



Фирменная  
линейка Л. Латыно  
Пицца Фрутти ди море



**ПАЛЬМОВАЯ  
ВЕТЬ 2023**

XVIII НАЦИОНАЛЬНАЯ  
РЕСТОРАННАЯ  
ПРЕМИЯ


Легенда ресторанного  
рынка России

**МЕНЮ**


*menu*



## салаты *insalate*

 **Тосканский салат Панцанелла** 325  
Vegetable salad with fried bread


Знаменитый салат из томатов, огурцов, редиса, красного лука с подсушенным домашним хлебом и итальянской заправкой с мёдом. Отличный аперитив перед главным блюдом

 **Греческий салат** 475  
Greek salad


Спелые томаты, сладкий перец, огурец, красный лук и оливки в сопровождении сыра фета, листьев салата с мятой и соусом песто с бальзамиком

 **Зелёный салат с эдамаме | с моцареллой** 365 | 485  
Salad with green vegetables and passion fruit dressing | with mozzarella

Заряд витаминов: бобы эдамаме, брокколи, кабачки, огурцы и шпинат под соусом из маракуйи

 **Салат с тунцом Ницца** 545  
Nicoise salad


Обжаренный тунец с зелёной фасолью, запечённым картофелем, помидорами черри, оливками, каперсами, листьями салата и яйцом крудо под горчичной заправкой

 **Салат с лососем и творожно-трюфельным сыром** 545  
Salad with salmon

Подкопчённый лосось со свежими огурцами, листьями салата, нежным трюфельным сыром и ярким соусом из маракуйи

 **Рукола с креветками** 495  
Ruccola with shrimps

Пряная рукола, тартар из томатов, поджаренные тигровые креветки, пармезан и кедровые орешки с соусом песто и кремом бальзамик


 **Салат с уткой и малиной** 465  
Salad with duck & raspberries

Пастроми из утки с листьями салатов, кремом из вяленых томатов и ягодами малины


 **Салат с пастроми из индейки и артишоками** 465  
Salad with turkey pastrami & artichokes

Основательный салат с запечённой индейкой, артишоками, кремом из вяленых томатов, листьями салатов и пикантным пряным соусом


**Цезарь с куриной грудкой | с креветками** 415 | 545  
Caesar with chicken breast | with shrimps

 **Бескомпромиссный хит: листья салата, перепелиные яйца, помидоры черри, гренки и фирменный соус «Цезарь».**  
На выбор с обжаренной на гриле курицей или креветками






Салат с пастроми  
из индейки  
и артишоками  
465.-



Салат с лососем  
и творожно-трюфельным  
сыром 545.-



Салат с тунцом Ницца  
545.-



Салат с уткой  
и малиной  
465.-



## закуски *antipasti*

	Оливки к вину   Olives	365	<b>NEW</b>	<b>Капрезе на бриоши</b>	395
				Brioche with mozzarella & tomatoes with rucola	
				Изыщная моцарелла со спелыми томатами, руколой, базиликом, соусом песто и кремом бальзамик на поджаренной булочке	
<b>NEW</b>	<b>Баклажаны со страчателлой</b>	485		<b>Утка с соусом</b>	365
	Eggplants & tomatoes with strachatella			из чёрной смородины на бриоши	
	Авторская версия салата «Капрезе»: печёные баклажаны, спелые томаты, листья руколы и базилика со страчателлой и кремом бальзамик			Brioche with duck & black currant sauce	
				Ломтики запечённой утки, листья шпината с чёрносмородиновым соусом на сдобной булочке бриошь	
	<b>Буррата с карпаччо из томатов</b>	569			
	Burrata with tomatoes				
	Сливочная буррата и сладкие томаты с оливковым маслом, базиликом и соусом песто				
♥	<b>Раклет</b>	699	♥	<b>Бриошь с подкопчённым лососем</b>	385
	Raclette with potatoes & vegetables			Brioche with smoked salmon	
	Обжаренный золотистый картофель, помидоры, зелёная фасоль и главная звезда – тот самый расплавленный сыр, которым официант покрывает блюдо прямо на ваших глазах			Беспрюгрышный выбор: кусочки лосося, мягкий трюфельный сыр, рукола и каперсы на бриоши	

## супы *zuppe*

<b>NEW</b>	<b>Холодный свекольный суп со страчателлой</b>	319		<b>Сырный суп в хлебе</b>	455
	Cold beetroot soup with strachatella			Cheese crême soup in bread	
	Освежающий свекольник со сливочной страчателлой по фирменному рецепту нашего шефа			Нежный сырный крем-суп в пшеничном хлебе с картофельными чипсами и кусочками раклета	
♣	<b>Минестроне   Minestrone</b>	285		<b>Суп дня</b>	219
	Традиционный итальянский овощной суп для любителей классики			Soup of the day	
♥	<b>Семейный очаг</b>	455			
	Meat soup with vegetables				
	Мясной суп с курицей, говядиной, свиной и овощами. Согревает и добавляет уюта				
	<b>Домашняя похлёбка с морепродуктами и овощами</b>	425			
	Seafood soup				
	Суп с кальмарами, креветками, каперсами и овощами. Поднять паруса!				
	<b>Зуппа ди пеше</b>	499			
	Seafood soup with garlic bread				
	Наваристый пикантный суп с мидиями, кальмарами, креветками, белой рыбой и кремом из вяленых томатов с добавлением шафрана. Подаём с чесночным хлебом				







