



## ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО: С 10:00 ДО 13:00

### РУССКИЙ ЗАВТРАК

	Выход, г	Цена, руб
Яичница из 2-х яиц	90	<b>445</b>
Сырники со сметаной	100/40	
Багет	25	
Напиток на выбор		

### ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАВТРАК

	Выход, г	Цена, руб
Брускетта с мясом по-трентински	85	<b>525</b>
Фриттата с беконом и томатами	180	
Багет	25	
Напиток на выбор		

### АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

	Выход, г	Цена, руб
Каша овсяная	200	<b>420</b>
Яичница из 2-х яиц с беконом и сыром	140	
Багет	25	
Напиток на выбор		

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Эспрессо	50	<b>85</b>	Фреш яблочный	200	<b>140</b>
Американо	150	<b>85</b>	Фреш морковный	200	<b>120</b>
Капучино	200	<b>95</b>	Фреш яблочно-морковный	200	<b>125</b>
Чай Черный, зеленый.	310	<b>100</b>	Сок Я Яблочный, апельсиновый, ананасовый, персиковый.	200	<b>70</b>



## ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО: С 10:00 ДО 13:00

### ЯИЧНИЦА

По желанию Вы можете заказать яичницу, омлет или глазунью

	Выход, г	Цена, руб
Из 2-х яиц	90	160
Из 3-х яиц	135	210
Фриттата	130/25	245

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Перец сладкий	30	55	Моцарелла	50	80
Томаты	50	50	Бекон	30	110
Шампиньоны	30	45	Прошутто котта	30	110

### БЛИНЧИКИ

	Выход, г	Цена, руб
С маслом	120/20	160
С фруктами Банан, яблоко, киви.	120/80	210

	Выход, г	Цена, руб
Каша овсяная По желанию Вы можете заказать кашу на молоке или воде.	200	145
Сырники со сметаной	100/40	290

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Мёд	30	50	Орехи грецкие	10	70
Сметана	40	60	Шоколад	20	85
Варенье облепиховое	40	95	Брусничный конфитюр	40	95

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также с полным прейскурантом, Вы можете ознакомиться на доске потребления нашего ресторана.



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб
<b>Сырная коллекция</b> Лангр, Сент-Мор, Камамбер, Стилтон, виноград, грецкий орех, финики с Горгонзолой.	140/40/65	<b>815</b>
<b>Лосось Гравлак</b> Лепестки слабосоленого лосося.	100	<b>645</b>
<b>Филе утиной грудки с тыквой</b> Тонкий срез филе вяленой утки со спелой тыквой.	130	<b>570</b>
<b>Карпаччо из говядины</b> Тонкий срез филе говядины с рукколой, лепестками сыра Пармезан.	135	<b>580</b>
<b>Карпаччо по-трентински</b> Тонкий срез задымленного мяса говядины с салатом и сыром.	140	<b>520</b>
 <b>Мясное плато</b> Мясная палитра из вяленого филе утки, сыровяленого цыпленка и задымленного мяса по-трентински.	135/25	<b>695</b>

### ДЕГУСТАЦИОННАЯ СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Подаётся на выбор: с облепиховым вареньем или брусничным конфитюром

<b>Сент-Мор с фиником</b> Сент-Мор, финики с Горгонзолой, грецкий орех.	65/50/40	<b>435</b>
<b>Стилтон с фиником</b> Стилтон, финики с Горгонзолой, грецкий орех.	65/50/40	<b>425</b>
<b>Лангр с фиником</b> Дольки Лангра с грецким орехом.	65/50/40	<b>460</b>







