

-10% LUNCHTIME!
С 13:00 до 15:00 по будням
на все блюда основного меню и десерты

PIZZA R14 & VIEW

НА ПОЛИ - САНКТ - ПЕТЕРБУРГ - ОГОНЬ :)

ТОП 50
ЛУЧШИХ
ПИЦЦЕРИЙ
ЕВРОПЫ

50
TOP
PIZZA

НА ВОЗДУШНОМ ТЕСТЕ НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Маргарита ~ 690

Бекон и маскарпоне ~ 890

Ветчина и грибы ~ 980

Морепродукты ~ 1100

Острая салями ~ 980

Четыре сыра ~ 1200

Капрезе с моцареллой
Fior di latte ~ 980

Буррата,
рукола, вяленые томаты ~ 1290

Ветчина
и трюфельный крем ~ 1250 **HIT!**

Мортаделла
с фисташками ~ 1450 **HIT!**

Пармская ветчина,
свежая рукола и моцарелла ~ 1250

Туец Callipo из Калабрии,
красный лук и каперсы
с о-ва Пантеллерия ~ 980

Черный трюфель ~ 2150

Сладкая пицца
с фисташками и нутеллой ~ 1300

Следуя старинному рецепту, мы замешиваем и настаиваем в течение суток тесто из настоящей итальянской муки, строго соблюдая пропорции, в которых минимум 70% воды, поэтому наша пицца такая легкая и воздушная.

БЕЗ ГЛЮТЕНА (+650)

Мы можем приготовить для вас любую нашу пиццу без глютена. На ее приготовление уйдет не менее 20 минут, так как тесто раскатывается очень медленно и осторожно.

Пожалуйста, сообщите официанту ваш любимый вкус.

Обратите внимание: наша безглютеновая пицца — только для последователей здорового образа жизни и не подходит для тех, кому глютен запрещен по медицинским показаниям!

ЗАКУСКИ

Оливки / вяленые томаты ~ 440

Мясная тарелка ~ 1350

Пармская ветчина, салями, окорок, копца

Хумус с запеченным баклажаном ~ 830

Паштет из цесарки с домашним чатни
и маринованными корнионами ~ 850

Перчики Тоннато ~ 710

Вителло Тоннато ~ 890 **HIT!**

Карпаччо из говядины ~ 900

Бабагануш,
взбитые баклажаны с приправами
и оливковым маслом ~ 790

Тартар из мраморной говядины ~ 1550

Севиче из морского волка ~ 1300

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные артишоки с пармезаном ~ 1100

Пармиджана Меланзане, баклажаны,
запеченные на гриле с пармезаном
и моцареллой ~ 890

Фритто мисто из хрустящих
морепродуктов с айоли ~ 1620

Запеченная цветная капуста
с соусом из анчоусов ~ 940

САЛАТЫ

Цитрусовый салат с креветками и авокадо ~ 890 **HIT!**

Цезарь с курицей / креветками ~ 720 / 960

Грузинский салат с брынзой ~ 640

Салат с кенийской фасолью и ростками сои ~ 720

Салат с камчатским крабом ~ 1640

Салат из свежих овощей ~ 600
Можем заправить этот салат оливковым маслом или сметаной

Теплый салат с телятиной ~ 890 / 1550

Капрезе с моцареллой fior di latte ~ 750

Капрезе с бурратой ~ 1190

Хрустящий салат с соусом тоннато и пармезаном ~ 740

БРУСКЕТТЫ

С помидорами ~ 250 / 480

С камчатским крабом ~ 940 / 1760

С пармой и моцареллой ~ 430 / 840

ШАВЕРМА

Шаверма по нашему рецепту:
в тонком хрустящем лаваше, с курицей и салатом,
в легком соусе на кефире ~ 900

ЧЕБУРЕКИ

Чебуреки с чашкой ароматного бульона
1 или 2 шт. ~ 600 / 1200

СУПЫ

Средиземноморская рыбная похлебка ~ 1790 

Куриный суп с домашней пастой ~ 690

Крем-суп грибной ~ 640

Аньолини с телятиной в бульоне ~ 860



ПАНОРАМА
14 ЭТАЖ

0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28

ПАСТА И РИЗОТТО

Феттучини с лососем ~ 1190
Лазанья болоньезе ~ 1100
Тальолини с цукини и креветками ~ 1150
Паста сицилиана ~ 980
Феттучини с белыми грибами в сливочном соусе ~ 1280
Макарончини четыре сыра ~ 1200

Домашние фузилли с черным трюфелем ~ 1640
Римская паста ~ 890
Паппарделле с уткой ~ 1150
Спагетти с чернилами каракатицы и красной икрой ~ 1250
Спагетти карбонара ~ 1280
Спагетти Фрутти ди маре ~ 1980 🍷

РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами ~ 1280
Ризотто с телячьими щечками ~ 1450

Мы готовим свежую домашнюю пасту из итальянской муки твердых сортов.

