

## ЗАКУСКИ

<b>ARANCINI</b> .....	<b>520</b>
рис, рагу болоньезе, зеленый горошек, твердый сыр, сухари, подаются с острым томатным соусом	
<b>BRUSCHETTA</b> .....	<b>420</b>
пара кусков поджаренного хлеба, помидоры, лук, чеснок, черный перец, орегано, оливковое масло	
<b>BRUSCHETTA MEDITERRANEA</b> .....	<b>420</b>
кусочек поджаренного хлеба, сыр страчателла, печеный болгарский перец, каперсы, помидоры черри на гриле, лук, базилик, петрушка, соль, черный перец, оливковое масло	
<b>CAPONATA</b> .....	<b>480</b>
баклажаны, каперсы, кедровый орех, изюм, оливки, сельдерей, лук, винный уксус	
<b>TAGLIERE DI BRUSCHETTA</b> .....	<b>890</b>
ассорти из 8 брускетт с различными начинками	
<b>PENTOLINO</b> .....	<b>690</b>
микс овощей (цукини, баклажаны, болгарский перец) и шампиньоны, запеченные с томатным соусом и сыром моцарелла, орегано	
<b>PIATTO DI OLIVE VERDI</b> .....	<b>900</b>
много зеленых оливок с косточкой, оливковое масло	
<b>VITELLO TONNATO</b> .....	<b>1300</b>
говядина, соус «тоннато» (тунец), каперсы, лук, сельдерей, розмарин	
<b>TARTARA DI MANZO</b> .....	<b>1100</b>
говядина, вяленые томаты, красный лук, горчичный соус, лимонный сок, каперсы подается с небольшой брускеттой, руколой и оливковым маслом	
<b>TARTARA DI SALMONE</b> .....	<b>1600</b>
слабосоленый лосось, каперсы, красный лук, горчичный соус, лимонный сок, подается с небольшой брускеттой, авокадо, долькой лимона и соусом «мармелата», посыпается паприкой	
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> .....	<b>1400</b>
слабосоленый лосось, рукола, лимон, твердый сыр, помидоры черри, маслины	

## СЫРНО-ВЕТЧИННЫЕ КОМПОЗИЦИИ

<b>DA VINO</b> .....	<b>900</b>
антипаста: сыры, крудо, мини брускетты, рукола, оливки и гриссини	
<b>TAGLIERE DI AFFETTATI</b> .....	<b>1900</b>
ассорти из ветчин	
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b> .....	<b>2500</b>
ассорти из сыров	

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

## СУПЫ

<b>CACCIUCCO ALLA LIVORNESE</b> .....	<b>850</b>
суп из морепродуктов и рыбы на томатной основе, красное вино, сельдерей, лук	
<b>VELLUTATA DI PISELLI</b> .....	<b>580</b>
суп пюре из зеленого горошка, шпинат, сыр маскарпоне, твердый сыр, лук с добавлением обжаренного бекона и лука	
<b>ZUPPA DI ZUCCA</b> .....	<b>580</b>
суп пюре из тыквы, болгарский перец, морковь, шалфей, сыр маскарпоне, твердый сыр, лук, с добавлением обжаренного лука	
<b>ZUPPA MINISTRONE</b> .....	<b>580</b>
овощной суп: картофель, морковь, сельдерей, капуста, три вида фасоли, горошек, цукини, помидоры черри, лук, с добавлением твердого сыра	
<b>ZUPPA DI SPINACI</b> .....	<b>580</b>
сливочный крем-суп из шпината, болгарский перец, сельдерей, сыр маскарпоне, твердый сыр, лук с добавлением слабосоленой форели	
<b>ZUPPA DI POMODORO</b> .....	<b>580</b>
суп пюре из томатов в собственном соку, красное вино, болгарский перец, базилик, сельдерей, лук с добавлением оливкового масла и сыра моцарелла	
<b>ZUPPA DI FUNGHI</b> .....	<b>580</b>
сливочный крем-суп из шампиньонов, сыр маскарпоне, твердый сыр, лук	

## САЛАТЫ

<b>INSALATA MISTA</b> .....	<b>650</b>
микс салатных листьев, болгарский перец, сельдерей, помидоры черри, оливки, морковь, заправляется оливковым маслом	
<b>INSALATA CAPRESE</b> .....	<b>750</b>
помидоры, моцарелла, базилик, заправляется оливковым маслом, украшается черным перцем и орегано	
<b>INSALATA CONTADINA</b> .....	<b>750</b>
айсберг, рукола, куриная грудка, шампиньоны, твердый сыр, заправляется рукольным соусом (с добавлением лука), украшается мускатным орехом	
<b>INSALATA COMPLETA</b> .....	<b>890</b>
микс салатных листьев, морковь, жареное яйцо, бекон, сыровяленая ветчина, помидоры, маслины, оливки, заправляется оливковым маслом, украшается черным перцем и орегано	
<b>INSALATA LA TOSCA</b> .....	<b>890</b>
микс салатных листьев, креветки, манго, авокадо, грейпфрут, красный лук, заправляется соусом с добавлением грейпфрутового соуса, украшается мускатным орехом	
<b>INSALATA DI POLLO</b> .....	<b>890</b>
микс салатных листьев, куриная грудка, помидоры черри, оливки, твердый сыр, заправляется оливковым маслом	
<b>INSALATA FRANCO</b> .....	<b>1100</b>
микс салатных листьев, сыровяленая ветчина, помидоры черри, оливки, твердый сыр, заправляется оливковым маслом	
<b>INSALATA VITELLO</b> .....	<b>1200</b>
микс салатных листьев, говядина, каперсы, вяленые помидоры, маслины и оливки, помидоры черри, морковь заправляется горчичным соусом, украшается рукольным соусом (с добавлением лука) и домашними гренками	

