цезарь с курицей / с креветками	790 / 890
Салат с артишоком гриль и киноа	950
Салат с телятиной	960
Листья салата с креветками и соусом Каталана nuovo	780
Зеленый салат с маринованной говядиной nuovo	690

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / SPUNTINI CALDE

Маринованные артишоки с пармезаном	950
Батат фри с пармезаном и трюфелем	620
Цветная капуста со сливочным соусом с дукселем из грибов	570
Сырные шарики с чили соусом	660
Кабачки в панировке	640

СУПЫ / ZUPPE

Суп-капучино из грибов с ароматом трюфеля	550
Суп Минестроне	520
Суп куриный с домашней лапшой	460
Суп пикантный из морепродуктов *	830
Суп-гуляш с телятиной	750
Томатный гаспачо с крабом nuovo	890
Томатный гаспачо со страчателлой nuovo	490
Окрошка на квасе / на кефире nuovo	450

ПИЦЦА / PIZZA

	25/33 см
Пицца Маргарита Моцарелла, Грана Падано, томатный соус «Пилати», оливковое масло	420/620
Пицца с грушей и горгонзолой * Моцарелла, горгонзола, Грана Падано, груша, оливковое масло	610/750
Пицца Мясное ассорти Саями, окорок, Моцарелла, куриная грудка, шампиньоны, бекон, томатный соус	770/1010
Пицца с саями Сальсичча Пиканте Саями Сальсичча Пиканте, Моцарелла, Грана Падано, томатный соус «Пилати», оливковое масло	640/870
Пицца Четыре сыра * Моцарелла, Грана Падано, Скаморца копченый, горгонзола, сливки, оливковое масло	670/840
Пицца с креветками и рукколой * Моцарелла, креветки тигровые, руккола, Грана Падано, оливковое масло	770/1070
Пицца с грибами Вешенки, шампиньоны, лук репчатый, Моцарелла, петрушка, трюфельное масло	620/820
Фокача * с Грана Падано на тонком тесте / с соусом песто и чесночным маслом	350

ПАСТЫ И РИЗОТТО / PASTA E RISOTTO

Паста с говядиной и пеной из пармезана	950
Ризотто с креветками и кальмарами в томатном соусе	1020
Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом *	1030
Спагетти с кальмарами * gluten free	700
Феттучини с креветками	980
Пенне с телятиной	860
Равиоли с креветками и шпинатом	850
Спагетти аль Помодоро * gluten free	630
Паппарделле с лососем *	1240
Паппарделле с грибами *	920
Спагетти Болоньезе * gluten free	790
Спагетти Карбонара * gluten free	840
Мясная лазанья *	910
Ризотто Качо э Пепе с томленным языком nuovo	680

gluten free — мы можем приготовить вам безглютеновые спагетти

+100р

meno pregiato è il pesce e meglio

[Меню преджато э иль пеше э мельо]
Чем менее благородна рыба, тем лучше бульон

острое блюдо

* Вне зависимости от скидки владельцев карт, на данные позиции скидка не распространяется. Описания блюд могут отличаться и не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у Вас аллергии уточняйте информацию о подробном составе блюд у Вашего официанта. Данный материал является рекламой, с актуальными ценами и составом можно ознакомиться в контрольном меню ресторана

РЫБНЫЕ БЛЮДА / PESCE

Популярные в регионах Калабрия, Апулия и Венеция

Дальневосточная камбала с вонголе	1200
Котлеты из щуки с ризотто	1090
Морской окунь с пюре из брокколи *	1020
Крабовые котлетки с картофельным пюре *	980
Филе дорадо с печёным картофелем * nuovo	1450
Осьминог с мини картофелем и томатами	2650

МЯСНЫЕ БЛЮДА / CARNE

Популярные в регионах Таскана, Лацио и Умбрия

Свиные ребра BBQ с капустой	1150
Флорентийский рубленый бифштекс из мраморной говядины с овощами гриль и яйцом *	1020
Телячья печень по-венециански с ароматом шалфея и картофельным пюре	940
Запеченная свиная шея с картофелем по-деревенски	940
Медальоны из телятины с овощами *	1250
Запеченная индейка с зеленой гречкой и соусом из томатов и каперсов	990
Телячьи щечки с пюре из картофеля и горошка *	1290
Миланезе из курицы с миксом салата и соусом дзадзика nuovo	780

ГРИЛЬ МЕНЮ / GRIGLIA

Цыпленок с травами	990
Куриная грудка с соусом сальса и рукколой	880
Спинка лосося на углях с цуккини 200 / 100 г *	1800
Кальмары / щупальца кальмара 100 г	430

СТЕЙК МЕНЮ / BISTESSA

Уругвайское мясо, зерновой откорм

Стейк Вегас *	1450
Стейк Стрипплайн *	3200
Стейк Филе Миньон *	2000
Стейк Рибай *	3700
Филе Миньон с перечным соусом nuovo	1450

ГАРНИРЫ И СОУСЫ / CONTORNI E SALSE

Овощи гриль / цуккини на гриле	300/250
Картофель фри / по-деревенски / пюре	280
Спагетти с оливковым маслом	280
Соус «Песто»	280
Соус Домашняя аджика	180
Соус перечный / Соус грибной	200
Соус томатный	190

ДЕСЕРТЫ / DOLCI

Наполеон	370
Медовый торт	420
Итальянский сливовый пирог	570
Шоколадный фондан *	540
Панна-котта	420
Тирамису *	550
Анна Павлова	470
Мильфей	660
Чизкейк с соусом из маракуйи	480
Мороженое фисташковое / шоколадное клубничное / ванильное	220

“
anni e bicchieri di vino non si contano mai

[**анни э биччьер ди вино нон си контано май**]

Никогда не считайте годы и бокалы вина

ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Наш сомелье подготовил для Вас рекомендации по сочетанию блюд и вин из нашей коллекции

ВИНА ПО БОКАЛАМ / VINI AL BICCHIERI *

Sparkling wines / Игристые вина 150 ml

1 Prosecco Spumante Brut Casa Defra Просекко Спуманте брют «Каса Дефра»	780
2 Balaklava Rose Pinot Noir «Балаклава» Розе Пино Нуар	550

Белые Вина / White Wines 125 ml

1 Sauvignon Blanc Domaine la Grange Совиньон Блан «Домен Ла Гранж»	650
2 La Casada Pinot Grigio Ла Касада Пинот Гриджио	650
3 Riesling Classic Barkan (semi-dry), Israel Рислинг Классик Баркан (полусухое), Израиль	850
4 Sauvignon Blanc Sikory Совиньон Блан «Сикори»	690
5 Riesling, Hans Baer (semi-dry) Рислинг «Ганс Баер» (полусухое)	600

Красные Вина / Red Wines 125 ml

1 Chianti Vignatorta Castellina, Italy Кьянти «Виньятора» Кастеллина	780
2 Montepulciano d'Abruzzo «Alteno» Монтепульчано д'Абруццо «Альтено»	590
3 Proximo, Marques de Riscal Проксима «Маркиз де Рискаль»	750
4 Chianti Conti Serristori Кьянти «Конти Серристоры»	650

Розовое Вино / Rose Wine 125 ml

1 «Ionos» Rose Cavino «Ионос» Розе Кавино	550
2 Pinot Grigio Blush Cielo Пино Гриджио «Блаш Челио»	590



ЭЛЕКТРОННОЕ
МЕНЮ
← С ФОТОГРАФИЯМИ
БЛЮД