БЕЗ ГЛЮТЕНА (+450)

Мы можем приготовить для вас домашнюю пасту без глютена: спагетти или макарончини. Пожалуйста, сообщите официанту ваш любимый соус.

Обратите внимание: наша безглютеновая паста — только для последователей здорового образа жизни и не подходит для тех, кому глютен запрещен по медицинским показаниям!

Добавим с радостью к вашей пасте:

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ ИЗ ТОСКАНЫ 1 г ~ 300 **БОТТАРГА САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ 1 г ~ 80**

Попробуйте обязательно!

Свежайшая нежная икра, которую привозят для нас с Каспийского моря.

Мы предлагаем вам исключительную осетровую икру, которая сохранила все свои полезные свойства и настоящий эталонный вкус.

ЧЕРНАЯ ИКРА ARAM MNATSAKANOV SELECTION, TRADITIONAL

Добавьте к любому блюду или возьмите с собой:

- 1 порция 30 г ~ 4600
- 125 г ~ 14900

Закажите с черной икрой:

Домашняя паста тальолини аль бурро ~ 4600
Домашний хлеб ~ 4600

ГРИЛЬ И ПЕЧЬ

Цыпленок алла дьявола ~ 830 / 1460 🍷
Утиная ножка конфи ~ 1430
Котоллетта алла Миланезе из индейки с салатом ~ 1020

Наш фирменный бургер, приготовленный на гриле Big Green Egg ~ 1260 **HIT!**
Тальята ди манзо на гриле с картошкой фри и соусом беарнез ~ 1890
Рубленный стейк по-деревенски ~ 1620
Томленное ребро бычка с картофелем ~ 2900
Ребра ягненка с хумусом и рататуем ~ 3950

Стейк из лосося ~ 1750
Осьминог по-сицилийски ~ 2980 🍷
Дорада по-сицилийски с помидорами и каперсами ~ 1150 / 1950 **HIT!**
Филе северного палтуса с цукини и шпинатом ~ 1890

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле ~ 390
Картофель с розмарином ~ 420
Греча с пармезаном ~ 500
Свежие помидоры с красным луком ~ 470
Картофельное пюре ~ 420