Раклет  
699.-



Холодный свекольный суп  
со страчателлой  
319.-



Баклажаны  
со страчателлой  
485.-



Капрезе  
на бриоши 395.-





## паста *pasta*

- |     |                                                                                                                                                                                                            |     |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| ✿   | <b>Пенне арабьята</b>                                                                                                                                                                                      | 315 |  |
| 🔥   | <b>Penne arabiata</b>                                                                                                                                                                                      |     |  |
|     | Паста в томатном соусе с шампиньонами и чесноком. В переводе «арабьята» значит «сердитый»: намёк на то, что паста острая                                                                                   |     |  |
| NEW | <b>Фетучини 3 сыра</b>                                                                                                                                                                                     | 399 |  |
|     | Green fettuccine with gorgonzola, parmesan & crème cheese                                                                                                                                                  |     |  |
|     | Ароматная зелёная паста с голубым сыром, пармезаном и сливочным сыром с капелькой трюфельного масла                                                                                                        |     |  |
| NEW | <b>Спагетти с раклетом</b>                                                                                                                                                                                 | 679 |  |
|     | Spaghetti with raclette & tomatoes                                                                                                                                                                         |     |  |
|     | Паста с трюфельным маслом и томатами черри под шапкой расплавленного сыра раклет. Потрясающий вкус и эффектная подача гарантированы!                                                                       |     |  |
| ♥   | <b>Спагетти iL Патио</b>                                                                                                                                                                                   | 515 |  |
|     | Spaghetti "iL Patio" with seafood & creamy sauce                                                                                                                                                           |     |  |
|     | Фирменная паста с тигровыми креветками и щупальцами кальмара в сливочном соусе с кремом из вяленых томатов. Можем заменить соус на томатный                                                                |     |  |
|     | <b>Спагетти с лососем и спаржей</b>                                                                                                                                                                        | 599 |  |
|     | Spaghetti with salmon & asparagus                                                                                                                                                                          |     |  |
|     | Паста в сливочном соусе с кусочками филе лосося и спаржей. Идеальная компания к бокалу вина                                                                                                                |     |  |
|     | <b>Спагетти нери с морепродуктами</b>                                                                                                                                                                      | 635 |  |
|     | Spaghetti neri with seafood                                                                                                                                                                                |     |  |
|     | Спагетти с чернилами каракатицы, креветками, мидиями, кальмарами и томатами в сливочном соусе – и вы уже мысленно на побережье Сицилии                                                                     |     |  |
|     | <b>Спагетти нери с дарами моря из печи</b>                                                                                                                                                                 | 699 |  |
|     | Spaghetti with seafood baked under bread                                                                                                                                                                   |     |  |
|     | Интересная подача и незабываемый вкус: спагетти нери с кальмарами, креветками и мини-спаржей в сливочном соусе с кремом из вяленых томатов, запечённые в печи под лепёшкой из теста с чернилами каракатицы |     |  |
|     | <b>Спагетти карбонара</b>                                                                                                                                                                                  | 445 |  |
|     | Carbonara                                                                                                                                                                                                  |     |  |
|     | Легенда. Паста с беконом, сыром и яичным соусом. При желании можем добавить в неё сливки                                                                                                                   |     |  |
| ♥   | <b>Спагетти с грибами и ветчиной</b>                                                                                                                                                                       | 399 |  |
|     | Spaghetti with mushrooms and ham                                                                                                                                                                           |     |  |
|     | Паста с шампиньонами и ветчиной в сливочном соусе. Когда хочется стабильности                                                                                                                              |     |  |
| NEW | <b>Фетучини с уткой</b>                                                                                                                                                                                    | 499 |  |
|     | Fettuccine with duck & stewed vegetables                                                                                                                                                                   |     |  |
|     | Паста с пастроми из утки, овощами, тушёнными в томатном соусе, базиликом и пармезаном. Элегантно, насыщенно, основательно                                                                                  |     |  |
| ♥   | <b>Фетучини с цыплёнком и песто</b>                                                                                                                                                                        | 435 |  |
|     | Fettuccine with chicken and pesto                                                                                                                                                                          |     |  |
|     | Один из наших фаворитов. Зелёная паста со шпинатом в сливочно-томатном соусе с песто, куриной грудкой и помидорами                                                                                         |     |  |
| ♥   | <b>Пенне дель фатторе</b>                                                                                                                                                                                  | 449 |  |
|     | Penne with chicken and sun-dried tomatoes sauce                                                                                                                                                            |     |  |
|     | Волнующий гастромикс. Паста с кусочками курицы, маслинами и пармезаном в сливочно-томатном соусе с кремом из вяленых томатов                                                                               |     |  |
|     | Лаконично, чётко, насыщенно                                                                                                                                                                                |     |  |
|     | <b>Фетучини с говядиной из печи</b>                                                                                                                                                                        | 495 |  |
|     | Fettuccine with beef baked under bread                                                                                                                                                                     |     |  |
|     | Паста с томлёными говяжьими щечками и луком бальзамик в мясном соусе со сливками, запечённая под лепёшкой в печи. Устоять нельзя, попробовать                                                              |     |  |
|     | <b>Мясная лазанья</b>                                                                                                                                                                                      | 565 |  |
|     | Meat lasagne                                                                                                                                                                                               |     |  |
|     | Тонкие пласты теста, запечённые с моцареллой, пармезаном и соусом болоньезе                                                                                                                                |     |  |

