

Салат
со стейком
из говядины



Insalate

САЛАТЫ

САЛАТ РИМСКИЙ С КРЕВЕТКОЙ 150 ГР / 570

в соусе из кунжута и бальзамического крема

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
И СОУСОМ ВАСАБИ 180 ГР / 450

в соусе из сгущенного молока и васаби

САЛАТ С КОПЧЕНОСТЯМИ
ПО-СИЦИЛИЙСКИ 180 ГР / 450

в соусе из горчицы и томатов

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ОЛИВКАМИ
И СЫРОМ 200 ГР / 430

в соусе из томатов и сыра фета

САЛАТ ПАРМИДЖАНО 200 ГР / 510

в соусе из томатов и орехов

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ 210 ГР / 470

в соусе из орехов

САЛАТ СО СТЕЙКОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ 190 ГР / 530

в соусе из черного перца и томатов

САЛАТ С ПЕРЦАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 170 ГР / 510

в соусе из бальзамика и сыра страчателла

А что, если вина?

ТИЕФАНГ РИСЛИНГ КАЛКШТЕЙН 750 МЛ / 3300

белое, сухое, Германия

*Какая же это трапеза ко-атаальянока
без свежей хрустящей зелени?
Латук, шпинат и айсберг заключают всю
тарелку, славаются воедино со смелыми сочными
томатами! Каждый салат связан с уютными
уголками в Италии, закрывайте глаза
и отправляйтесь туда!*

Сливочный
суп с крабом



Zirre СУПЫ

ГРИБНОЙ СУП-КАПУЧИНО <i>под нежным облаком из пармезанового мусса</i>	280 ГР / 370
ГРИБНОЙ МИНЕСТРОНЕ <i>и пастой пикким</i>	280 ГР / 340
ЛЁГКИЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ <i>и куриным яйцом</i>	240 ГР / 250
СЛИВОЧНЫЙ СУП С КРАБОМ <i>и свежим шпинатом</i>	270 ГР / 450
КРЕМ-СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ <i>с копченой свиной и курицей</i>	280 ГР / 370
ЗУППА ДИ МАРЕ <i>с морепродуктами</i>	280 ГР / 590

Ране ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ	180 ГР / 140
ФОКАЧЧА С ПЕСТО	180 ГР / 140
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА <i>фокачча, чиабатта и гриссини</i>	150 ГР / 140
А ЧТО, ЕСЛИ... МАСЛО? <i>сливочное масло с зеленью и чесноком</i>	30 ГР / 60

*Каждый день мы приходим утром на кухню
и готовим свежий хлеб. Используем муку
высокого качества, натуральную закваску
и запекаем в печи.*

Равиоли с грибами
и сыром рикотта



Равиоли
с креветками

Pasta ПАСТА

ПАСТА С КРАБОМ	260 ГР / 590
<i>с таленадом из маслин, икрой и пармезаном</i>	
ПАСТА С ЦЫПЛЁНКОМ И ГРИБАМИ	290 ГР / 460
<i>в сливочно-трюфельном соусе, с добавлением пармезана</i>	
ПАСТА ОСТРАЯ АМАТРИЧАНА	270 ГР / 420
<i>в соусе шрирача с беконом и пармезаном</i>	
ЛАЗАНЬЯ ТРИКОЛОРИ	350 ГР / 610
<i>в томатном соусе мутти, сливочном соусе бешамель и песто</i>	
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ	280 ГР / 460
<i>с мясным рагу в соусе из томатов</i>	
ФЕТТУЧИНИ КАРБОНАРА	260 ГР / 460
<i>с беконом в соусе из пармезана и желтка</i>	
СПАГЕТТИ С ПАРМОЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ	280 ГР / 560
<i>с беконом, пармской ветчиной и грецким орехом</i>	
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ	320 ГР / 610
<i>с кокосовым молоком и сливками</i>	
СПАГЕТТИ С ЦЫПЛЁНКОМ В СОУСЕ ПЕСТО	260 ГР / 460
<i>в пряном соусе с беконом</i>	
ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	260 ГР / 480
<i>в соусе из сливок, пряной зелени и сыра пармезан</i>	
ПАСТА ПТИТИМ С УТКОЙ КОНФИ	290 ГР / 670
<i>со сливками и грибами</i>	
СПАГЕТТИ СО СТЕЙКОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ	290 ГР / 650
<i>в сливочно-перечном соусе и овощами</i>	
РАВИОЛИ С КРЕВЕТКОЙ	220 ГР / 550
<i>и муссом из сыра пармезан</i>	
РАВИОЛИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ РИКОТТА	230 ГР / 550
ПАСТА АЛЬФРЕДДО ИЗ ПЕЧИ	300 ГР / 770
<i>в сливочном соусе, запеченная в печи под тонким слоем теста</i>	
ПАСТА ДИ МАРЕ ИЗ ПЕЧИ	300 ГР / 770
<i>в томатном соусе, запеченная в печи под тонким слоем теста</i>	