КАСТРЮЛЯ ИЗ ПЕЧИ

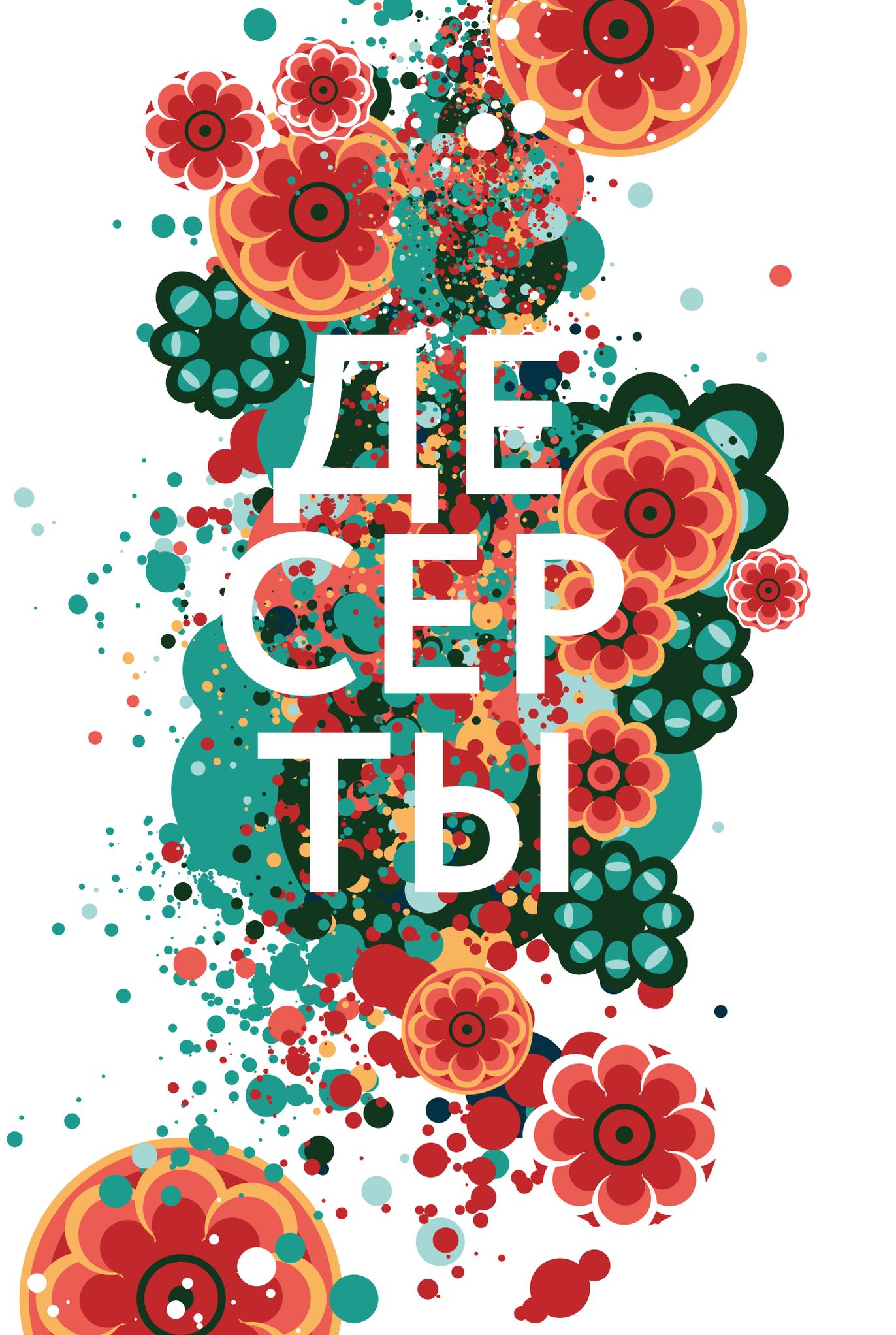
для компании на 3-5 человек

Томленная в печи лопатка молочного ягненка ~ 6380

Большая кастрюля рыбака: осьминог, гребешок, мидии, кальмар, креветки ~ 9000 🍷

ХЛЕБ Чиабатта ~ 170 Фокачча ~ 280 Фокачча с песто ~ 470

ДЕ СЕР ТЫ





ЧАЙНИК АРОМАТНОГО ЧАЯ

0,4 / 0,8 л ~ 230 / 460

Наслаждайтесь вкусом исключительно натурального чая,
без искусственных добавок и ароматизаторов!

Ассам Хармутти

Эрл Грей

Ирландский виски

Китайский порошок «Храм Неба»

Зеленый жасминовый чай с цветами мандарина

Груша и гранат

Молочный улун

Травяной микс

Бабушкин сад



КОФЕ

Из свежееобжаренных лучших кофейных зерен из Бразилии, наш бариста
сварит для вас кофе в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.

Эспрессо ~ 240

Американо ~ 240

Капучино ~ 270

Латте ~ 300

Капучино / Латте на соевом или миндальном молоке ~ 300 / 350

Кортадо, эспрессо с топленным молоком ~ 340

Корретто, эспрессо с граппой ~ 360

Аффогато, эспрессо с шариком пломбира ~ 470



ДОМАШНИЕ СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

0,5 л ~ 480

~ Малиновый с мятой ~ Облепиховый ~





~ АПЕРИТИВЫ ~
~ ДИЖЕСТИВЫ ~ ЛИКЕРЫ ~

40 мл

Граппа Нонино ~ 650

Легендарный итальянский Амаро Нонино ~ 540

Выдержанная граппа ~ 660

Бароло Кинато — вино, настоянное на травах ~ 670

Традиционный Амаро Монтенегро ~ 420

Цветочный Пино де Шарант 10 лет ~ 450

Груша на коньяке ~ 590

Лимонелло ~ 600

Биттер Белуга Хантинг Травяной ~ 450

Биттер Белуга Хантинг Ягодный ~ 450

Портвейн, выдержанный 20 лет ~ 850

Мирто ди Сардиния ~ 660

Туринский Вермут ~ 590

Фернет-Бранка, сухой травяной ликер ~ 650

Кофейный ликер из Нормандии ~ 810



~ ДЕСЕРТЫ ~

Кофейный semifreddo с сезонными фруктами ~ 590

Панна котта ~ 590
с клубникой или с соленой карамелью

Черничный деликатес в фирменной баночке ~ 590



Тирамису ~ 590

Лимонный тирамису ~ 590

Клубника с крема бьянка ~ 720

Амальфи ~ 590
лимонный десерт с потрясающе нежной меренгой

Яблочный тарт ~ 590
с шариком домашнего пломбира

Горячий шоколадный кекс ~ 470
с шариком домашнего пломбира



Сицилийская классика - канноли ~ 590
хрустящие трубочки с кремом из рикотты и цукатами



Babà Napoletano, ром-баба ~ 540

Ром на выбор:

Red Bonny Dark ~ 120

Highball Express ~ 180



Бабушкин медовик ~ 500

Берите на двоих!

Домашние сырники со сметаной и клубничным вареньем ~ 470

Сладкая пицца с фисташками и нутеллой ~ 1300



Шоколадный трюфель с розмарином ~ 240

Конфета из белого шоколада с апельсиновым ганашем ~ 240



Домашнее мороженое, которое сделал Мануэль ~ 240

Шарик мороженого:

~ Пломбир ~ Молочный шоколад ~ Солёная карамель ~ Фисташка ~ Клубника ~

Шарик сорбета:

~ Малина ~ Манго ~ Лимон ~ Какао ~ Красный апельсин ~



Домашнее варенье ~ 180

Пожалуйста, уточните у официанта какое варенье мы предлагаем сегодня