Вы можете добавить порцию сыра пармезан к любой пасте 45.-

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



## ризотто *risotto*

- |     |                                                                                                     |     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| NEW | <b>Кинотто с морскими гребешками</b>                                                                | 559 |
|     | Quinoa in creamy sauce with scallops                                                                |     |
|     | Фантазия на тему ризотто: киноа в сливочном соусе с сыром горгонзола, помидорами черри и гребешками |     |
|     | <b>Ризотто с дарами моря</b>                                                                        | 559 |
|     | Creamy risotto with seafood                                                                         |     |
|     | Категория «стоит попробовать».                                                                      |     |
|     | Ризотто с тигровыми креветками, кальмарами и сыром горгонзола в сливочном соусе                     |     |




**вместе вкуснее!**


Спагетти Карбонара  
+ «Стелла Артуа» 330 мл

599.-







Фетучини  
с говядиной из печи  
495.-



Спагетти iL Патио  
515.-



Фетучини  
с цыплёнком и песто  
435.-



Кинотто с морскими  
гребешками  
559.-



## пицца *pizza*

- |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Маргарита   Margherita</b> 429   549<br>Фирменный томатный соус и сливочная моцарелла. Классика, к которой всегда хочется возвращаться                                   | <b>iL Патио</b> 659   889<br>Special pizza with meat<br>Пицца с историей, наша гордость. С моцареллой, ветчиной, шампиньонами, пепперони, беконом, мюнхенскими колбасками и сладким перцем |
| <b>Маргарита гурмэ</b> 545   685<br>Margherita gourmet<br>Нежная моцарелла Фиор ди латте, фирменный томатный соус и черри – для более сырных и вкусных воспоминаний         | <b>Ветчина и грибы</b> 479   655<br>Ham and mushrooms<br>Шампиньоны, моцарелла, фирменный томатный соус, орегано и ветчина. Ничего лишнего, только любимое                                 |
| <b>Пепперони   Pepperoni</b> 475   615<br>Пицца, которая умеет подстроиться под любую ситуацию. Пепперони, моцарелла, фирменный томатный соус и петрушка                    | <b>Пицца аль сальмоне</b> 829   999<br>NEW Pizza with salmon & creamy cheese<br>Игра контрастов: чёрное тесто и сливочный соус с моцареллой, филе лосося и мягким творожным сыром          |
| <b>Примавера</b> 535   745<br>Pizza with vegetables<br>Настроение – весна (и какая разница, что там за окном). Сезонные овощи с томатным соусом и песто                     | <b>Пицца с пастроми из индейки   Pizza with turkey pastrami</b> 615   789<br>NEW Для любителей деликатесов: запечённая индейка, пряная рукола, моцарелла, томатный соус и песто            |
| <b>Барбекю   Pizza BBQ</b> 549   765<br>Здесь все: сочный цыплёнок, свинина BBQ, бекон, шампиньоны, лук бальзамик и моцарелла                                               | <b>Кватро формаджи</b> 575   735<br>4 cheeses pizza<br>Фантастическая четвёрка сыров! Состав уточняйте у официанта                                                                         |
| <b>Мексикана   Mexican pizza</b> 619   799<br>Пицца как повод признаться в чувствах. С пепперони, беконом, соусами болоньезе и томатным, перчиком халапеньо и луком         | <b>Ассорти grande   Assorted pizza</b> 799<br>Миксуйте начинки на свой вкус, любые три на выбор:<br>iL Патио / Барбекю / Ветчина и грибы / Мексикана / Маргарита                           |
| <b>Фрутти ди маре</b> 745   999<br>Pizza with seafood<br>Для особых случаев. Креветки, кольца и щупальца кальмара, фирменный томатный соус, томаты и рукола на чёрном тесте |                                                                                                                                                                                            |