## ЯИЧНИЦЫ И ФОКАЧЧИ

<b>UOVO</b> .....	390
яичница с одним ингредиентом на выбор: ветчина, бекон или сыр	
<b>UOVO CON POMODORO</b> .....	450
яичница с помидорами	
<b>UOVO CON TUTTO</b> .....	580
яичница с ветчиной, сыром и помидорами	
<b>UOVO CON PROSCIUTTO CRUDO</b> .....	650
яичница с сыровяленой ветчиной	
<b>OMELETTE</b> .....	580
омлет с одним ингредиентом на выбор: ветчина, сыр, помидоры или бекон	
<b>OMELETTE CON TUTTO</b> .....	780
омлет с ветчиной, сыром и помидорами	
<b>OMELETTE CON PROSCIUTTO CRUDO</b> .....	850
омлет с сыровяленой ветчиной	
<b>UOVO SODO</b> .....	580
сваренные вкрутую яйца и микс салатных листьев	
<b>FOCACCIA PRIMAVERA</b> - моцарелла, помидоры, айсберг и орегано	
<b>GUSTOSA</b> - сливочный сыр, микс хрустящих салатов, рукола и сыровяленая ветчина	
<b>OVOLOLLO</b> - сваренное вкрутую яйцо, айсберг, майонез и слайсы вареной ветчины	680
*подаются с рукольным соусом (с добавлением лука) и помидорами черри	

## ГОРЯЧЕЕ

<b>POLLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE</b> .....	900
куриная грудка и микс овощей на гриле (болгарский перец, баклажаны, помидоры черри и шампиньоны), розмарин	
<b>SALMONE A VAPORE CON SPINACI</b> .....	1900
лосось на пару, тимьян, шпинат, оливковое масло, чеснок, острый перец, соус песто и гренки	

## ГАРНИРЫ

<b>ШПИНАТ</b> .....	850
обжаренный шпинат, твердый сыр, сливочное масло, чеснок	
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> .....	600
дольки обжаренного во фритюре картофеля, шалфей и соль	
<b>КАРТОФЕЛЬ С ОВОЩАМИ</b> .....	600
картофель, баклажаны, сельдерей, морковь, шампиньоны, помидоры черри, обжаренные с луком и чесноком	

## ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА/PRIMI DA FORNO

<b>LASAGNA BOLOGNESE</b> .....	950
лазанья, сливочный соус бешамель, рагу болоньезе (свинина, говядина, томаты в собственном соку, морковь, сельдерей, лук), твердый сыр, черный перец	
<b>LASAGNA AL SALMONE</b> .....	1200
лазанья, лосось, шпинат, сливки, сыр маскарпоне, твердый сыр, моцарелла, лук	
<b>PARMIGIANA</b> .....	850
баклажаны, запеченные с моцареллой и томатами, твердый сыр	

## РИЗОТТО/RISOTTI

<b>GORGONZOLA E PERA</b> .....	<b>850</b>
груша, сыр с плесенью, твердый сыр, сливочное масло	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> .....	<b>750</b>
гауда, эдам, маскарпоне, сыр с плесенью, твердый сыр сливочное масло	
<b>FUNGHI PORCINI</b> .....	<b>850</b>
белые грибы, твердый сыр, чеснок, петрушка, лук, сливочное масло	
<b>RISOTTO FRUTTI DI MARE</b> .....	<b>1200</b>
морепродукты, помидоры, твердый сыр, чеснок, петрушка, сливочное масло	

Возможно попадание осколков раковин морепродуктов!

## НЬОККИ/GNOCCHI

<b>GRANA</b> .....	<b>750</b>
сливки, сыр буко, твердый сыр, черный перец	
<b>SALSA ROSA</b> .....	<b>750</b>
томатный соус, сливки, бекон, шампиньоны, чеснок, лук, черный перец	
<b>GORGONZOLA E FAGIOLINO</b> .....	<b>750</b>
сыр с плесенью, стручковая фасоль, сливки, грецкий орех, черный перец	

## ПАСТА ДОМАШНЕЙ ЛЕПКИ/PASTA FRESCA

(с добавлением яйца)

<b>КАППЕЛЛЕТТИ СО СВИНИНОЙ И СЫРОМ</b> .....	<b>750</b>
Начинка: рикотта, твердый сыр, вареная ветчина, крудо, мускатный орех, черный перец. Подаются с рагу болоньезе (свинина, говядина, томаты в собственном соку, морковь, сельдерей, лук), петрушкой	
<b>КАППЕЛЛЕТТИ ДЕЛЛА НОННА</b> .....	<b>750</b>
Начинка: мягкий сыр страккино, твердый сыр, сливочное масло, лимонный сок, мускатный орех и шалфей Подаются со сливочным маслом и шалфеем	
<b>ТОРТЕЛЛИ СО ШПИНАТОМ</b> .....	<b>750</b>
Начинка: шпинат, рикотта, твердый сыр, мускатный орех. Подаются со сливочным маслом и шалфеем	
<b>ТОРТЕЛЛИ С РУКОЛОЙ</b> .....	<b>750</b>
Начинка: руккола, сыр буко, рикотта, твердый сыр, мускатный орех. Подаются со сливочным маслом и шалфеем	
<b>ТОРТЕЛЛИ С ТЫКВОЙ</b> .....	<b>750</b>
Начинка: тыква, морковь, бекон, твердый сыр. Подаются со сливочным маслом и шалфеем	
<b>ТОРТЕЛЛИ С КАРТОШКОЙ И БЕКОНОМ</b> .....	<b>750</b>
Начинка: картофель, бекон, твердый сыр, мускатный орех. Подаются с рагу болоньезе (свинина, говядина, томаты в собственном соку, морковь, сельдерей, лук), петрушкой	

