



MENÙ SENZA CARNE

постное

**Салат с хумусом
и вяленой свеклой** 190 г **410**
рукола, тартар из свежего огурца, соус цитронет,
оливковое масло

**Салат из свежих овощей
и оливками каламата** 210 г **545**
оливковое масло

Панцанелла 180 г **435**
томаты, рукола, кростини, красный лук,
соус цитронет

Тыквенный крем-суп 250 г **320**
тыквенные семечки, тыквенное масло


Грибной крем-суп 250 г **410**
грибной тартар, трюфельное масло

**Пицца с печеными овощами
и руколой** 320 г **565**
томатный соус, печеный баклажан,
печеный цуккини, печеный перец, фундук

**Пицца с шампиньонами
и кедровым орехом** 320 г **510**
томатный соус, шпинат

**Спагетти
с печеными овощами** 330 г **545**
печеный баклажан, печеный перец, томаты черри,
каперсы, маслины, миндаль, луковый соус

Тубини аль-помодоро 300 г **510**
томаты черри, каперсы, маслины, томатный соус



АРАНЧИНИ

блюдо сицилийской кухни, обжаренные шарики из риса диаметром 6 - 10 см, начинённые мясом



тарелка антипасты

цыпленок в стиле тоннато

аранчини

карпаччо из семги

ростбиф

48 ЧАСОВ

маринуется самая нежная часть быка для того самого, идеального ростбифа



тартар из говядины



брускетты

ANTIPASTI закуски

Оливки 100 г 420
каламата с косточкой

Хрустящие гриссини 100 / 30 г 215
базиликовый айоли

Брускетты
пшеничный багет, обжаренный на гриле

кватро формаджи 120 г 345

томаты черри и моцарелла 180 г 395

куриный паштет и груша 170 г 395

пастроми из цыпленка
и овощная икра 145 г 385

семга и авокадо 130 г 475

Аранчини с томленой говядиной
и грибами 170 г 555

Панцеротти с чоризо
и мортаделлой 150 / 50 г 445
пряный соус айоли

Цыпленок в стиле тоннато 170 г 565
соус из тунца

Тарелка антипасты 530 г 1550
салами, копца, куриный паштет, пармезан,
оливки с косточкой, печеные перцы с сыром и миндалем,
капрезе, песто, чиабатта, гриссини

Итальянские сыры 200 г 785
скаморце, горгондзола, пармезан, моцарелла

Карпаччо из семги 130 г 865

Тартар из говядины 220 г 765
говяжья лопатка, маринованные огурцы, каперсы

Ростбиф из говяжьей вырезки 175 г 785
луковый соус

48 ЧАСОВ

маринуем нежнейшую вырезку свиной шеи, чтобы получить деликатес коппу



с куриным бедром и коппой



с тунцом, руколой и овощами



теплый с куриной печенью и печеными овощами



с ростбифом и печеным баклажаном



буррата и печеные овощи



зеленый с пармезаном + пастроми



с креветками, печеным перцем и авокадо

INSALATE *салаты*

Свежие овощи и сыр фета 240 г.....590
оливки каламата, оливковое масло

Капрезе 160 г.....665
моцарелла, томаты, рукола, песто, фундук

Буррата и печеные овощи 250 г.....790
баклажаны, перец, черри, рукола, бальзамический соус

Зеленый с пармезаном 160 г.....465
оливковое масло, лимон, масло кунжута

с креветками 50 г.....+255

с пастроми из дыпленка 50 г.....+195

Цезарь с курицей 220 г.....610
айоли базиликовый

Цезарь с креветками 220 г.....735
айоли базиликовый

С куриным бедром и коппой 270 г.....565
молодой картофель, томат, огурец, молочный айоли

Теплый с куриной печенью и печеными овощами 350 г.....565
картофель, морковь, цукини, красный лук, бальзамический соус

С ростбифом и печеным баклажаном 230 г.....795
микс салатов, свежие томаты, маринованный перец, красный лук

С тунцом, руколой и овощами 245 г.....795
картофель бейби, стручковая фасоль, томаты, красный лук, маслины, каперсы, перепелиное яйцо, горчиная заправка

С креветками, печеным перцем и авокадо 220 г.....810
томаты черри, оливки, мусс из сливочного сыра, имбирный соус