пицца 28 см      пицца 40 см

## пиццета *pizzetta*


Лёгкая и воздушная пиццета с хрустящей корочкой, приготовленная по традиционному рецепту региона Лацио! Благодаря специальной закваске и процессу созревания теста она содержит минимальное количество глютена

- |                                                                                                                                                           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Маргарита гурмэ   Margherita gourmet</b> 479<br>Томатный соус и сразу два вида моцареллы – всегда в тренде                                             |  |
| <b>Кватро формаджи   4 cheeses</b> 535<br>Для тех, кто знает: сыра много не бывает! Состав уточняйте у официанта                                          |  |
| <b>Капричоза   With ham, pepperoni &amp; mushrooms</b> 589<br>Очень уважаемые нашими гостями ребята: ветчина, пепперони, шампиньоны, маслины и соус песто |  |
| <b>С морепродуктами   With seafood</b> 639<br>Ситуация: хочется на море. Креветки, кольца кальмара, фирменный томатный соус, томаты и рукола              |  |
| <b>Мясная с луком бальзамик   With meat</b> 615<br>Здесь все: сочный цыплёнок, бекон, пепперони, лук бальзамик и моцарелла                                |  |

## итальянская шаурма *shawarma italiano*

Стритфуд – модный тренд, захвативший всю Италию. Мы не могли остаться в стороне. Встречайте: шаурма в хлебе из теста, которое мы используем для нашей легендарной пиццы. Советуем есть руками!

- |                                                                                                                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Шаурма с креветками и кальмарами</b> 459<br>Shrimps & squids in bread<br>Креветки и кальмары, обжаренные с томатами, чесноком и петрушкой, в итальянском хлебе. Счастье в простых вещах! |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



**НАСЛАДИСЬ ВКУСОМ с Rich®**

пицца Барбекю 28 см  
+ Rich Кола 330 мл

645.-





Шаурма с креветками  
и кальмарами  
459.-

iL Патио  
659 | 889.-



Пицца аль сальмоне  
829 | 999.-



Пицца с пастрами  
из индейки  
615 | 789.-





## мясо и рыба *carne e pesce*

- NEW** Меланзана алла болоньезе | Baked eggplant with Bolognese sauce 495  
Запечённый баклажан с грибами, томатами и соусом болоньезе под сырами моцарелла и пармезан
- Говяжья печень с киноа и карамельным луком | Beef liver with caramel onions & quinoa 399  
Обжаренные медальоны из говяжьей печени. Подаём с карамельным луком, чёрносмородиновым соусом и киноа
- NEW** Скалопини из курицы | Chicken scallopini with potatoes 565  
Нежность и деликатность. Куриное филе в сливочно-грибном соусе с обжаренными дольками картофеля
- ♥ Миланезе ди полло | Chicken cutlet baked under mozzarella & served with potato skins 595  
Для очень голодных. Котлета из куриной грудки в панировке под слоем томатного соуса и моцареллы, картофельные дольки и карамельная морковь
- Медальоны аль базилико | Pork chops with mashed potatoes in creamy sauce 575  
Медальоны из свинины в сливочном соусе с песто. Подаём с картофельным пюре – очень удачное сочетание
- ♥ Томлённая в вине говядина с соте из овощей | Beef stewed in wine with vegetables 685  
Дуэт томлённой в вине говядины и тушёных овощей в хрустящей корзиночке из слоёного теста.  
Для тех, кто настроен решительно

Кальмар на гриле с запечённым картофелем 425  
Grilled squid with baked potatoes  
Тушка и щупальце кальмара, поджаренные на гриле, с запечённым картофелем и томатным соусом – и вы уже слышите шум прибора

Мидии горгонзола | Mussels in gorgonzola sauce 749  
Мидии в сливочном соусе с голубым сыром и итальянской лепёшкой, чтобы было вкуснее собирать ей остатки с тарелки

**NEW** Лосось в сливочном соусе с каперсами и копчёным пюре 989  
Salmon steak with creamy sauce & mashed potatoes  
Запечённое филе лосося с копчёным картофельным пюре, брокколи, томатом и пикантным сливочным соусом с каперсами

**NEW** Стейк из лосося с овощами гриль | Salmon fillet with grilled vegetables 999

**NEW** Ассорти морепродуктов и овощей | Assorted seafood and vegetables 1199  
Тигровые креветки, щупальца и тушки кальмара, мидии и овощи на гриле