## SPAGHETTI

<b>IN BIANCO</b> .....	<b>450</b>
оливковое масло, соль	
<b>AGLIO OLIO</b> .....	<b>450</b>
оливковое масло, острый перец, чеснок, петрушка	
<b>POMODORO BASILICO</b> .....	<b>650</b>
томатный соус, помидоры, базилик, лук	
<b>MELANZANE POMODORO</b> .....	<b>650</b>
томатный соус, баклажаны, петрушка, лук, чеснок	
<b>PESTO</b> .....	<b>850</b>
оливковое масло, базилик, чеснок, твердый сыр, кедровый орех	
<b>VODKA</b> .....	<b>700</b>
оливковое масло, бекон, помидоры, острый перец, водка, чеснок, лук, петрушка	
<b>PROSCIUTTO</b> .....	<b>750</b>
томатный соус, ветчина, лук, орегано, петрушка	
<b>CARBONARA</b> .....	<b>750</b>
твердый сыр, яичный желток, бекон, черный перец	
<b>MASCARPONE</b> .....	<b>750</b>
сливки, сыр маскарпоне, бекон, лук, черный перец	
<b>BOSCAIOLA</b> .....	<b>750</b>
сливки, бекон, шампиньоны, лук, петрушка, черный перец	
<b>PANCETTA E PESTO</b> .....	<b>950</b>
оливковое масло, бекон, соус песто (базилик, твердый сыр, чеснок, кедровый орех)	
<b>GAMBERI E ZUCCHINE</b> .....	<b>950</b>
оливковое масло, креветки, цукини, лук, чеснок, петрушка	
<b>TONNO CIPOLLA</b> .....	<b>850</b>
оливковое масло, консервированный тунец, каперсы, лук, чеснок, петрушка	
<b>FRUTTI DI MARE</b> .....	<b>950</b>
оливковое масло, морепродукты, помидоры черри, томаты, чеснок, петрушка	
<b>AL PROFUMO DI MARE</b> .....	<b>850</b>
оливковое масло, мята, анчоусы, мидии, креветки, помидоры черри, лимонная цедра	

Возможно попадание осколков раковин морепродуктов!

## PENNE

<b>PIZZAIOLA</b> .....	750
томатный соус, моцарелла, лук, орегано	
<b>PARTENOPEA</b> .....	750
оливковое масло, моцарелла, базилик, помидоры черри, чеснок	
<b>ARRABBIATA</b> .....	750
томатный соус, острый перец, лук, чеснок, петрушка	
<b>PANZIER</b> .....	750
оливковое масло, баклажаны, помидоры, шампиньоны, чеснок, петрушка	
<b>PUTTANESCA</b> .....	750
томатный соус, каперсы, анчоусы, черные оливки, лук, орегано	
<b>GORGONZOLA</b> .....	750
сливки, сыр с плесенью, грецкий орех, черный перец	
<b>AMATRICIANA</b> .....	750
томатный соус, помидоры, бекон, лук, твердый сыр	
<b>TREVIGIANA</b> .....	850
сливки, бекон, сыр буко, радиккьо, лук, грецкий орех	
<b>SALMONE</b> .....	1200
сливки, лосось, помидоры черри, водка, лук, лимонная цедра, черный перец, петрушка	

## TAGLIATELLE

<b>FILETTO E PORCINI</b> .....	950
кусочки филе-миньон, соус из белых грибов на томатной основе, чеснок, петрушка, розмарин, твердый сыр, базилик	
<b>IN ROSSO</b> .....	750
томатный соус, вяленые помидоры, помидоры черри, рукола, чеснок, твердый сыр,	
<b>FUNGHI PORCINI</b> .....	750
оливковое масло, белые грибы, лук, чеснок, петрушка	
<b>MENTA E PANCETTA</b> .....	750
острое масло, сливочное масло, бекон, мята, твердый сыр	
<b>BOLOGNESE</b> .....	750
рагу болоньезе (свинина, говядина, томаты в собственном соку, морковь, сельдерей, лук), твердый сыр, черный перец, петрушка	

## ПИЦЦЫ МОТО GP

<b>STONER</b> .....	950
томатный соус, моцарелла, радиккьо, рукола, ассорти сыров, бекон	
<b>VALENTINO ROSSI</b> .....	850
томатный соус, моцарелла, баклажаны, сальсичча, лук, твердый сыр	
<b>SIMONCELLI</b> .....	950
томатный соус, моцарелла, ветчина, помидоры, рукола	
<b>TAMBURINI</b> .....	950
томатный соус, моцарелла, помидоры, сыр буко, острая колбаска, бекон	

## ПИЦЦЫ БЕЛЫЕ

<b>SPIANATA</b> .....	450
розмарин, соль, оливковое масло	
<b>CARBOPIZZA</b> .....	650
моцарелла, бекон, лук, вареное яйцо и твердый сыр, черный перец	
<b>GAMBERETTO</b> .....	750
моцарелла, креветки, цукини, петрушка	
<b>PERA</b> .....	650
моцарелла, груша, сыр с плесенью, грецкий орех	
<b>CAFFE ITALIA</b> .....	950
сыр буко, рукола, сыровяленая ветчина	
<b>4 FORMAGGI</b> .....	950
микс сыров	
<b>SALMONE</b> .....	1450
моцарелла, микс сыров, лосось, сыр буко, петрушка	
<b>PESTO</b> .....	1100
моцарелла, соус песто, бекон, твердый сыр	
<b>APPENNINO</b> .....	850
моцарелла, трюфельный соус, твердый сыр, грибы	

## ПИЦЦЫ ЗАКРЫТЫЕ

<b>COCCODRILLO</b> .....	550
моцарелла, шампиньоны, сыр с плесенью, карамелизованный лук, кунжут, липовый мед	
<b>CALZONE</b> .....	650
моцарелла, помидоры, ветчина, вареное яйцо и базилик	

## ПИЦЦЫ КРАСНЫЕ

<b>MARGHERITA</b> .....	<b>550</b>
томатный соус, моцарелла, базилик	
<b>NAPOLI</b> .....	<b>650</b>
томатный соус, моцарелла, каперсы, орегано	
<b>AI FRUTTI DI MARE</b> .....	<b>1100</b>
томатный соус, моцарелла, помидоры черри, микс морепродуктов, петрушка, чесночное масло	
<b>PROSCIUTTO</b> .....	<b>850</b>
томатный соус, моцарелла, ветчина	
<b>CAMPAGNOLA</b> .....	<b>750</b>
томатный соус, микс сыров, красный болгарский перец, картофель, лук и сальсичча (свинина)	
<b>SALAME PICCANTE</b> .....	<b>850</b>
томатный соус, моцарелла, острая колбаска	
<b>PIZZA PARMIGIANA</b> .....	<b>1100</b>
томатный соус, моцарелла, баклажаны, соус песто, твердый сыр, орегано, базилик	
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b> .....	<b>850</b>
томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны	
<b>SUINA</b> .....	<b>950</b>
томатный соус, моцарелла, острая колбаска, ветчина, сальсичча, вюрстер	
<b>4 STAGIONI</b> .....	<b>950</b>
томатный соус, моцарелла, артишоки, шампиньоны, вюрстер, ветчина	
<b>CAPRICCIOSA</b> .....	<b>1100</b>
томатный соус, моцарелла, артишоки, маслины, грибы, ветчина	
<b>FRANCO</b> .....	<b>950</b>
томатный соус, моцарелла, острое масло, сыровяленая ветчина	
<b>ESTREMA</b> .....	<b>1100</b>
томатный соус, моцарелла, сыр с плесенью, острое масло, острая колбаска	
<b>SAPORITA</b> .....	<b>1100</b>
томатный соус, моцарелла, помидоры черри, рукола, твердый сыр, сыровяленая ветчина	
<b>SPECIALE</b> .....	<b>1450</b>
томатный соус, моцарелла, сыр с плесенью, острая колбаска, сыровяленая ветчина, твердый сыр, острое масло	



## УТРЕННЯЯ ВЫПЕЧКА К КАППУЧЧИНО/LE PASTE APPENA SFORNATE

### КРУАССАНЫ/CORNETTI

- SALMONE	Айсберг, сливочный сыр, лосось слабой соли	<b>500</b>
- PRIMAVERA	Айсберг, моцарелла, помидоры	<b>420</b>
- POLLO	Салатные листья, куриное филе, огурцы, помидоры	<b>420</b>
- COTTO	Айсберг, сливочный сыр, вареная ветчина	<b>380</b>
- VUOTO	Классический круассан	<b>180</b>
- VUOTO VERDE	Круассан на <b>фисташковом тесте</b> без начинки	<b>220</b>
- CREMA	Круассан с заварным кремом	<b>220</b>
- CREMA VERDE	Круассан на <b>фисташковом тесте</b> с ванильным кремом	<b>380</b>
- CIOCCOLATO	Круассан с шоколадно-ореховым кремом	<b>380</b>
- CIOCCOLATO VERDE	Круассан на <b>фисташковом тесте</b> с шоколадно-ореховым кремом	<b>380</b>
- FRAGOLA	Ванильный крем, клубничный джем и свежая клубника	<b>380</b>
- LIMONE	Лимонный заварной крем и лимонная цедра	<b>280</b>
ПОНЧИК/BOMBOLONE	Мини-пончик с заварным, шоколадным или фисташковым кремом	<b>100</b>
ЛОДОЧКА/BARCHETTA	Слоеное тесто, абрикосовый джем и обжаренный миндаль	<b>280</b>

Количество позиций утренней выпечки ограничено. Наличие уточняйте у официантов!

### ПЕЧЕНЬЕ/BISCOTTI

LUNA	песочное с фундуком	CANTUCCINI	песочное с миндалем	
MARGHERITA	шоколадно-песочное с кремом «джандуйя»	LIMONCELLO	песочное с медово-лимонным кремом	
GOCCE	песочное с шоколадной крошкой	NUTELLA	песочное с нутеллой	
BACI DI DAMA	пара песочно-орехового печенья с нутеллой	BRUTTO MA BUONO	безе с фундуком и миндалем	<b>150</b>
DELUSA	безе с дробленным миндалем и заварным кремом	CROQUELIN	профитроль с заварным ореховым кремом	
CANOLO	вафельная трубочка с начинкой из рикотты, а также цукаты и фисташка	CARAMELLO	песочная корзинка с соленой карамелью и дробленным фундуком	
MARMELLATA	песочное с домашним джемом: клубничным/малиновым/абрикосовым			
CROCCANTINO	кофейно-миндальное безе			
FROLLINO DI DAMA	Песочное печенье с орехами и сырно-фруктовой начинкой Бывает в двух вариантах: - фисташковое с клубничным джемом - миндальное с малиновым джемом			<b>180</b>
MIGNON ALLA FRUTTA	песочная корзинка с заварным кремом и ягодами			
MERINGA CON CREMA	безе с миндальной мукой, заварным кремом и ягодами			