груша
игоргондзола

90 СЕКУНД

готовится пицца в дровяной печи



мини
болоньезе

мини
мортаделла
и пармезан

мини
страчателла
и рукола

пеперончини
с чоризо

мини
вешенки, шампиньоны
и трюфельный соус



креветки и цукини



PIZZA пицца

Маргарита 330 г..... 565
моцарелла, томатный соус, базилик

Капричиоза 390 г..... 745
ветчина, шампиньоны, каперсы, маслины,
артишоки, томатная основа

Пеперончини с чоризо 340 г..... 645
томатный соус

Груша и горгондзола 300 г..... 655
фундук, грушевый конфитюр, сливочный соус

Кватро формаджи 300 г..... 660
пармезан, моцарелла, горгондзола, скаморце, кедровый орех

Деревенская 430 г..... 815
чоризо, бекон, ветчина, курица, шпинат,
томатный соус, карамелизированный лук

Фиорентина 380 г..... 675
бекон, яйцо, шпинат, сливочный соус

Креветки и цукини 420 г..... 895
томаты черри, рукола, сливочный соус

MINI PIZZA 22 см

Страчателла и рукола 225 г..... 465

Болоньезе 230 г..... 415

Мортаделла и пармезан 225 г..... 475

Вешенки, шампиньоны
и трюфельный соус 230 г..... 415

Добавить

Рукола 10 г/ моцарелла 50 г..... 95

Хлеб

Чиабатта 100 г..... 95
пшеничная / ржаная

Фокачча
классическая 120 г..... 175
с чесночным маслом 120 г..... 185
с сыром 150 г..... 245

PASTA *паста*

Ньюкки в томатном соусе 260 г.....565
с креветками 50 г.....+255
с пастроми из цыпленка 50 г.....+195

Казаречче кватро формаджи 260 г.....595
пармезан, горгондзола, чеддер, сливочный сыр,
грецкий орех

Паккери аррабиата 300 г.....590
панчетта, острый томатный соус 

Спагетти карбонара 220 г.....585
сливочный соус

Лазанья болоньезе 300 г.....655
томатный соус и бешамель

Тортильони с уткой 300 г.....710
соус демиглас

Двойные равиоли с телятиной 240 г.....715
соус на основе сливочного масла и куриного бульона

Фетучини
с томленным ягненком 330 г.....795
вешенки, печеный перец, пармезан, сливочно-томатный соус

Фетучини с цыпленком
и томатной сальсой 300 г.....645
соус сливочный с песто

Спагетти
с соусом болоньезе 245 г.....635
томатный соус

Фетучини с креветками
и цукини 275 г.....795
сливочный биск

Ризотто

Томатный с сыром камамбер 200 г.....715

С креветками 300 г.....795



фетучини
с креветками
и цукини



FRESCA

каждое утро мы начинаем с замеса теста
для самой свежей пасты на вашем столе

18 МЕСЯЦЕВ

выдерживается сыр Грана Падано,
который мы привозим специально
для вас из Италии



фетучини
с цыпленком
и томатной сальсой



лазанья
болоньезе

двойные равиоли
с телятиной



фетучини
с томленным ягненком

тортильони
с уткой



медальоны
из говяжьей вырезки



стейк из лосося



страчетти
из цыпленка



тальятта



креветки
в сливочном соусе



ZUPPA суп

Куриный суп 300 г..... 340
лингвини, перец, морковь

Тыквенный крем-суп 250 г..... 340
тыквенные семечки, тыквенное масло

Грибной крем-суп 300 г..... 475
грибной тартар, трюфельное масло

Сливочный суп
с разварной уткой 300 г..... 485
картофельные ньокки, сельдерей, болгарский перец

Каччукко 270 г..... 655
креветки, мидии, кальмар, томатный соус, соус биск

Риболлита 420 г..... 585
говяжья щека, цукини, морковь, лук, белая фасоль, шпинат,
болгарский перец

SECONDI PIATTI основные блюда

Страчетти из цыпленка 310 г..... 735
молодой печеный картофель, вешенки, трюфельная паста

Утка с картофельным пюре
и вешенками 390 г..... 895
свежий шпинат

Глазированные свиные ребра 330 г..... 875
рукола, пармезан

Медальоны
из говяжьей вырезки 370 г..... 1295
картофельное пюре

Тальятта
с соусом ромеско и руколой 270 г..... 1490
перечный соус, соус рамеско, рукола