Карамельная морковь | Caramelized carrots 139

Картофельное пюре | Mashed potatoes 159

Киноа | Quinoa 189

Овощи гриль | Grilled vegetables 269





Томлённая в вине говядина  
с соте из овощей  
685.-



Кальмары на гриле  
с запечённым картофелем  
425.-



Говяжья печень с киноа  
и карамельным луком  
399.-



Лосось в сливочном соусе  
с каперсами и копчёным пюре  
989.-





## десерты *dolci*

- NEW** **Мильфей с малиной** 269  
Millefeuille with raspberries  
Почти невесомое слоёное тесто с малиновым кремом и ягодами малины
- ♥ **Панна-котта** 269  
Panna cotta  
Сливочная и тающая во рту. Для любителей итальянских традиций
- Тирамису** 325  
Homemade tiramisu  
Десерт на основе крема маскарпоне и печенья савоярди, пропитанного миндальным сиропом и кофе. Прекрасен по всем показателям
- Шоколадный флан** 379  
Chocolate flan with vanilla ice cream  
Двойное удовольствие! Шоколадный кекс с начинкой из жидкого шоколада и шариком ванильного мороженого
- Чизкейк** 335  
Cheesecake  
Тонкий песочный корж, сливочный сыр и яблочно-клубничное конкассе – вместе поднимут настроение и решат любые проблемы
- ♥ **Кокосовый крем с безе и соусом из маракуйи** 325  
Coconut cream with meringue & passion fruit sauce  
Особенный десерт от нашего шефа. Во вкусе – сладость и кислинка, изящность и лёгкость
- Яблочный штрудель** 379  
Apple strudel with ice cream  
Штрудель с шариком ванильного мороженого. Для приятных и тёплых моментов
- Мороженое | сорбет** 95  
Ice cream  
1 шарик на выбор: ванильное | шоколадное | клубничное | манговый сорбет  
1 scoop of your choice: vanilla | chocolate | strawberry | mango sorbet





A hand in a white sleeve holds a glass of red wine. Above the glass, a large, dynamic splash of red wine is captured in mid-air, creating a sense of movement and elegance. The background is a plain, light color.

**БАР**  
*bar*



## напитки *bevande*

### кофе | coffee

Эспрессо | Espresso 30 / 60 мл 115 | 170

Американо | Americano 160 / 250 мл 125 | 185

Капучино | Cappuccino 180 / 250 мл 175 | 255

Латте | Latte 250 мл 175

Ванильный раф 260 мл 245  
Vanilla raf coffee

Латте кокос-ваниль 250 мл 255  
Latte coconut & vanilla

Карамельный айс латте 250 мл 249  
Ice latte

Горячее какао | Hot cocoa 250 мл 235

✦ **Альтернативное молоко** 40

Мы можем приготовить ваш напиток на соевом или кокосовом молоке

We can make your drink with soy or coconut milk

### смюзи | smoothies

Ягодный микс | Berry mix 300 мл 285  
Смородина, малина, клубничное пюре, банан, ягодный морс

Манго и мята | Mango and mint 300 мл 285  
Манго, свежая мята, банан и яблочный сок

Манго и кокос 310 мл 299  
Mango and coconut  
Манго, банан, кокосовое молоко, ананасовый сок

### милкшейки | milkshakes

Ванильный | Vanilla 260 мл 255

Клубника и банан 300 мл 265  
Strawberry and banana

Шоколадный | Chocolate 260 мл 265

### соки Rich | Rich juices 200 мл

Яблочный | Apple 160

Апельсиновый | Orange 160

Вишнёвый | Cherry 160

Персиковый | Peach 160

Томатный | Tomato 160

Морс ягодный | Berry juice 160

### свежевыжатые соки | fresh juices 200 мл

Апельсиновый | Orange 280

Яблочный | Apple 280

Грейпфрутовый | Grapefruit 280

Морковный | Carrot 280

Яблочно-морковный | Apple & carrot 280

### вода | water

ВонаАqua 330 мл 150  
Негазированная / газированная | Still / sparkling

### газированные напитки | soda

Rich Кола | Rich Cola 330 мл 165

Rich Индиан Тоник 330 мл 165  
Rich Indian Tonic

Rich Биттер Лемон 330 мл 165  
Rich Bitter Lemon

Добрый Апельсин 500 мл 165  
Dobry Orange

Добрый Лимон-лайм 500 мл 165  
Dobry Lemon & lime

Бёрн | Burn 250 мл 245

### холодный чай | ice tea 500 мл

Rich Зелёный чай со вкусом манго 199  
Rich Green tea with mango

Rich Чёрный чай со вкусом лимона 199  
Rich Black tea with lemon

Rich Зелёный чай | Rich Green tea 199

Rich Чёрный чай со вкусом персика 199  
Rich Black tea with peach

НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ с Rich®





## ЛИМОНАДЫ И КОКТЕЙЛИ *lemonades & cocktails*

<b>Лимончелло</b>   Limoncello 195   780 мл Домашний лимонный микс, содовая	255   635	<b>Мохито</b>   Mojito 180 мл/30 г Лайм, сок лимона, мята, сахарный сироп, содовая	255
<b>Маракуйя</b>   Passion fruit 120   620 мл Маракуйя, цветочный сироп, лимон, содовая	255   635	<b>Клубничный мохито</b> Strawberry mojito 160 мл/45 г	285
<b>Манго и апельсин</b> Mango and orange 280/40   820/80 мл Мякоть манго, апельсиновый сок, содовая	255   635	<b>Домашний морс</b> Home-made berry drink 200 мл Собственного приготовления. Уточняйте у официанта	125