## ДЕСЕРТЫ/DOLCE

<b>BIGNE ALLA CANNELLA</b>	Профитроль на миндальном грильяже с заварным кремом и корицей, покрыт шоколадной глазурью	<b>250</b>
<b>LA BONTA'</b>	Мини-эклеры с начинкой из сыра рикотты и вареной сгущенки Бывает с двумя видами глазури: - темный шоколад с соленой карамелью и арахисом - карамель и арахис	<b>180</b>
<b>ЭКЛЕР/BIGNE</b>	Фирменные эклеры: - ванильный с клубникой - шоколадный - кокосовый - тирамису	<b>280</b>
<b>ТИРАМИСУ/TIRAMISU</b>	Классический итальянский десерт из сыра маскарпоне, какао и печенья «Савоярди» с кофейной пропиткой	<b>550</b>
<b>КЛУБНИЧНЫЙ ТИРАМИСУ/ TIRAMISU ALLA FRAGOLA</b>	<b>Сезонный десерт</b> из сыра маскарпоне, свежей клубники и печенья «Савоярди» с пропиткой из клубничного сиропа и лимончелло	<b>650</b>
<b>КРЕМ КАТАЛАНА/ CREMA CATALANA</b>	Десерт из заварного крема и корицы, покрывается карамельной корочкой, украшается свежими ягодами	<b>550</b>
<b>ПАННА КОТТА/PANNA COTTA</b>	Вареные сливки, ягодный джем и свежие ягоды	<b>550</b>
<b>ДЕСЕРТ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ/ FRUTTI DI BOSCO</b>	Песочное тесто с добавлением миндальной муки, крем из сливочного сыра с ягодным джемом	<b>550</b>
<b>ДЕСЕРТ С ВИШНЕЙ/AMARENA</b>	Песочное тесто с заварным кремом и вишней	<b>550</b>
<b>РОССО/ROSSO</b>	Бисквит, крем из творожного сыра, малиновый джем, свежая малина	<b>650</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ/STRUDEL</b>	Слоеное тесто, заварной крем, яблоки, корица, изюм, цукаты, кедровый и грецкий орех	<b>550</b>
<b>ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ/ PIZZA NUTELLA</b>	Пицца с нутеллой (шоколадно-ореховая паста)	<b>550</b>

## МОРОЖЕНОЕ/GELATO

<b>ТРИ ВИДА МОРОЖЕНОГО НА ВЫБОР/GELATO GRANDE</b>	Три шарика мороженого из наших 24-х видов, представленных на витрине. Подается в большой креманке, украшается вафлей, а также свежими фруктами и ягодами	<b>650</b>
<b>ДЕТСКОЕ МОРОЖЕНОЕ/ GELATO BIMBO</b>	Два шарика мороженого из наших 24-х видов, представленных на витрине. Подается в маленькой креманке, украшается вафлей, а также свежими фруктами и ягодами	<b>500</b>
<b>РОЖОК С МОРОЖЕНЫМ/ CONO STESO</b>	Два шарика мороженого из наших 24-х видов, представленных на витрине. Подается в рожке на тарелке.	<b>500</b>

Дорогие гости!

В зале Da Vinci находятся витрины с мороженым, печеньем и тортами.  
Там вы можете вживую увидеть большинство наших десертов

## ТОРТЫ/TORTE

<b>ТОРТ «500»/CINQUECENTO</b>	Бисквит, пропитанный ягодным ликером, крем «Шантели» с муссом из белого шоколада, прослойка из лесных ягод.	<b>580</b>
<b>ВЕНЕЦИЯ/ VENEZIA</b>	Бисквит, пропитанный белым вином, слоеное тесто, крем «Шантели», прослойка клубничного джема.	<b>580</b>
<b>АРАХИСОВЫЙ/ARACHIDI</b>	Шоколадный бисквит, сырный крем, соленая карамель с жареным арахисом, глазурь из темного шоколада	<b>580</b>
<b>КЛУБНИЧНЫЙ МУСС/ MOUSSE FRAGOLE</b>	Легкий и воздушный клубничный мусс на тонком бисквите, пропитанный ликером «Лимончелло»	<b>580</b>
<b>ФИСТАШКОВЫЙ/PISTACCHIOSA</b>	Фисташковый бисквит, фисташковый мусс, крем из рикотты с шоколадной крошкой	<b>580</b>
<b>НЕРО/NERO</b>	Шоколадный бисквит с пропиткой чили, шоколадный острый крем, вишня, бамбуковый уголь	<b>580</b>
<b>ЛИМОННЫЙ/AL LIMONE</b>	Бисквит, пропитанный ликером лимончелло, сливочный крем с лимонной цедрой	<b>580</b>
<b>МАСКАРПОНЕ/AL MASCARPONE</b>	Кофейно-ромовый бисквит с легким кремом из маскарпоне	<b>580</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ/AL CIOCCOLATO</b>	Шоколадный бисквит, шоколадный мусс, шоколадная глазурь	<b>580</b>
<b>МИНДАЛЬНЫЙ/AL MANDORLE</b>	Бисквитный торт с шоколадным и заварным кремом, бэзе и миндалем	<b>580</b>
<b>ГРУШЕВЫЙ/ALLA PERA</b>	Песочный пирог с заварным кремом, грушей и дробленым фундуком	<b>580</b>
<b>МОРКОВНЫЙ/ALLA CAROTA</b>	Бисквит с морковью, корицей и миндальной мукой со сметанным кремом.	<b>580</b>
<b>ФРУКТОВЫЙ/ALLA FRUTTA</b>	Песочное тесто, заварной крем, фрукты и ягоды.	<b>580</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ/DI MELE</b>	Слоеное и бисквитное тесто, заварной крем, яблоки, мед и корица	<b>580</b>
<b>ЧЕРНИЧНЫЙ/DI MIRTILLI</b>	Черничный мусс на фисташковом бисквите с клубничной прослойкой и кокосом.	<b>580</b>
<b>ГРЕЦКИЙ ОРЕХ/ DI NOCI</b>	Корж из грецкого ореха и инжира, крем «Шантели» с грецким орехом и инжиром, карамельная глазурь	<b>580</b>
<b>АМАРО/AMARO</b>	Шоколадный бисквит с прослойкой из ягодного джема с добавлением ликера «Амаретто», крем из сливочного сыра.	<b>580</b>
<b>ЧИЗКЕЙК/CHEESECAKE</b>	Очень нежный классический чизкейк	<b>580</b>
<b>БАБУШКИН ПИРОГ/ DELLA NONNA</b>	Песочный пирог с заварным кремом и кедровыми орехами	<b>580</b>
<b>НАПОЛЕОН/NAPOLEONE</b>	Слоёное тесто, крем «Шантели»	<b>580</b>
<b>РИГАТА/RIGATA</b>	Бисквит шоколадно-медовый, заварной крем со сливочным маслом, шоколадная глазурь	<b>580</b>
<b>САН-ОНОРЕ/SAINT HONORE'</b>	Слоеное тесто в основе, крем «Шантели», профитроли, заправленные заварным кремом	<b>580</b>