Креветки в сливочном соусе 240 г..... 895
обожженные томаты, шпинат, ржаная чиабатта

Креветки на гриле 210 г..... 990
томатная сальса, рукола, пармезан

Стейк из лосося 280 г..... 1590
томатная сальса, рукола, пармезан

Гарнир

Молодой лимонный картофель 200 г..... 265
лимонная цедра, сливочное масло

Картофель фри с пармезаном 110 г..... 280
айоли базиликовый

Овощи гриль 200 г..... 435
цукини, кукуруза, перец, томат, баклажан,
шампиньоны, картофель, лук



риболлита



24 ЧАСА

мы готовим трюфельный крем из настоящего бельгийского шоколада для идеального вкуса шоколадного торта

брауни с бананом и орехом пекан

баскский чизкейк

фисташковый наполеон

трюфельно-шоколадный торт

сырники из рикотты

блинный торт

DOLCI десерты

Сырники из рикотты 120 г.....	410
добавки на выбор: мед, сметана, сгущенка, черничное варенье	
Брауни с бананом и орехом пекан 250 г.....	620
Тирамису 130 г.....	590
Баскский чизкейк 150 г.....	545
шоколадный соус	
Блинный торт 270 г.....	620
черничный соус и сезонные ягоды	
Панна котта 170 г.....	455
облепиховый соус	
Трюфельно-шоколадный торт 200 г.....	620
Десерт Павлова 190 г.....	565
миндальный крем и сочная вишня	
Фисташковый наполеон 250 г.....	645
ягодный соус и сезонные ягоды	
Мороженное с ягодами 150 г.....	375

ТÈ чай

Любимый

Марокканский 600 мл.....	425
Пряная облепиха и яблоко 600 мл.....	425
Персик-маракуйя 600 мл.....	395
Гранат-смородина и мята 600 мл.....	395

Листовой

Черный 900 мл.....	295
Ассам / Черный с чабрецом / Хвойный	
Зеленый 900 мл.....	295
Сенча / Японская липа / Молочный оолонг	

Тизан 600 мл.....	335
-------------------	-----

Малина-мята

ройбос, лист мяты, малины и клубники, лимонная трава, лепестки чайной розы, ягоды малины, кусочки яблока

Летний сад

лемонграсс, мелисса, земляника лист, шиповник, изюм, папайя, цедра апельсина, красная смородина, василек, календула

Иван-чай со смородиной

листья кипрея узколистного, листья смородины

CAFFÈ

кофе

Эспрессо 30 мл.....	190
Лунго 120 мл.....	190
Гранде лунго 250 мл.....	295
Допио 60 мл.....	275
Капучино 120 мл.....	260
Гранде капучино 250 мл.....	335
Латте макиато 300 мл.....	345
Матча латте 300 мл.....	335
Какао с халвой 300 мл.....	355
Горячий бамбл 300 мл.....	355

RISCALDANTI

согревающие

Глинтвейн Фиеро.....	455
Яблоко-клен.....	455
белое сухое вино, специи	
Глинтвейн классический.....	410
Сауэр мандарин-ананас.....	455
безалкогольный аперитив, мандариновый кордиал, ананасовый сок, специи	
Безалкогольный.....	455
брусника-вишня-жасмин	

SUCCO FRESCO

свежевыжатый сок

Морковь.....	375
Апельсин.....	460
Яблоко.....	375
Грейпфрут.....	460

BEVANDA ALLA FRUTTA

морс

195 / 250 мл 630 / 1 л

SUCCO

сок

215 / 250 мл 660 / 1 л

LIMONATA

лимонад

со льдом 400 мл / 1 л

Классический.....	315 / 595
Лавандовый.....	355 / 645
Земляника-грейпфрут.....	355 / 645
Киви-яблоко.....	355 / 645



согревающие



лимонаты



лимонад
земляника-грейпфрут



спиносо

FRAPPÈ

молочный коктейль

Банан-попкорн.....	365
Арахис-карамель.....	365
Клубника-злаки.....	365

BEVANDE

безалкогольные напитки

Спиносо 400 мл.....	295
пюре манго-маракуйя, облепиха, апельсиновый сок, сок лимона, содовая, лед	
Бабл гам 400 мл.....	325
вишневый сок, яблочный сок, сироп бабл гам, лед	
Мохито 400 мл.....	345
мята, лайм, содовая, лед	
Май тай 400 мл.....	325
апельсиновый сок, ананасовый сок, сок лимона, сироп гренадин, сироп миндаль, лед	
Земляника-аперитиво спритц 350 мл.....	455
безалкогольный аперитив италиан спритц, земляничный кордиал, содовая, лед	