<b>горячие напитки   hot drinks</b> 600 мл	<b>листовой чай   leaf tea</b> 400 мл
<b>Чай с брусникой и розмарином</b> 275 Tea with cowberry and rosemary Брусника, розмарин, листья мяты и лимон	<b>Чёрный</b> 199 Black tea Ассам / с бергамотом   Assam / with bergamot
<b>Чай с чёрной смородиной, миндалём и апельсином</b> 275 Tea with black currant, almonds and orange Чёрная смородина, миндальный сироп, сладкий апельсин	<b>Зелёный</b> 199 Green tea Сенча / с жасмином / с лемонграссом Sencha / jasmine tea / with lemongrass
<b>Имбирный чай   Ginger tea</b> 325 Имбирь, лимон, мёд, апельсин	<b>Земляничный ройбуш</b> 199 Strawberry rooibos
<b>Чай с маракуйей и облепихой</b> 355 Passion fruit tea and sea buckthorn Чёрный чай, облепиха, маракуйя, апельсин	<b>Фруктовый   Fruit tea</b> 199
<b>Чай с малиной, маракуйей и шалфеем</b> 325 Tea with raspberries, passion fruit and sage Чёрный чай, шалфей, маракуйя, малина, апельсин	<b>Пуэр   Puer</b> 199
	<b>Молочный улун   Milk oolong</b> 199
	<b>Травяной   Herbal</b> 199



## ПИВО *birra*

### бутылочное | bottled beer



#### Хугарден

Hoegaarden

Нефильтрованное пшеничное пиво сорта «бельгийский бланш», традиционный рецепт которого был создан монахами в одноимённой деревне Hoegaarden в Бельгии в 1445 году. Секрет многогранного вкуса – в добавлении особенных ингредиентов: пшеницы, цедры апельсина и кориандра. Отлично сочетается с изысканными блюдами из рыбы и морепродуктов

330



#### Эль Капулько 450 мл

El Capulco

Лагер, сваренный в мексиканском стиле, с неповторимым освежающим вкусом. Для варки используется вода, подготовленная с использованием океанических минералов, а также нектар агавы, для лучшего раскрытия вкуса лагера. Обязательно попробуйте El Capulco с долькой лайма!

355



#### BUD 330 мл

Беспорная классика. Лагер средней плотности, ароматный, с легкой горчинкой. Безупречные ингредиенты и рецептура с выдержкой на буковых стружках отражаются в идеальном сочетании мягкого вкуса и свежести

265



#### Стелла Артуа 440 мл безалкогольное

Stella Artois Non Alcohol

Насыщенный солодовый вкус, освежающее послевкусие и мягкая горчинка классического изысканного европейского пива Stella Artois - только без алкоголя. Вкус, которым стоит насладиться

279



#### Стелла Артуа

Классический пилзнер родом из Бельгии с изысканным свежим горьковатым вкусом

### разливное | draft beer

330 мл | 500 мл | 1,5 л



#### Стелла Артуа

Stella Artois

Stella Artois – символ изысканного европейского стиля и искусства наслаждения жизнью с 1366 года. Входит в топ-10 глобальных пивных брендов, продаётся в лучших барах мира, является знаком качества европейских традиций пивоварения. Классический пилзнер с освежающим хмелевым послевкусием

279 | 359 | 875



#### Сибирская Корона

Классическое

Siberian Crown Classic

Обладает богатым многогранным вкусом. Золотой цвет, плотная стойкая пена, классический хмелевой аромат и вкус с мягкой легкой горечью

199 | 269 | 649

ПОТРЕБЛЯЙ ОТВЕТСТВЕННО - ДУМАЙ О ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ!  
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ *cocktail alcolici*