Risotto РИЗОТТО

РИЗОТТО С ГРИБАМИ	270 ГР / 490
<i>с пряными травами и сыром грана падано</i>	

Ресце е таче

РЫБА И МОРЕ

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ГРЕБЕШКОМ 260 ГР / 930
и пастой пикитим в соусе песто

ТРЕСКА ФРИ С КАПУСТОЙ ПАК-ЧОЙ 220 ГР / 580
с соусом унаги и свежими овощами

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ
С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ 280 ГР / 950
и соусом песто

ФИЛЕ КАМЧАТСКОЙ НЕРКИ С РАГУ 210 ГР / 720
из томленных овощей и базиликового песто

ТРУБАЧ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 280 ГР / 920
и шпинатом в сливочном соусе

*Треска фри
с капустой
пак-чой*

А что, если дополнить?

КАРИ ЛЕНТОЦЦИ ПИНО ГРИДЖИО 750 МЛ / 3000
белое, сухое, Италия

КАВАТИНА ПИНО ГРИДЖО РОЗЕ 750 МЛ / 3000
розовое, сухое, Италия

*Любовь к дарам моря бесконечна:
от нежнейшего кальмара с соусом песто
до сочных тигровых креветок с пряным соусом
харисса. Морская гордость Дальнего Востока
всегда красуется в нашем меню, а изысканное
исполнение в лице шеф-повара не оставит
равнодушным астанского гурмана.
Покривать стоит каждому!*

*Грудка цыплёнка
с овощами
и горчичным соусом*



*Утиная
ножка конфи*

Сакне МЯСО

БИФШТЕКС ЛОМБАРДИЯ 310 ГР / 1620
с гратеном из картофеля и соусом из черного перца

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 310 ГР / 890
с ньокки в трюфельном соусе

**СВИНЫЕ РЕБРА С ГРИБНЫМ СОУСОМ
И ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 270 ГР / 720

ПИРОГ С ОЛЕНИНОЙ 260 ГР / 590
с пире из сельдерея с трюфельным соусом

ГРУДКА ЦЫПЛЁНКА С ОВОЩАМИ 240 ГР / 420
под сливочным соусом с дижонской горчицей

А что, если... добавит?

ВЕСТЕРН СЕЛЛАРС ЗИНФАНДЕЛЬ 750 МЛ / 3300
красное, полусухое, США

*Нет ничего соблазнительнее, чем бокал терпкого
красного вина с горячей мясной блюдом.
Старинные рецепты и традиционные итальянские
вкусы соединяются воедино в каждом блюде.
Осталось только определиться,
красное или белое вино?*

*Хрустящая цветная
капуста
с сырным соусом*

Verdure

ОВОЩИ

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ <i>со сливками и сливочным маслом</i>	150 ГР / 180
ЗАПЕЧЁННАЯ В ПЕЧИ КАПУСТА <i>со сливочно-сырным соусом и муссом из сыра пармезан</i>	250 ГР / 390
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ <i>с соусом песто</i>	150 ГР / 240
ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ БАТАТ <i>с сыром пармезан и грибным соусом</i>	150 ГР / 330
КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ <i>обжаренная на гриле</i>	140 ГР / 240
ХРУСТЯЩАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА <i>в соусе из сыра моцарелла</i>	290 ГР / 390

А что, если дополнить...?