ACQUA/SODA

вода / газированные напитки

Байкал 450 мл.....	265
негазированная	
Нарзан 450 мл.....	270
БонаАква 330 мл.....	215
газированная/негазированная	
Рич Кола 330 мл.....	260
классическая/без сахара	
Рич Индиан Тоник 330 мл.....	260
Рич Биттер Мандарин 330 мл.....	260
Берн 330 мл.....	355



СОКТАЙЛ

алкогольные коктейли

Мартини Фиеро-Тоник 300 мл 550
мартини фиеро, тоник, лед

Мартини Фиеро-Тоник сет 3x300 мл 1100
мартини фиеро, тоник, лед

Мартини Бьянко-Тоник 300 мл 550
мартини бьянко, тоник, лед

Оакхарт-Кола 300 мл 465
ром oakхарт ориджинал, кола, лед

Мартини Резерва Негрони 250 мл 655
джин босфорд, мартини rosso, мартини ризерва биттер

Босфорд-Тоник 300мл 555
джин босфорд, тоник, лед

Вильям Лоусонс-Кола 300 мл 455
виски вильям лоусонс, кола, лед

Пряная вишня 350 мл 450
водка, пюре пряные ягоды, вишневый сок,
сок лимона, лед

Сорренто 300 мл 465
мартини фиеро, лимончелло, белое игристое вино,
пломбир, лед

Сицилиано 300 мл 555
ром, водка, лимончелло, текила, джин,
лавандовый домашний сироп, содовая, лед

Неми 300 мл 505
ликер амаретто, клубничный соджу, текила, лед

Мохито 400 мл 495
белый ром, лайм, мята, содовая, лед

Сангрия 300 мл 465
вино, апельсиновый сок, содовая, пряный сироп,
яблоко, апельсин, лед

SPRITZ

спритцы

Сарти спритц 300 мл 625
сарти, белое игристое вино, содовая, лёд

Апероль спритц 300 мл 625
апероль, белое игристое вино, содовая, лед

Кампари спритц 300 мл 625
кампари, белое игристое вино, содовая, лед

ДВА спритца 600 мл 1100
на выбор: Сарти, Апероль, Кампари



VINO

вино

Вино по бокалам

игристое 125 мл

Пино Блан Пар Ла Мер 325
Россия / морской бриз из белых цветов

белое 125 мл

Вилла Донна Оливия 345
Россия, сухое / яркое и лёгкое, как смех в кругу близких

Пино Гриджио Делле Венеце Фремито 525
Италия / медовый солнечный зайчик

Винью Верде Мариа Ду Казал 495
Португалия, полусухое / свежий ветер в листьях крыжовника

Совиньон Блан Маори Айленд 565
Новая Зеландия / тот самый тропический совиньон

Рислинг Эрнст Людвиг 595
Германия, полусухое / хрустящее зелёное яблоко

Шардоне Поместье Голубицкое 525
Россия / тропические фрукты и белые цветы

розовое 125 мл

Оушен Буффе Винью Верде 495
Португалия, полусухое / клубничный леденец

красное 125 мл

Вилла Донна Оливия 345
Россия, сухое / уютный вечер у камина и тёплые объятия

Кьянти Баффо Россо 545
Италия, полусухое / корзина с лесными ягодами

Цвайгельт Пар Ла Мер 350
Россия / ягодная карамель

Мальбек Фьюжн 565
Аргентина / сочное танго чернослива и специй

Вино по бутылкам

игристое 750 мл

Мартини Просекко 3900
Италия / бенгальский грушево-цветочный огонь

Мартини Асти 3900
Италия / сахарная вата из фруктов

Пино Гриджио Колле Бакко 3800
Италия / фруктово-минеральная симфония

Кава Нувиана 3650
Испания / цветочный взрыв и спелый цитрус

белое 750 мл

Вердека Терракарсике IGT 2750
Италия, полусухое / безмятежность с ароматом минералов

Верментино Медитерранико 3650
Италия / фруктовые леденцы и морской ветер

Гави дель Комуне ди Гави Ла Кьяра 4750
Италия / ароматерапия из груши и белых цветов

Москато Джалло Фиор д'Аранчио Колли Эвганеи Секко 3850
Италия / цветущая бузина во фруктовом саду

Пино Гриджио Аристов Анима 2500
Россия / цветочное и лёгкое, как внезапное вдохновение

Шардоне Арести Истейт Селекшн 3050
Чили / солнечный натюрморт из спелых фруктов и ароматов цветущего сада

розовое 750 мл

Пино Гриджио Принчипато 3700
Италия / клубнично-минеральное розовое облако

Цвайгельт Высокий Берег 2350
Россия / ягодная карамель

красное 750 мл

Бардолино Декорди 2700
Италия / мелодия из венецианской серенады и спелых ягод

Неро д'Авола Кусумано Надария 3750
Италия / знойное солнце из подвяленных ягод и фруктов

Зинфандель ПавоНеро Пулия 3900
Италия, полусухое / бархатная ночь с ароматом специй

Поджо Аль Казоне Ла Каттура Тоскана Биолоджико 4900
Италия, полусухое / ягодный джем с нотами перца

Пино Нуар Хайнц Айфель 3500
Германия / прогулка по парку со шлейфом пряностей

Аристов Мисчела 2500
Россия / вечер у костра, древесный и терпкий

безалкогольное 750 мл

Каберне Темпранильо Рамита 2350
Испания / воздушный поцелуй из красных ягод

Совиньон Блан Рамита 2350
Испания / летний цветущий луг

APERITIVI E VERMOUTH

аперитивы и вермуты

Апероль 50 мл.....	375
Сарти 50 мл.....	375
Кампари 50 мл.....	375
Мартини Ризерва Биттер 50 мл.....	405
Мартини 100 мл.....	425
Бьянко/Россо/Экстра Драй/Фиеро	

BIRRA

пиво

<i>разливное</i>	0,3 л / 0,5 л
Донна Оливия светлое.....	265 / 375
Донна Оливия нефiltroванное.....	275 / 385
<i>бутылочное</i>	
Крушовице 0,45 л светлое.....	345
Крушовице 0,45 л темное.....	395
Крушовице 330 мл безалкогольное.....	275

SUPERALCOLICI

крепкий алкоголь

<i>бренди</i>	50 мл	<i>джин</i>	50 мл
Великая Династия 5 лет Армения.....	330	Босфорд Россия.....	395
Торрес 10 Дабл Баррел.....	525	<i>ром</i>	
<i>коньяк</i>		Оакхарт Ориджинал США.....	375
Курвуазье VS Франция.....	745	Дэвилз Айленд Бланко Доминикана.....	315
<i>шотландский виски</i>		Барсело Аньехо Доминикана.....	365
Вильям Лоусонс.....	380	<i>водка</i>	
Дюарс Вайт Лейбл.....	405	Белая Березка содержит березовый сок Россия.....	230
Дюарс 8 лет.....	485	Белая Березка Морозная Клюква.....	230
<i>ирландский виски</i>		Абсолют Швеция.....	460
Джемесон.....	595	Белуга Нобл.....	415
<i>текила</i>		<i>ликеры</i>	
Рио Гранде.....	350	Фруко Шульц в ассортименте Чехия.....	350
Эсполон Бланко.....	630	Самбука Сицилия.....	345
		Белуга хантинг травяной.....	350

SHOTTINO

шоты

Лимончелло 50 мл.....	275
Вишня-миндаль-полынь 50 мл.....	275
Крыжовник-киви-груша 50 мл.....	275
Клубника-земляника 50 мл.....	275
Томат-базилик 50 мл.....	275

КОЛЛЕКЦИЯ ФИРМЕННЫХ ШОТОВ

5x50 мл

1150

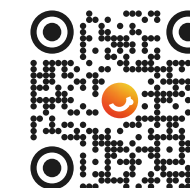


CONSEGNA
доставка

мобильное приложение

ВКУСНАЯ ДОСТАВКА

заказывать любимые блюда еще удобнее
подарок при первом заказе



Сведения указанные в данном меню носят информационный и рекламный характер. Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях. Полную информацию о составе и энергетической ценности блюд вы можете получить у менеджера ресторана. Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.