- Мартини Фиеро-Тоник** 150 мл 410  
Martini Fiero & Tonic  
Мартини Фиеро, тоник, апельсин
- Мартини Бьянко-Тоник** 150 мл 410  
Martini Bianco & Tonic  
Мартини Бьянко, тоник, сок лайма, лайм
- Манго вайн шейк** 365  
Mango wine shake 260 мл  
Белое вино, Мартини Бьянко, пюре и сорбет манго, трипл сек
- Пина колада** | Pina colada 160 мл/30 г 335  
Ром, ананасовый сок, сливки, кокосовый сироп
- Монте & Тоник** | Monte & Tonic 200 мл 259  
Амаро Монтенегро, тоник и цедра лимона
- Хьюго** | Hugo 145 мл 365  
Спритц на основе игристого вина с миксом из лайма и мяты, сиропом бузины и содовой
- Клубничный спритц** 155 мл 415  
Strawberry spritz  
Аперитив, игристое вино, клубничное пюре, клубничный сироп, лайм
- Морской бриз** | Sea breeze 190 мл 475  
Коньяк «Арарат Ани» и персиковый сок
- Вишневый спритц** | Cherry spritz 220 мл 465  
Коньяк «Арарат Ани», сладкий вермут, игристое вино, сауэр микс, вишневый сок, содовая и цедра апельсина
- Абрикосовый спритц** 499  
Apricot spritz 215 мл  
Коньяк «Арарат абрикос», игристое вино, сауэр микс, содовая, сахарный сироп и долька апельсина



- Апероль спритц** | Aperol spritz 140 мл 429  
Апероль, игристое вино, содовая и апельсин
- Кампари тоник** | Campari tonic 240 мл 399  
Кампари, тоник и лайм
- Кампари спритц** | Campari spritz 170 мл 449  
Кампари, игристое вино, содовая и апельсин
- Негрони** | Negroni 90 мл 469  
Кампари, красный вермут, джин и апельсин



- Клубничная маргарита** 220 мл 325  
Strawberry margarita  
Текила, апельсиновый ликёр, клубничное пюре, лимонный сок
- Мохито** | Mojito 150 мл/30 г 429  
Ром, мята, лайм, сауэр микс, содовая  
Двойной объём +176 | Сироп +50
- Лонг айленд айс ти** 165 мл/20 г | 300 мл/20 г 390 | 525  
Long island ice tea  
Текила, водка, джин, ром, апельсиновый ликёр, лимонный сок, содовая
- Виски-кола** | William Lawson's & cola 160 мл 345  
Виски Вильям Лоусонс, кола
- Оакхарт-кола** 160 мл 345  
Oakheart Original & cola  
Ром Оакхарт Ориджинал, содовая
- Дюарс хайбол** | Dewar's highball 150 мл/10 г 355  
Дюарс Уайт Лэйбл, имбирь, ванильный сироп, содовая, лайм
- 🔥 **Глинтвейн** | Mulled wine 190 мл/30 г 345  
Красное вино, чёрная смородина, корица, анис, мята, апельсин, мёд
- 🔥 **Лимонно-имбирный глинтвейн** 190 мл 345  
Lemon & ginger mulled wine  
Белое вино, лимончелло, имбирь, маракуйя, ананасовый сок
- 🔥 **Грог с травяным ликёром** 250 мл 345  
Grog with herbal liqueur  
Чай Эрл Грей, травяной ликёр, сироп из гвоздики



## крепкий алкоголь *alcool forte* 40 мл

### аперитивы | aperitif

Мартини Бьянко   Martini Bianco	215
Мартини Россо   Martini Rosso	215
Мартини Фиеро   Martini Fiero	215
Апероль   Aperol	275
Чинар   Cynar	275
Кампари   Campari	285

### ром | rum

Ром светлый   Rum white	375
Ром тёмный   Rum black	375
Оакхарт Ориджинал Oakheart Original	375

### водка | vodka

Хорта классика   Khorta classic	125
Мороша   Morosha	199
Белуга нобл   Beluga noble	320
Абсолют. Швеция   Absolute. Sweden В ассортименте   In assortment	269

### текила | tequila

Ольмека Серебряная   Olmeca Silver	350
Ольмека Золотая   Olmeca Gold	390

### джин | gin

В ассортименте   In assortment	335
--------------------------------	-----

### бренди и коньяк | brandy and cognac

Арарат Ани   Ararat Ani	319
Арарат Абрикос   Ararat Apricot	339
Мартель VS   Martel VS	449
Мартель VSOP   Martel VSOP	470

### шотландский виски | scotch whiskey

Вильям Лоусонс   William Lawson's	299
Баллантайнс Файнест Ballantines Finest	320
Дюарс Уайт Лэйбл Dewar's White Label	320
Джонни Уокер Рэд Лэйбл Johnny Walker Red Label	335
Фэймос Грауз   Famous Grouse	345
Чивас Ригал 12 лет Chivas Regal 12 years old	490

### ирландский виски | irish whiskey

Джемесон   Jameson	365
--------------------	-----

### бурбон | bourbon

Джим Бим   Jim Beam	345
---------------------	-----

### американский виски american whiskey

Джек Дэниел'с   Jack Daniel's В ассортименте   In assortment	385
-----------------------------------------------------------------	-----

### дижестив | digestif

Самбука   Sambuca	259
Травяной ликёр   Herbal liqueur	259
Амаро Монтенегро   Amaro Montenegro	259
Лимончелло ди Капри Limoncello di Capri	259
Амаретто   Amaretto	259
Граппа Кандолини Бьянка Grappa Candolini Bianca	390