## КОКТЕЙЛИ 0+ / COCKTAIL 0+

<b>ФРУКТОВЫЙ</b> – 0,25 л. ALLA FRUTTA	Освежающий фруктовый коктейль на основе клубничного пюре домашнего приготовления	<b>480</b>
<b>ПИНА КОЛАДА</b> – 0,25 л. PINA COLADA VIRGIN	Нежный микс из ананасового сока, сливок и кокоса	<b>550</b>
<b>МОХИТО</b> – 0,25 MOJITO VIRGIN	Классический напиток на основе сиропа мохито, содовой, свежей мяты и лайма	<b>480</b>

## ЛИМОНАДЫ/ LIMONATE

<b>МОХИТО</b> 1 л.	Классический напиток на основе сиропа мохито, содовой, свежей мяты и лайма	
<b>КРЫЖОВНИК-АЛОЭ-БАЗИЛИК</b> 1 л.	Кордиал (домашний безалкогольный ликер), базилик, крыжовник, алоэ.	<b>650</b>
<b>ПЕРСИК-КЛУБНИКА-АПЕЛЬСИН</b> 1 л.	Пюре из персика, клубника, апельсин	
<b>СКАНДИНАВСКИЙ</b> (с тимьяном) 1 л.	Апельсин, грейпфрут, лимон (настаиваются вместе со специями)	
<b>FRESCO</b> – 0,33 л.	Бутилированный лимонад собственного производства. - персик-клубника-апельсин - мандарин-лимон	<b>350</b>

## СОКИ/ SUCCHI

<b>ФРЕШ</b> – 0,3 л. SPREMUTA	Свежевыжатый сок. Можно сделать микс до 3-х ингредиентов:  ЯБЛОКО/АПЕЛЬСИН/МОРКОВЬ/СЕЛЬДЕРЕЙ/ГРЕЙПФРУТ/ГРУША  Добавить к любому соку АНАНАС  Добавить к любому соку КИВИ/ЛАЙМ/ЛИМОН	<b>550</b> <b>300</b> <b>150</b>
<b>МОРС ЯГОДНЫЙ/</b> BEVANDA ALLA FRUTTA	Малино-клюквенный: - стакан: 0,3 л. - Графин: 1 л.	<b>400</b> <b>750</b>
<b>СОК</b> – 0,3 л. SUCCHI	Альтернатива свежевыжатому соку	<b>300</b>

## ВОДА/ ACQUA

<b>ВОДА В ГРАФИНЕ</b> – 1 л. UN LITRO DI ACQUA SFUSA	Столовая негазированная вода. Подается в графине. Можем добавить: лимон, лайм, мяту, тимьян, огурец.	<b>420</b>
<b>ВОДА EDIS</b>	Живая горная вода из Северной Осетии. Можем подать в охлажденном виде, газированную или нет. - Маленькая бутылка 0,5 л. - Большая бутылка 0,95 л.	<b>400</b> <b>550</b>

## КОФЕ, ШОКОЛАД, ЧАЙ/CAFFE', CIOCCOLATA CALDA, TE'

<b>РИСТРЕТТО</b> – 20 мл RISTRETTO	Маленький и очень крепкий кофе	<b>200</b>
<b>ЭСПРЕССО</b> – 30 мл ESPRESSO	Классический итальянский эспрессо	<b>200</b>
<b>ЛУНГО</b> – 50 мл ESPRESSO LUNGO	Эспрессо «побольше» - до краев чашки	<b>200</b>
<b>МАКИАТО</b> – 50 мл ESPRESSO MACCHIATO	Эспрессо и немного молока	<b>200</b>
<b>ДОППИО</b> – 50 мл ESPRESSO DOPPIO	Двойной эспрессо	<b>250</b>
<b>РУССО</b> – 150 мл ESPRESSO RUSSO	Мини американо	<b>200</b>
<b>ГЛЯСЕ</b> – 150 мл ESPRESSO AL GELATO	Глясе с любым мороженым на выбор	<b>300</b>
<b>АМЕРИКАНО</b> – 300 мл AMERICANO	Классический итальянский американо	<b>200</b>
<b>КАПУЧИНО</b> – 300 мл CAPPUCCINO	Классический итальянский капучино	<b>250</b>
<b>ЛАТТЕ</b> – 300 мл CAFFE LATTE	Классический итальянский латте	<b>250</b>
<b>ЛАТТЕ МАКИАТО</b> – 300 мл LATTE MACCHIATO	Латте «наоборот»	<b>250</b>
<b>ЛАТТЕ ФРЕДДО</b> – 300 мл CAFFE LATTE FREDDO	Холодный латте	<b>250</b>
<b>ШЕЙКЕРАТО</b> – 150 мл CAFFE SHAKERATO	Классика итальянского холодного кофе. Перед подачей интенсивно взбивается барменом в шейкере. По желанию можем добавить сливки для мягкости	<b>250</b>
<b>БИСКОТТО</b> – 150 мл CAFFE BISCOTTO	Холодный кофе с добавлением сливок, молока и карамели. Украшаем печеньками	<b>280</b>
<b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД</b> – 150 мл CIOCCOLATA CALDA	Густой горячий шоколад, при остывании превращается в мусс	<b>300</b>
<b>КАКАО</b> – 300 мл CACAIO	Какао. Любимый детьми и взрослыми	<b>300</b>
<b>ЧАЙ НА ВЫБОР/ TE' A SCELTA</b>	У нас есть практически все: от травяных сборов до молочного улана. А еще есть мята, шалфей, чабрец, лимон, лайм. - Маленький чайник: 0,4 л. - Большой чайник: 1 л.	<b>350</b> <b>550</b>
<b>ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ</b> – 150 мл TE FREDDO	- Жасминовый: с добавлением домашнего цветочного медового сиропа и лайма. - Фруктовый: на основе красного чая с клубникой, мятой и пряным мёдом.	<b>250</b>
<b>МОЛОКО</b> – 150 мл LATTE	Стакан теплого, взбитого или холодного молока	<b>200</b>
<b>МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ/ FRAPPE</b> – 300 мл	Молочный коктейль из любого мороженого. Однако лучше не брать цитрусовые и мороженое с печеньем.	<b>350</b>

## APERITIVI

<b>SPRITZ</b>	апероль, просекко, содовая, апельсин	<b>850</b>
<b>SPRITZ CAMPARI</b>	кампари, просекко, содовая, апельсин	<b>850</b>
<b>SPRITZ LIMONCELLO</b>	лимончелло, просекко, содовая, лимон	<b>850</b>
<b>AMERICANO</b>	кампари, мартини rosso, содовая, апельсин	<b>700</b>
<b>NEGRONI</b>	мартини rosso, кампари, джин	<b>750</b>
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	мартини rosso, кампари, просекко	<b>750</b>
<b>MARTINI ROYALE</b>	мартини бианко, просекко, сок лайма, содовая	<b>750</b>
<b>HUGO</b>	ликер фиоренте, просекко, содовая, лайм, мята	<b>1200</b>

## CLASSIC COCTAIL

<b>MOJITO</b>	ром, содовая, мята, тростниковый сахар, лайм	<b>700</b>
<b>CAIPIRINHA</b>	кашаса, тростниковый сахар, лайм	<b>700</b>
<b>CAIPIROSCA ALLA FRAGOLA</b>	водка, лайм, клубника	<b>700</b>
<b>COSMOPOLITAN</b>	водка, ликер трипл сек, сок клюквы, лайм	<b>700</b>
<b>CLOVER CLUB</b>	джин, мараскино, сироп малиновый, лимонный сок, белок пастеризованный	<b>700</b>
<b>DAIQUIRI</b>	ром, сахарный сироп, лайм	<b>700</b>
<b>GIN TONIC</b>	джин, тоник	<b>700</b>
<b>LAST WORD</b>	ликер мараскино, ликер Жанеки-ле-Шамуа, джин, лимонный сок	<b>800</b>
<b>MAI TAI</b>	светлый ром, темный ром, миндаль, трипл сек, ананасовый сок	<b>750</b>
<b>MARGARITA</b>	текила, трипл сек цитрус, сок лайма	<b>750</b>
<b>MARGARITA SPECIAL</b>	текила, трипл сек, сок лайма, клубничное пюре	<b>750</b>
<b>NEW YORK SOUR</b>	бурбон, лимонный сок, сахарный сироп, домашнее вино, белок пастеризованный	<b>800</b>
<b>PINA COLADA</b>	светлый ром, сливки, сок ананаса, кокосовый сироп	<b>750</b>
<b>SEX ON THE BEACH</b>	водка, персиковый ликер, сок апельсина, сок ананаса, клубника	<b>750</b>

## EVO COCTAILS

<b>BOCCACCIO</b>	джин, сухой вермут, кордиал крыжовник-алоэ-базилик	<b>950</b>
<b>CASTANEDA</b>	текила, мескаль, чинар, сок грейпфрута	<b>950</b>
<b>CESARE PAVESE</b>	кампари, ликер никста, коньяк	<b>950</b>
<b>GANGSTER</b>	кампари, мартини rosso, лимончелло, сок грейпфрута	<b>700</b>
<b>IL CANADESE</b>	виски, сухой вермут, белок пастеризованный	<b>750</b>
<b>IL MIGLIORE</b>	ром, кампари, ликер гран маринье, клубничное пюре, ананас	<b>1200</b>
<b>MARCO POLO</b>	джин, сухой вермут, кордиал из чая улун, грейпфрут	<b>1200</b>
<b>ROSEN HEART</b>	джин, светлый ром, текила, водка, клубника, просекко, трипл сек	<b>750</b>

## BIRRA

<b>MAISELS non-alcoholic</b> 500 ml	<b>600</b>
<b>MAISELS</b> 400 ml	<b>500</b>
<b>PODKRKONOSSKY TMAVY</b> 400 ml	<b>500</b>
<b>KRYSTOF</b> 400 ml	<b>500</b>

## GIN

<b>KYRO</b> 40 ml/750 ml	<b>550/10000</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 40 ml/1000 ml	<b>600/13000</b>
<b>SIR EDMOND</b> 40 ml/700 ml	<b>1000/15000</b>
<b>ASTRONOMER</b> 40 ml/500 ml	<b>800/10000</b>
<b>EDLWEISSER</b> 40 ml/700 ml	<b>800/12000</b>
<b>BOBBYS</b> 40 ml/700 ml	<b>800/14000</b>
<b>BOLS GENEVER</b> 40 ml	<b>600</b>

## LIQUEURS

<b>GENZIANA DELLE VALLI DI LANZO</b> 40 ml	<b>600</b>
<b>CYNAR</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>AVERNA SICILIANO</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>1890 AMARO BALSAMICO</b> 40 ml	<b>600</b>
<b>LIMONCELLO</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>GRAND MARNIER</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>BRANCA MENTA</b> 40 ml	<b>700</b>
<b>FERNET BRANCA</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>NIXTA</b> 40 ml	<b>800</b>
<b>BAILEYS</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>APEROL</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>CAMPARI</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>MIRTO DI SARDEGNA</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>BENVENUTI NOCINO</b> 40 ml	<b>600</b>
<b>GENEPY LE CHAMOIS</b> 40 ml	<b>600</b>
<b>AMARO MONTENEGRO</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>AMARO ULRICH</b> 40 ml	<b>600</b>
<b>AMARO JAGERMEISTER</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>DORAGROSSA</b> 40 ml	<b>600</b>
- Chinotto	
- Curacao	
- Rabarbaro	



## GRAPPA/DISTILLATO

<b>3.0 RISERVA ALTOGRADO</b> 40 ml	550
<b>MOSCATO</b> 40 ml/500 ml	550/6000
<b>ORO</b> 40 ml/500 ml	550/6000
<b>PROSECCO</b> 40 ml/500 ml	550/7000
<b>RAKIJA (DUNJA, SLJIVA, VILIJAMOVKA)</b> 40 ml	550
<b>PISCO MISTRAL</b> 40 ml	550

## VODKA

<b>RUSSKY STANDART</b> 40 ml/1000 ml	450/5000
<b>MAMONT</b> 40 ml/700 ml	550/6000
<b>NIKI</b> 40 ml/700 ml	550/5000
<b>EIKO</b> 40 ml/700 ml	600/10000

## COGNAC/BRANDY

<b>LA'FAYETTE VSOP</b> 40 ml/700 ml	700/9000
<b>ROULET VS</b> 40 ml/700 ml	550/9000
<b>HENRI MOUNIER VS</b> 40 ml/700 ml	550/9000
<b>HENRI MOUNIER VSOP</b> 40 ml/700 ml	550/9000
<b>VECCHIA ROMAGNA</b> 40 ml	550

## VERMOUTH/PORTO

<b>MANCINO BIANCO</b> 40 ml/1000 ml	600
<b>MANCINO ROSSO</b> 40 ml/1000 ml	600
<b>MANCINO SECCO</b> 40 ml/1000 ml	550
<b>MANCINO SAKURA</b> 40 ml/1000 ml	800
<b>TRES ARCOS PORTO TAWNY</b> 40 ml	550

## TEQUILA/MEZCAL

<b>LEY 925</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>LOS TRES TONOS BLANCO</b> 40 ml/700 ml	<b>800/8000</b>
<b>TIER</b> 40 ml/500 ml	<b>1200/9000</b>

## RUM

<b>BRUGAL ANEJO</b> 40 ml/700 ml	<b>550/8000</b>
<b>RON BARCELO GRAN ANEJO</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>PIET</b> 40 ml/500 ml	<b>800/9000</b>

## WHISKEY

<b>WEST CORK BOURBON CASK</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>WEST CORK IRISH STOUT CASK</b> 40 ml	<b>600</b>
<b>WEST CORK RUM CASK</b> 40 ml	<b>700</b>
<b>TOMINTOUL OLOROSO SHERRY</b> 40 ml	<b>1000</b>
<b>THE DUNDEE 10 YO</b> 40 ml	<b>800</b>
<b>FOR PEAT'S SAKE</b> 40 ml	<b>550</b>
<b>JACK DANIEL'S</b> 40 ml/700 ml	<b>550/8000</b>
<b>BOLD THADY</b> 40 ml/700 ml	<b>550/6000</b>
<b>GLEN VICTORY</b> 40 ml/700 ml	<b>550/5000</b>
<b>BUSHMILLS ORIGINAL</b> 40 ml/1000 ml	<b>550/11000</b>
<b>CORTOISIE</b> 40 ml/700 ml	<b>700/10000</b>
<b>FRANKS FIDDLE</b> 40 ml/700 ml	
- Pineapple	
- Smoked maple	<b>550/7000</b>
- Blackberry	