КЪЯНТИ РОЧАЛЬТА 750 МЛ / 4000
красное, сухое, Италия

*Знакомя вас с обновленной
гастрономической историей — овощные гарниры.
В этот день наш шеф-повар решил
больше внимания уделять
качественным продуктам, а именно — овощам.
Дополните свою трапезу хрустящим
бататом с пармезаном или попробуйте
запечённую белокочанную капусту
с трюфельным соусом и зелёным маслом.*



Пицца
с гребешком
и беконом

Пицца
с прошутто
и рукколой

Pizza con crosta soffice

ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

ПИЦЦА ПРОШУТТО Э ФУНГИ <i>с ветчиной, шампиньонами и моцареллой</i>	480 ГР / 530
ПИЦЦА ДИ МЬЯЛЕ <i>с копченым поросенком, перцем халапеньо и моцареллой</i>	490 ГР / 530
ПИЦЦА МАРГАРИТА <i>с томатами, базиликом и моцареллой</i>	450 ГР / 430
ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ <i>с сыром моцарелла, соусом из помидоров и ликантной саями</i>	430 ГР / 510
ПИЦЦА КАРБОНАРА <i>с ветчиной, беконом, куриным желтком, сыром чеддер и моцарелла</i>	450 ГР / 570
ПИЦЦА С ГРЕБЕШКОМ И БЕКОНОМ <i>с шампиньонами, моцареллой и устричным соусом</i>	430 ГР / 780
ПИЦЦА С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ <i>с трюфельным соусом и моцареллой</i>	510 ГР / 670
ПИЦЦА ПОЛЛО ПЕСТО <i>с куриным филе, беконом, рукколой и моцареллой</i>	450 ГР / 670
ПИЦЦА ПОРКЕТТА <i>с беконом, маслинами, пармезаном и моцареллой</i>	450 ГР / 590
ПИЦЦА С ГРИБАМИ <i>с вешенками, шампиньонами и белыми грибами</i>	450 ГР / 650
ПИЦЦА КВАДРО ФОРМАДЖИ <i>с сырами моцарелла, горгонзола, грана падано, сливочным сыром и сливками</i>	450 ГР / 510

Dolce ДЕСЕРТЫ



ПРИМА ПАВЛОВА <i>нежный бисквит со взбитыми сливками и свежими ягодами</i>	160 ГР / 450
СЛИВОЧНОЕ МАНГО <i>нежный итальянский крем из белого шоколада с начинкой из мангового пюре</i>	90 ГР / 370
НАПОЛЕОНЕ <i>хрустящий слоёный десерт с карамельным кремом</i>	120 ГР / 320
ТИРАМИСУ <i>классический десерт из сыра маскарпоне и сливок с печеньем и кофейной пропиткой</i>	200 ГР / 430
СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОННЫЙ ТАРТ <i>Песочная корзинка с лимонным курдом, итальянской меренгой и карамелизованным лимоном</i>	150 ГР / 250
КРАСНЫЙ БАРХАТ <i>бархатные коржи с творожным кремом и ванильно-шоколадными нотами во вкусе</i>	120 ГР / 320
ЭСТЕРХАЗИ <i>ореховые коржи с миндальным ароматом и заварным кремом</i>	100 ГР / 360
КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО <i>бисквит со шпинатом и мятой, с добавлением ганаша из мохито и клубничного желе</i>	150 ГР / 360
ЛИМОННОЕ ОБЛАКО <i>маковый бисквит с лимонным курдом, покрытый меренгой</i>	100 ГР / 250
ФИСТАШКА <i>Ванильный бисквит с желе из малины, муссом из фисташки и шоколадным ганашем</i>	150 ГР / 350
МОРОЖЕНОЕ <i>клубника / шоколад / ваниль</i>	60 ГР / 110

*Сладость вкуса в каждой ложке!
Признайтесь, вы же все сладкоежки?
Обязательно финишируйте наше гастрономическое путешествие на странице с десертами.
Нежная ПРима Павлова, словно воздушное облако, или классический тирамису с увлекательной подачей... Не отказывайте себе в настоящем удовольствии!*