Арарат Абрикос  
Ararat Apricot

40 мл  
339.-



## ВИНО *vino*

125 | 750 мл

150 | 750 мл

### розовое | rose wine

Италия	<b>Пино Гриджо DOC</b> Pinot Grigio DOC	<b>380</b>	2050
Россия	<b>Розе. Селект. Шато Тамань</b> Rose. Select. Chateau Tamagne		1250

### белое | white wine

Италия	<b>Пино Гриджо DOC</b> Pinot Grigio DOC	<b>360</b>	1850
Италия	<b>Соаве DOC</b>   Soave doc		2050
Италия	<b>Верментино DOC</b>   Vermentino doc		2500
Италия	<b>Гави DOCG</b>   Gavi docg		2650
Чили	<b>Совиньон Блан</b>   Sauvignon Blanc		2190
Германия	<b>Гевюрцтраминер АОС</b> полусладкое Gewurztraminer aoc		2800
Германия	<b>Рислинг</b> полусухое   Riesling		2190
Россия	<b>Совиньон. Эритаж. Шато Тамань</b> Sauvignon. Heritage. Chateau Tamagne	<b>280</b>	1350
Россия	<b>Шардоне, Совиньон Блан. Селект Блан. Шато Тамань</b> Chardonnay, Sauvignon. Select Blanc. Chateau Tamange		1250
Россия	<b>Шардоне, поместье Голубицкое</b> Chardonnay, Golubitskoe estate		2100

### красное | red wine

Италия	<b>Монтепульчано DOC</b> Montepulciano DOC	<b>360</b>	1850
Италия	<b>Вальполичелла DOC</b> Valpolicella DOC		2400
Италия	<b>Примитиво IGT</b>   Primitivo IGT		1999
Италия	<b>Кьянти DOCG</b>   Chianti DOCG		2200
Италия	<b>Кьянти классико DOCG</b> Chianti classico DOCG		3500
Испания	<b>Темпранильо DO</b>   Tempranillo DO		2550
Франция	<b>Пино Нуар</b>   Pinot Noir		2950
Франция	<b>Кот-дю-Рон</b>   Cotes du Rhone		2950
Аргентина	<b>Мальбек</b>   Malbec		2050
Россия	<b>Мерло. Эритаж. Шато Тамань</b> Merlot. Heritage. Chateau Tamagne	<b>280</b>	1350
Россия	<b>Каберне Совиньон. Саперави. Селект Руж. Шато Тамань</b> Cabernet Sauvignon, Sapervi. Select Rouge. Chateau Tamagne		1790
Россия	<b>Каберне совиньон, поместье Голубицкое</b> Cabernet sauvignon, Golubitskoe estate		2050
Россия	<b>Мерло, поместье Голубицкое</b> Merlot, Golubitskoe estate		2050

### игристое | sparkling wine

Италия	<b>Ламбруско Россо</b>   Lambrusco Rosso		1750
Италия	<b>Ламбруско Бьянко</b>   Lambrusco Bianco		1750
Италия	<b>Просекко DOC</b>   Prosecco doc		2800
Италия	<b>Мартини Асти DOCG</b> Martini Asti DOCG		3500
Италия	<b>Мартини Просекко DOC</b> Prosecco Martini DOC		3500
Италия	<b>Мартини Розе</b>   Martini Rose		3500
Россия	<b>Шато Тамань. Эритаж. Брют</b> Chateau Tamagne. Heritage. Brut	<b>295</b>	1450
Россия	<b>Абрау-Дюрсо Резерв. Брют</b> Abrau Durso Reserve Brut		1750
Россия	<b>Абрау-Дюрсо Резерв. Брют Розовое</b>   Abrau Durso Reserve Brut Rose		1750
Россия	<b>Шампанское Абрау Джуниор Золотое</b> (безалкогольное) Abrau Junior (non-alco)		1250



белое | white wine

**Кадетто Бьянко, Лунгаротти**  
Италия, Умбрия  
Cadetto Bianco, Lungarotti  
Italy, Umbria

750 мл 2050.-

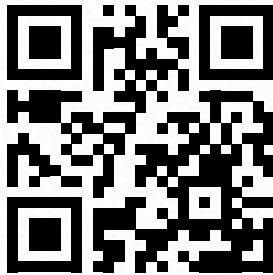
красное | red wine

**Кадетто Россо, Лунгаротти**  
Италия, Умбрия  
Cadetto Rosso, Lungarotti  
Italy, Umbria

750 мл 2050.-

Вкус вина сбалансированный, со средней кислотностью и бархатистыми танинами, раскрывающийся нотками красных ягод (вишни, черешни), специй и цветов, переходящих в долгоиграющее фруктово-ягодное послевкусие.





[ilpatio.ru](http://ilpatio.ru)

Дата запуска настоящей информационной брошюры: май 2023 г.  
Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта.  
Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.