## САЛАТЫ

	Выход, г	Цена, руб
<b>Хрустящий баклажан</b> С томатами и соусом Песто.	170	390
<b>Свекольный с брынзой</b> Томлёная свекла с домашней брынзой и соусом Песто.	175	375
<b>Греческий</b> Овощной салат с помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами и брынзой.	215	395
<b>Панцанелла</b> Тосканский салат с мидиями и овощами в хрустящей хлебной скорлупке Тестароли дела Луниджана.	165	420
 <b>Сицилийский</b> Нежный салат с креветками, апельсином и хрустящими овощами под соусом Коктейль.	200	495
<b>Джукка пелата</b> Салат с мясом по-трентински, овощами и карамелизированной тыквой.	160	495
<b>Цезарь</b> Листья салата с хрустящими гренками, сыром Пармезан под традиционной заправкой Цезарь.	184	395
- с креветками	215	540
- с лососем	224	560
- с дыпленком аффумикато	224	440
- с мясом по-трентински	224	520
<b>Инсалата Верди</b> Листья салата руккола в пикантном соусе с томатами и сыром Пармезан.		
- с креветками	170	540
- с лососем	175	615



## ПИЦЦА

По Вашему желанию мы можем приготовить пиццу на сливочном или томатном соусе

	Выход, г 25 см/ 30 см	Цена, руб 25 см/ 30 см
<b>Маргарита</b> Традиционная пицца с сыром Моцарелла.	195/390	<b>330/540</b>
<b>Примавера</b> Перец, баклажаны, цукини, шампиньоны, маслины, испанский лук и сыр Моцарелла.	250/500	<b>380/540</b>
<b>Фрутти ди Маре</b> Лосось, мидии, креветки, кальмар, сыр Моцарелла.	290/580	<b>620/840</b>
<b>С цыпленком</b> Цыпленок аффумикато, томаты, маслины, сыр Моцарелла.	260/520	<b>430/650</b>
 <b>Italia Domestica</b> Мясо по-тrentински, прошутто котта, вяленые томаты, сладкий перец, испанский лук, сыр Пармезан и Моцарелла.	280/560	<b>520/780</b>
<b>Пепперони</b> Салами сопрессата, сладкий перец, сыр Моцарелла.	240/480	<b>430/650</b>
<b>Порчини</b> Прошутто котта, грибы, сладкий перец, сыр Моцарелла.	260/520	<b>430/640</b>
<b>Панчетта</b> Копченый бекон, шампиньоны, испанский лук, сыр Моцарелла.	250/500	<b>430/640</b>
<b>Болонези</b> Цыпленок аффумикато, мясной соус, прошутто котта, томаты, сыр Моцарелла.	285/570	<b>480/685</b>
<b>Барбекю</b> Копченый бекон, прошутто котта, цыпленок аффумикато, томаты, сладкий перец, испанский лук, сыр Моцарелла под соусом Барбекю.	240/480	<b>420/640</b>

### Пицца на фирменном соусе

<b>Кватро Формаджи</b> Сыр Моцарелла, Пармезан, Горгонзола и Рикотта	225/450	<b>430/620</b>
<b>С пряной грушей и сыром Горгонзола</b> Традиционное итальянское сочетание пряной груши и голубого сыра.	255/510	<b>410/645</b>



## ❧ СУПЫ ❧

	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, руб</i>
<b>Крем-суп из тыквы</b> <small>Суп из запеченной с пряными травами тыквы с нотками апельсина.</small>	250	<b>370</b>
<b>Зуппа ди Пеше</b> <small>Томленый томатный суп с судаком, креветками, мидиями и перцем чили.</small>	295	<b>480</b>
<b>Грибной крем-суп</b> <small>Суп из шампиньонов и вешенок с цыпленком аффумикато и грецким орехом.</small>	265	<b>395</b>
<b>Куриный суп с капеллини</b>	290	<b>325</b>

## ❧ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ❧

	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, руб</i>
<b>Фокачча с пряными травами</b>	140	<b>125</b>
<b>Чиабатта</b>	90	<b>90</b>
<b>Багет с зеленым маслом</b>	70	<b>95</b>
<b>Гриссини</b>	60	<b>75</b>



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб
<b>Картофель с грибами</b> Фрикасе из грибов с запеченным картофелем на гриле.	220	385
<b>Жареный сыр с баклажаном под соусом Песто</b>	170	465
<b>Гратинати</b> Обжаренные сырные палочки с соусом Айоли.	150/40	420
<b>Каламари Фрутти</b> Обжаренное в хрустящем кляре филе кальмара с соусом Сальса.	150/40	540
<b>Груша с Горгонзолой</b> Запечённая спелая груша с Горгонзолой, грецким орехом и ноткой брусничного конфитюра.	145	430
<b>Запеченный Камамбер</b> Запечённые дольки камамбера с брусничным конфитюром.	90/40	625
<b>Гренки</b>	95	190

## БРУСКЕТТА

Поджаренная чиабатта с разнообразными начинками

<b>Брускетта с баклажаном гриль</b>	155	280
<b>Брускетта с томатами</b>	125	265
<b>Брускетта с мясом по-тrentински</b>	160	395

## СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ МИДИИ

<b>По-милански</b> В томатном соусе Маринара с перцем чили.	310	530
<b>По-пьемонтски</b> В сливочном соусе с белым вином и сыром.	265	545
<b>По-лигурийски</b> В сливочном соусе с Песто.	265	575



## ПАСТА

### Фреска

Свежая яичная паста собственного производства.

### Секка

Сухая паста, приготовленная промышленным способом.

По Вашему желанию Вы можете заказать пасту фреска или секка-спагетти

	Выход, г	Цена, руб
<b>Фетучини с овощами</b> Со сладким перцем, цукини, брокколи и грибами в томатном соусе.	270	465
<b>Пенне Гамбери</b> Черная паста с кальмарами, мидиями и цукини в сливочном соусе с Песто.	340	590
<b>Спагетти с креветками</b> С креветками и цукини в сливочном соусе Пепперончино.	260	560
<b>Папарделли с судаком</b> С судаком, цукини, вялеными томатами в сливочно-шафрановом соусе.	280	545
<b>Капеллини ди анджело</b> С жареным цыпленком, грибами, вялеными на солнце томатами.	285	520
<b>Спагетти Альфредо</b> Паста с цыпленком аффумикато в сливочно-сырном соусе.	270	520
<b>Букатини с прошутто котта и грибами</b> Со сливочно-томатным соусом.	340	520
<b>Спагетти Карбонара</b> Классическая паста, приготовленная с беконом и испанским луком. По Вашему желанию предлагаем попробовать по южному рецепту с маслом или по рецепту из северных районов со сливочным соусом.	230	485
<b>Лингвини Болоньезе</b> Паста с насыщенным мясным соусом, томатами и орегано.	260	520



## ЛАЗАНЬЯ



	Выход, г	Цена, руб
<b>С цыпленком</b> С цыпленком, грибами и базиликом.	220	495
<b>Болоньезе</b> С мясным соусом и базиликом.	220	540



## РАВИОЛИ



<b>По-тоскански</b> Мясные равиоли в сливочно-грибном соусе.	320	520
---	-----	-----



## РИЗОТТО

	Выход, г	Цена, руб
<b>Порчини</b> С вешенками и шампиньонами.	250	525
<b>Медитеррано</b> С кальмаром, мидиями и креветками.	240	620

## ГАРНИРЫ

<b>Брокколи на пару</b>	120	200
<b>Салат из томатов с испанским луком</b>	120	170
<b>Картофельное пюре Дюшес</b>	120	160
<b>Овощи гриль с соусом Песто</b>	155	260
<b>Картофель с грибами</b>	120	200
<b>Картофель фри</b>	120	200

## СОУСЫ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
<b>Сливочный:</b>			<b>Майонез:</b>		
- с шафраном	40	75	- Цезарь	40	80
- с грибами	40	100	- Айоли	40	70
- с сыром	40	100	<b>Песто</b>	40	135
<b>Томатный:</b>			<b>Сметана</b>	40	75
- Маринара	40	75	<b>Пикантный</b>	40	100
- Сальса	40	70	<b>Бриольский</b>	40	90
- Барбекю	40	85			

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ  
По Вашему желанию мы можем подать к любому блюду

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
<b>Баклажаны</b>	30	55	<b>Креветки тигровые</b>	1 шт	105
<b>Перец сладкий</b>	30	65	<b>Кальмар</b>	50	145
<b>Цукини</b>	30	50	<b>Мидии</b>	30	95
<b>Томаты</b>	50	60	<b>Бекон</b>	30	145
<b>Шампиньоны</b>	30	55	<b>Прошутто котта</b>	30	130
<b>Моцарелла</b>	50	90	<b>Салами сопрессата</b>	30	110
<b>Мясо по-трентински</b>	30	155			

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

	Выход, г	Цена, руб
<b>Каламари кон крема</b> Обжаренный кальмар с цукини и грибами в сливочном соусе с перцем Чили.	220	520
<b>Стейк судака</b> Запеченное филе судака с зеленым маслом, пряными травами и томатами.	120/60	660
<b>Сольола алла грилля</b> Обжаренная на гриле камбала с лимоном и тимьяном.	250/15	610
<b>Лосось стейк</b> Обжаренный стейк с гриллированным цукини.	120/30	945

### ПТИЦА И МЯСО

<b>Утиная ножка конфи</b> Томленая утиная ножка с карамелизированной грушей и брусничным соусом.	140/120	695
<b>Свинные ребра</b> Запеченные ребра в соусе Барбекю с картофелем.	220	675
<b>Телятина с прошутто и сыром Пармезан</b> Подается с картофелем гриль, томатами и соусом Цезарь.	100/120/15	695
<b>Строчетти</b> Тонкие кусочки филе говядины, с грибами, испанским луком и томатами.	200	625
<b>Медальоны из говядины с бриолевским соусом</b> Филе говядины, томлёное по-бриолевски, с картофельным пюре.	110/100/40	780
<b>Котлета по-флорентийски</b> Сочная мясная котлета с салатом и томатами Черри.	130/60	625

### СТЕЙКИ

Подаются с салатом и томатами черри.

<b>Цыпленок гриль</b>	180/50	595
<b>Стейк из свинины</b>	140/25	635
<b>Филе миньон</b>	160*	990

*Рекомендуем заказать гарнир и соус в дополнение к данным позициям*

*\* итоговый вес зависит от выбранной степени прожарки*

## УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

<b>Утка по-пекински</b> Подается с мандаринскими блинчиками, свежим огурцом, луком-пореем, зеленым луком и соусом Хойсин.	1/2 шт/300	1560
--	------------	------

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
<b>Мандаринские блинчики</b>	7 шт.	165	<b>Лук зеленый</b>	20	50
<b>Огурцы</b>	50	75	<b>Соус Хойсин</b>	40	100
<b>Лук-порей</b>	30	95	<b>Соус Пикантный</b>	40	100

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также с полным прейскурантом, Вы можете ознакомиться на доске объявлений нашего ресторана.




## МОРОЖЕНОЕ ДЖЕЛАТО

Итальянское ремесленное мороженое, изготовленное из цельного молока и натуральных продуктов

	Выход, г	Цена, руб
Брусничное	60	130
Шоколадное	60	130
Ванильное	60	130
Вишнёвое	60	130
Клубничное	60	130
Советский пломбир Клубничный	60	130
 Сырное	60	160
Шоколадно-ореховое	60	160
Кофейно-миндальное	60	160
Инжир-горгонзола	60	160
Фисташковое	60	160
Чизкейк грушевый	60	160

## СОРБЕТ

Легкий замороженный десерт, приготовленный из ягод и фруктов

Облепиховый	60	125	Малиновый	60	125
 Вишнёвый	60	125	Лесные ягоды	60	125

Дополнительно Вы можете заказать к домашнему мороженому:

Шоколад	10	50	Соус карамельный,	12	30
Миндаль	10	50	шоколадный, вишнёвый		
Грецкий орех	10	40	Брусничный конфитюр	12	40





## ❧ ПИРОЖНЫЕ ❧

	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, руб</i>
 Шоколадно-малиновое пирожное	140/10	495
Меренга с клубникой	60/50	385
Тирамису	100/10	345
Наполеон	100/10	280
Бильберри-мусс	100/10	295
Чизкейк	100/10	375
Медовик	100/10	280
Яблочно-грушевый штрудель	170/40	395

## ❧ МАРМЕЛАД ❧

По Вашему желанию мы можем приготовить с сахаром или без сахара

Облепиховый	30	130
Вишневый	30	130
Ассорти мармелада	80	260

## ❧ ВАРЕНЬЕ ❧

Брусничный конфитюр	40	110
Облепиховое	40	110
Мед акации	30	90



