|  |  |
| --- | --- |
| Название блюд и напитков | цена |
| **ANTIPASTI (Закуски)** |  |
| АССОРТИ РУСТИКО 200 гр.*Пармская ветчина, сыр Филадельфия, салями, коппа, сушеные томаты.* | 850 |
| РЫБНОЕ АССОРТИ 200 гр.*Семга с/с, осетрина х/к, масляная рыба, х/к, икра лосось, лимон, зелень.*  | 920 |
| ВИТЕЛЛО ТОННАТО (vitello tonnato) 150 гр.*Маринованная телятина, соус, каперсы, тунец консервированный.* | 620 |
| ПРОШУТТО ДИ ПАРМА С БУРРАТА (prosciutto di parma con burrata) 200 гр.*Сыровяленый окорок Парма, сыр буррата, листья салата, петрушка, маслины, томаты.* | 750 |
| СЫРНОЕ АССОРТИ (assortimento di formaggi) 200 гр. *Сыр бри, сыр грано, сыр монтазио, сыр горгонзола , мёд, виноград, мята.* | 700 |
|  |  |
| **КАРПАЧЧО ( CARPACCI )** |  |
| КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЗКИ(Carpaccio di filetto di manzo) 160 гр.*Вырезка из говядины, салат руккола, сыр грано, оливковое масло, лимон.* | 560  |
| КАРПАЧЧО ИЗ СЕМГИ (Саrpaccio al filetto di salmone) 160гр. *Семга с травами и специями, зелень, лимон, масло оливковое, маслины, апельсиновый и лимонный сок.* | 560 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА 160 гр. *(Carpaccio con la schiena del tonno ) Тунец, лимонныйсок, оливковое масло, салат руккола, томаты, оливковое масло,орегано, чеснок, базилик.* | 560 |
|  |  |
|  **TAR-TAR (Тар-тар)** |  |
| ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ (Tar-tar di manzo) 160 гр.*Говяжья вырезка, оливковое масло, сок лимона,чеснок, лук красный, анчоусы, дижонская горчица, лимон, листья салата, яйцо перепелиное, томаты, каперсы, тостовый хлеб.*  | 580 |
| ТАР-ТАР ИЗ СЕМГИ (Tar-tar al salmone) 160 гр. *Семга, авокадо, перец болгарский, листовой салат, огурцы,томаты, петрушка, лимонный сок, масло оливковое, лимон.* | 560 |
|  |  |
| **INSALATE (Салаты)** |  |
| САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ (Insalata alla greca ) 250 гр.*Брынза, болгарский перец, лук красный, салат Романо, томаты, оливки, орегано, каперсы, огурцы, оливковое масло.* | 430 |
| САЛАТ КАПРЕЗЕ (Insalata Caprese) 300 гр. Моцарелла, томаты, орегано, листья салата, оливки, маслины, зелень. | 600 |
| САЛАТ БУРРАТА (Insalata Burrata) 200 гр.*Сыр буррата, семга с/с, салат лолло россо, томаты, маслины, масло оливковое.* | 640  |
| САЛАТ ШЕФ (Insalata dello chef) 200 гр.*Говяжий язык, яблоко, яйцо перепелиное, томаты, листья салата, лук красный, соус, огурцы, зелень.* | 490  |
| САЛАТ ТРИКОЛОР (Insalata del tricolore) 220 гр.*Семга с/с, сыр моцарелла, салат руккола, огурцы, томаты, масло оливковое, соус бальзамик.* | 580  |
| САЛАТ ПАВАРОТТИ (Insalata Pavarotti) 220 гр.*Авокадо, креветки, семга с/с, маслины, болгарский перец, паприка, горчично-медовый соус, салат лолло росса, томаты,зелень.* | 600  |
| САЛАТ С ТУНЦОМ И АВОКАДО (Insalata di tonno e avogado) 200 гр.*Тунец консервированный, авокадо томаты, свежий шпинат, огурцы, масло оливковое, красный лук, лимонный сок.* | 490  |
| МИКС-САЛАТ С АВОКАДО И ОРЕХАМИ (Insalata mics) 170 гр.*Микс-салат, авокадо, перец болгарский помидоры, кедровые орехи, огурцы, масло оливковое.* | 640  |
| САЛАТ ЦЕЗАРЬ C КУРИЦЕЙ (Insalata Cesare) 230 гр.*Салат Романо, куриная грудка, помидоры, сыр грано, чесночные гренки, соус цезарь.* | 520  |
|  |  |
| **INSALATE CALDE (Теплые салаты)** |  |
| САЛАТ МАРЕ-МОНТИ (Insalata mare e monti) 230 гр.*Салат руккола, тигровое креветки, томаты, сыр грана, белые грибы, соус бальзамик, оливковое масло, белое вино.* | 650 |
| ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ (Insalata calda di pollo) 230 гр.*Куриное филе, салат Романо, огурцы маринованные, яблоки, шампиньоны, соус.* | 480  |
| ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (Insalata calda di manzo vitello) 260 гр.*Вырезка из телятины, томаты, листья шпината, оливковое масло, фасоль, красный лук.* | 630  |
