



Главное достояние «Роберто» – дровяная печь из красной глины, часто ее называют «Помпейской». Огонь разводится в ней с одной стороны - поднимаясь вверх, жар от него попадает в фокус сферы и отражается в центр печи.

## МЕНЮ

*Именно здесь пекут основное блюдо — пиццу. Весь процесс приготовления занимает пару минут.*

*Основу нашей пиццы составляет лепешка из теста, приготовленная из смеси муки трёх злаковых: пшеницы, сои и риса.*

*Тесто выдерживается 72 часа, что придает ему удивительную воздушность и легкость.*

*Стоит только один раз попробовать — и влюбляешься навсегда!*

### ФОКАЧЧА

210	с розмарином	360.-
210	с чесночным маслом	360.-
210	с пармезаном	425.-

### СВЕЖИЕ ФЕРМЕРСКИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

	225 «Буратта» с разными томатами	790.-
	185 Страчателла со сладкими черри	535.-

### ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ЗАКУСКИ

РЕКОМЕНДУЕМ К ВИНУ И НЕ ТОЛЬКО

100/100/210	Итальянские деликатесы на компанию	1975.-
	(Горгонзола, пармезан, камамбер, крошет из козьего молока, пармская ветчина, мартаделла, салями «Милано», оливки, вяленые томаты, артишоки. Подаем с сухофруктами и соусами)	
165	Доска с итальянскими сырами	895.-
	(Горгонзола, пармезан, камамбер, крошет из козьего молока, мёд, орехи)	
185	Доска с итальянскими колбасами	895.-
	(парма, мартаделла, салями «Милано», оливки Белла, вяленые томаты)	
<b>NEW</b> 200	Печеный перец Рамиро с фермерской страчателлой	675.-
<b>NEW</b> 50	Артишоки маринованные	340.-
<b>NEW</b> 50	Оливки Белла Чериньолла	275.-
<b>NEW</b> 50	Маслины Белла Чериньолла	275.-
<b>NEW</b> 50	Вяленые томаты	375.-

### БРУСКЕТТЫ

160	С лососем шеф-посола и сыром «Страккино»	595.-
115	С салями «Милано» и маринованными артишоками	475.-

### ПИЦЦА

425	Пицца «Панини» с копченым тамбовским окороком и рукколой	1190.-
	(Сливочно-луковая основа, моцарелла, тамбовский копченый окорок, руккола) пицца режется на 2 части)	
<b>NEW</b> 480	Пицца Вителло Тоннато	1235.-
	(Сливочно-луковый соус, моцарелла, ростбиф, соус тоннато, каперсы, вяленые томаты, зеленое масло, пармезан)	
495	Фирменная пицца «Роберто»	935.-
	Соус томатный, печеные баклажаны, страчателла, крем бальзамический, орехи)	
375	«Маргарита»	715.-
	(Томатный соус, моцарелла, зеленое масло)	
375	«Страчателла»	775.-
	(Соус томатный, страчателла, зеленое масло)	
475	«Буратта»	915.-
	(Соус томатный, буратта, зеленое масло)	
415	«Фрутти ди маре»	1295.-
	(Соус томатный или сливочный, моцарелла, креветки, кальмары, петрушка, зеленое масло, чесночное масло)	
380	«Четыре сыра»	1250.-
	(Сливки, пармезан, горгонзола, скаморца копченая, моцарелла)	
415	Парма с рукколой	975.-
	(Соус томатный, моцарелла, пармская ветчина, руккола, пармезан)	
395	«Пеперони»	795.-
	(Соус томатный, пеперони, моцарелла)	
410	«Болоньезе»	985.-
	(Соус болоньезе из говядины, моцарелла, соус томатный, пармезан, зеленое масло)	
420	Малина с маскарпоне	975.-
	(Маскарпоне, заварной крем, малина, сахарная пудра)	

## САЛАТЫ | ЗАКУСКИ

<b>NEW</b> 260	Греческий	650.-
<b>NEW</b> 160	Вителло тоннато	765.-
<b>NEW</b> 220	Тартар из лосося	875.-
165/75	Паштет из печени цыпленка с ягодным соусом	475.-
290	Зеленый салат с авокадо под соево-кунжутной заправкой	865.-
<b>NEW</b> 280	Салат с баклажанами и сливочным сыром	640.-
200	Тартар с тунцом и авокадо под медово-горчичной заправкой и рисовыми чипсами	815.-
270	Салат с печеной свеклой с муссом из маскарпоне и вяленой клюквой	575.-
<b>NEW</b> 230	Авторский салат «Нисуаз» с тунцом	865.-
215	Классический салат «Руккола с креветками»	725.-
235	Салат «Цезарь» курица-гриль	585.-
	тигровые креветки	615.-
	слабосоленый лосось	675.-
245	Теплый салат с телятиной, рукколой, муссом из тыквы и вялеными томатами	875.-

## ПАСТА ◆ РИЗОТТО

<b>NEW</b> 330	Ригатони помодоро с козьим сыром «Перечный шевр»	685.-
290	Лазанья Болоньезе	645.-
265	Спагетти «Карбонара»	630.-
295	Фетучини с телятиной и шампиньонами в перечно-устричном соусе	895.-
260	Тальятелли с белыми грибами	670.-
230	Черные спагетти с лососем и красной икрой	955.-
250	Ризотто со шпинатом и тигровыми креветками	755.-
275	Ризотто с белыми грибами с сыром «Страккино»	685.-
315	Спагетти с морепродуктами в пергаменте	835.-
	(На выбор: соус томатный или сливочный)	

## СУПЫ

300/40	Средиземноморский сливочный суп с морепродуктами	685.-
300	Тыквенный крем-суп с кокосовым молоком	455.-
300	Тосканский томатный суп с копчеными колбасками и красной фасолью	585.-
	по желанию можете добавить к любому супу тигровые креветки	195.-
<b>NEW</b> 300/50	Холодный гаспачо с фермерской страчателлой	685.-
50	Чиабатта	100.-



## МЯСО ► ПТИЦА

<b>NEW</b> 300/100/50	Стейк Стриплойн «Choice» (откорм : зерновой) с цукини гриль и соусом барбекю	2300.-
350	Щечки телячьи в соусе демиглас с шафраном на картофельном пюре	695.-
180/150/30	Филе миньон с запеченным картофелем под трюфельным соусом	1415.-
<b>NEW</b> 160/130/50	Медальоны из свиной вырезки и бейби картофелем под мятным соусом	765.-
<b>NEW</b> 150/130/60	Утиная грудка гриль с кремом из батата и тыквы	975.-

\* Вес стейков указан в сыром виде. Вес блюда в вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки.

## РЫБА ► МОРЕПРОДУКТЫ

265	Бланшированный в травах кальмар на черном ризотто	725.-
340/50	Дорадо целиковая на гриле	1175.-
<b>NEW</b> 240	Филе сибаса со спаржей и обожженными томатами	875.-
	7 шт. Лангустины на гриле с чесночным маслом и гренками	1350.-
430/60	Котелок чилийских мидий в соусе Горгонзолла с чесночными гренками	975.-
140/140/50	Стейк форели на гриле с ореховым соусом и салатом из свежих овощей	1420.-

## ГАРНИРЫ

150	Овощи гриль	325.-
130	Картофель, запеченный с розмарином	150.-
140	Шпинат в сливочном соусе с кедровыми орешками	285.-

## ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

<b>NEW</b> 135	Крем-брюле	425.-
130	Панакота с клубничным соусом	395.-
175	Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого	685.-
130	Тирамису с какао-бобами	485.-
130	Чизкейк «Соленая карамель»	565.-
130	Шоколадное полено с соусом «Соленая карамель»	295.-
60	Мороженое (Ваниль-бурбон   Шоколадное   Вишневое   Фисташковое   С кленовым сиропом и грецким орехом   Клубничное)	180.-
60	Сорбет Манго	180.-
50	Домашнее варенье в ассортименте	95.-

## КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

20	Трюфель с ромом	145.-
20	Трюфель с лесным орехом	145.-



Шеф рекомендует!

Цены указаны в рублях РФ. Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню Вы можете ознакомиться, обратившись к менеджеру ресторана. Если у Вас есть аллергия на какие-либо компоненты, сообщите об этом заранее.