|  |  |
| **ANTIPASTI CALDI (Теплые закуски)** |  |
| ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ (Cocot di funghi) 120гр. | 280  |
| ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ (Cocot di pollo) 120 гр. | 280  |
| ВЕРДУРЕ НА ГРИЛЕ (Verdure alla griglia) 240 гр.*Баклажаны, болгарский перец, цуккини, томаты, зелень, грибы шампиньоны.* | 360 |
| ЗАПЕЧЕНЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ (Capesante al forno) 160 гр.*Морской гребешок, чеснок, лук шалот, сливки, красная икра, соус, лимон, зелень, вино, оливковое масло.* | 860 |
| ИНВОЛТИНИ ДИ МЕЛАНЦАНЕ (Involtini di melanzane) 250 гр.*Баклажаны на гриле, фаршированные фермерским творогом, чесноком, сыром грано, салатом лолло россо, болгарским перцем. под соусом.* | 400  |
| МИЛЛЕ ФОЛЬЕ ДИ ВЕРДУРЕ (Mille foglie di verdure) 290 гр.*Слоеное тесто, обжаренные овощи, шампиньоны, соус, Пармская ветчина, сыр Филадельфия, сыр грано, оливковое масло* | 570  |
|  |  |
| **SECONDI PIATTI DI PESCE ( Рыбные блюда )** |  |
| БРАНЗИНО НА ГРИЛЕ (Branzino alla griglia) 360 гр. *Средиземноморский сибас, соус тар-тар, перец болгарский, баклажаны, лайм, оливковое масло, цуккини.* | 900 |
| ДОРАДО НА ГРИЛЕ (Orata alla griglia) 360 гр.*Дорадо, оливковое масло, овощи на гриле, (баклажаны, цуккини, перец болгарский) лимон, соус тар-тар и зелень.*  | 900 |
| ПАЛТУС С РАТАТУЕМ (Ippoglosso con ratatouille di verdure) 400 гр. *Филе палтуса, баклажаны, цуккини, морковь, лук, шампиньоны, оливковое масло, томаты, перец болгарский, соус, мини картофель, листья салата.* | 820 |
| СЕМГА НА ГРИЛЕ (Salmone alla griglia con contorno a scelta) 120 гр. | 670 |
| ФИЛЕ ТУНЦА С РАТАТУЕМ (Filetto di tonno con ratatouille di verdure) 350 гр.*Филе тунца, кунжут, оливковое масло, перец болгарский, сельдерей, томаты, маслины, листья салата, соус.* | 880 |
|  |  |
| **SECONDI PIATTI DI CARNE (Мясные Блюда)** |  |
|  ГОВЯДИНА ПАЯРД (Paiard di manzo) 350 гр.*Тонко отбитая вырезка говядины, запеченный картофель, оливковое масло, пряный соус, лимон, овощное ассорти и листья салата.* | 750 |
| МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПАРМОЙ (Medaglioni di manzo allo scef) 350 гр.*Вырезка из говядины, окорок Парма, томаты, белое вино, салат руккола, картофель запеченный, масло оливковое, петрушка.*  | 800 |
| КУРИНАЯ ГРУДКА - МИЛАНЕЗЕ (Petto di pollo alla Milanese) 350 гр.*Куриное филе в панировке, запеченный картофель, овощной салат, зелень, оливковое масло, соус.* | 620 |
| СВИНАЯ ВЫРЕЗКА В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ (Filetto di maiale alle erbe di provenza) 350 гр.*Свиная вырезка, картофельное пюре, прованские травы, оливковое масло, грибы маринованные, томаты, зелень, соус.* | 650 |
| ЭСКАЛОП ИЗ БАРАНИНЫ ( Scaloppine di pecora ) 350 гр.*Баранина, запеченный мини-картофель, томаты, огурцы, красный лук, зелень, оливковое масло, соус.* | 740 |
| КРОЛИК ПОД СОУСОМ ПИЦАЙОЛА (Coniglio con salsa alla pizzaiola) 340 гр.*Филе кролика без кости, гарнир: цукини, баклажаны, каперсы, бекон, лук, чеснок, соус.* | 660 |
| НОЖКА КРОЛИКА АЛЛА ВЕНЕТА (Coscia di coniglio alla veneta) 350 гр. *Ножка кролика, белые грибы, лук, морковь, сельдерей, томаты, соус. Подается с гарниром из картофельного пюре.* | 750 |
| РЁБРА ЯГНЁНКА НА ГРИЛЕ Costicine di agnello giovane ) 380 гр.*Ребра молодого ягненка, лук маринованный, пряный соус, мини картофель, овощи на гриле, томаты, листовой салат, соус тар-тар.* | 750 |
| МЯСНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ (Grigliata mista di carne per due persone) 1300 гр.*Бараньи ребрышки, свинина на кости , куриная грудка, говяжья вырезка, сосиски баварские, картофель запеченный и овощи на гриле.* | 2500 |
|  |  |
| **СТЕЙКИ** |  |
| ФИЛЕ МИНЬОН (Filetto alla griglia) 100 гр. | 550 |
| РИБАЙ (Ribeye) 100 гр. | 550 |
|  |  |
| **FOCACCIA (Фокачча)** |  |
| ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ (Focaccia con aglio) 150 гр. | 180 |
| ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ (Focaccia con rosmarino) 150 гр. | 180 |
| ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ (Focaccia con pomodoro) 180 гр. | 250 |
| ФОКАЧЧА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА (Focaccia con mozzarella) 180 гр. | 260 |
| ФОКАЧЧА С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ (Focaccia con patate e becon) 180 гр. | 250 |
| ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО (Focaccia al pesto) 150 гр. | 250 |
|  |  |
| **PIZZA (Пицца)** |  |
| ПИЦЦА c АВОКАДО (Сon avogado e pollo) 400 гр.*Coус неаполитанский, сыр моцарелла, куриное филе, авокадо, орегано.* | 600 |
| МАРГАРИТА (Margherita) 340 гр.*Соус неаполитанский, сыр моцарелла, сыр грано, орегано.* | 550 |
| ПИЦЦА ГРИБЫ И ВЕТЧИНА (Prosciutto e funghi) 390 гр.*Соус неаполитанский, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, сыр грано, орегано.* | 550 |
| ПИЦЦА ВУЛЬКАНО ОСТРАЯ (Vulcano piccante) 440 гр.*Соус неаполитанский, сыр моцарелла, перец чили, колбаса пикантная, болгарский перец, орегано.* | 600 |
| ПИЦЦА ФЕРРАРИ (Ferrari) 350 гр.*Соус неаполитанский, сыр моцарелла, ветчина Парма, сыр грано, руккола, томаты, орегано.* | 600 |
| ПИЦЦА СОПРАНО (Soprano) 400 гр.*Соус неаполитанский, сыр моцарелла, ветчина, белые грибы, цуккини, куриное филе, колбаса пикантная, томаты, орегано.* | 650 |
| ПИЦЦА БОСКАИОЛА (Boscaiola) 400 гр.*Соус неаполитанский, сыр моцарелла, грибы белые, куриное филе, говяжья вырезка, сыр грано, орегано..* | 650  |
| ПИЦЦА АИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ (Ai frutti di mare) 350 гр. *Соус неаполитанский, мидии, кальмары, семга, тигровые креветки, орегано, чеснок.* | 850 |
| ПИЦЦА САЛЬМОНЕ (Al salmone) 300 гр.*Соус неаполитанский, лосось с/с, авокадо, орегано.* | 650 |
| ПИЦЦА МОНТАНАРА (Сon brie e funghi porcini) 350 гр.*Соус неаполитанский, сыр моцарелла, сыр бри, грибы белые, орегано.* | 500  |
| ПИЦЦА ОВОЩНАЯ (Con verdure grigliate) 350 гр.*Сыр моцарелла, баклажаны, цуккини, перец болгарский, орегано соус неаполитанский.* | 450 |
| ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И СЫРОМ БРИ (Con pere e formaggio brie) 350 гр.*Сыр моцарелла, груша, сыр бри, орегано.* | 490  |
| **ДЕСЕРТ** |  |
| АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 1000 гр | 1500 |
| GELATO (Морожное) |  |
| КЛУБНИЧНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ,ФИСТАШКОВОЕ,ЛИМОННОЕ 150 гр | 320 |
| DESSERT (десерт) наше производство |  |
| ТИРАМИСУ 1кг.  | 2000  |
| ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ (Strudel di mele) 200 гр. | 360 |
| ЯГОДНЫЕ КОРЗИНКИ 80 гр. | 250 |
| ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ 80 гр. | 250 |
| ТОРТ 1000гр | 2900 |
|  |  |
| **ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ** |  |
| ОЛИВЬЕ 200гр | 420 |
| СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 200гр | 420 |
| ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 350гр | 450 |
| МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ 200гр | 420 |
| СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ 220гр | 420 |
|  |  |
|  **КАНАПЕ** |  |
| КАНАПЕ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И ГРУШЕЙ 30 гр | 110 |
| КАНАПЕ С САЛЯМИ 25 гр | 90 |
| КАНАПЕ С СЁМГОЙ 25 гр | 90 |
| КАНАПЕ С ИКРОЙ ( минимум 20 шт) | 90 |
| КАНАПЕ СЫР С ВИНОГРАДОМ 20 гр | 80 |
| ХЛЕБ 100гр | 60 |
|  **НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  **НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |