Меню

Меню Закуски Салаты Супы Горячие закуски Паста и ризотто Основные блюда Пицца Гарниры Соусы

Десерты

Крудо из тунца

Свежий тунец в цитрусовой заправке с авокадо, фенхелем и сегментами апельсина и грейпфрута.

980 р.

ПОДРОБНЕЙ

Крудо из сибаса, апельсиновый дресинг

Нежное крудо из сибаса с цитрусовым акцентом: ароматная рыба, апельсин и маракуйя, пикантный чили и каперсы, дополненные вялеными томатами черри, малиной и хрустящим романо. Яркое, свежее и выразительное блюдо.

1 400 р.

ПОДРОБНЕЙ

Вителло тоннато

Нежная телятина под соусом на основе тунца, с вялеными томатами черри, каперсами и трюфельным акцентом — итальянская классика.

950 р.

ПОДРОБНЕЙ

Ростбиф

Сочная вырезка в медово-горчичной заправке с печёным перцем, руколой и пармезаном — идеальный баланс.

1 200 р.

ПОДРОБНЕЙ

Макрель с медово-горчичным соусом

Копченая скумбрия в медово-горчичной заправке с маринованным луком, свежим огурцом и руколой.

1 150 р.

ПОДРОБНЕЙ

Карпачо из говядины

Тонкое карпачо из нежной говядины — изысканное, лёгкое и насыщенное вкусом блюдо с деликатными пряными акцентами.

1 300 р.

ПОДРОБНЕЙ

Салат с камчатским крабом

Нежное крабовое мясо первой фаланги, хрустящий микс салата с авокадо, свежими томатами и огурцом под медово-лимонной заправкой.

2 500 р.

ПОДРОБНЕЙ

Панцанелла

Освежающий овощной салат с хрустящими гренками из чиабатты, моцареллой, оливками и базиликом.

750 р.

ПОДРОБНЕЙ

Гриль - салат с печеными овощами

Сочная говядина с овощами на гриле — цукини, баклажаны и болгарский перец, щедро приправлены медово-горчичным соусом и соусом на основе черного перца.

1 450 р.

ПОДРОБНЕЙ

Салат с лососем и сливочным кремом

Нежный лосось с сливочным кремом, авокадо, каперсами и хрустящими редисом заправлен медово-цитрусовой заправкой.

1 250 р.

ПОДРОБНЕЙ

Капрезе

Сочная классика Италии: томаты, нежная моцарелла, свежий базилик и ароматное оливковое масло.

1 100 р.

ПОДРОБНЕЙ

Минестроне

Наваристый овощной суп из брокколи, тыквы, моркови и печёного перца с хрустящим сельдереем — сытный и яркий.

720 р.

ПОДРОБНЕЙ

Чечевичный суп с говядиной

Насыщенный чечевичный суп с томлёной говядиной и хрустящим беконом.

750 р.

ПОДРОБНЕЙ

Суп из барашка с печеными овощами

Томлёная мякоть барашка в ароматном бульоне с печёным перцем, молодым картофелем и красным луком.

850 р.

ПОДРОБНЕЙ

Баклажаны пармеджано

Нежные баклажаны в сливочно-сырном и томатном соусах под сырной шапкой.

900 р.

ПОДРОБНЕЙ

Креветки с чесноком и кремом из нута

Сочные креветки с острым чили на бархатном креме из нута с хрустящими гренками из чиабатты.

950 р.

ПОДРОБНЕЙ

Овощная капоната со страчателлой и соусом песто

Запечённые овощи с соусом песто и страчателлой, дополненные хрустящими кедровыми орехами.

750 р.

ПОДРОБНЕЙ

Спагетти Алио Олио (альденте)

Чесночная паста с острым чили и оливковым маслом, посыпанная пармезаном.

800 р.

ПОДРОБНЕЙ

Качо э пепе

Паста в нежном сырном соусе с добавлением черного перца и пекорино.

920 р.

ПОДРОБНЕЙ

Тальятелле с томлёной говядиной

Домашняя паста с сочной говядиной в мясном бульоне и нежным пармезаном.

1 200 р.

ПОДРОБНЕЙ

Тальятелле с рагу ягнёнка, брокколи, пекорино

Домашняя паста с нежным ягнёнком в белом вине, морковным кремом, брокколи и пекорино.

1 200 р.

ПОДРОБНЕЙ

Лазанья с рагу из мраморной говядины

Слоёная домашняя паста с рагу из мраморной говядины под томатным и сырным соусами.

1 100 р.

Ризотто с тартаром из говядины и трюфельным кремом

Ризотто с трюфельной настой и добавлением тартара с горчицей и каперсами.

1 800 р.

Филе дорадо с печёными томатами и с соусом песто

Запечённое филе дорадо с томатами, каперсами, оливками каламата и кедровыми орешками в ароматном соусе песто.

2 000 р.

ПОДРОБНЕЙ

ПОДРОБНЕЙ

ПОДРОБНЕЙ

Томлёная говядина в красном вине с картофельным пюре

Нежная томлёная говядина в красном вине на подушке из картофельного пюре.

1 950 р.

ПОДРОБНЕЙ

Запечённый барашек с трюфельной полентой

Запечённый барашек с мёдом на нежной подушке из трюфельной поленты.

1 500 р.

ПОДРОБНЕЙ

Тальята из говяжей вырезки с соусом пепе верде

Обжаренная говядина с молодым картофелем под нежным соусом пепе верде.

1 950 р.

ПОДРОБНЕЙ

Маргарита

Классика итальянской кухни на хрустящем тесте с томатным соусом, моцареллой и базиликом.

950 р.

ПОДРОБНЕЙ

Салями чоризо

На хрустящем тесте с пикантной салями, красным луком, болгарским перцем и руколой.

1 320 р.

ПОДРОБНЕЙ

Груша горгонзола

Нежная груша с пикантной горгонзолой и мёдом на хрустящем тесте.

980 р.

ПОДРОБНЕЙ

С тунцом и красным луком

Хрустящая пицца на томатной основе с тунцом и красным луком.

1 200 р.

Окорок и шампиньоны

Ароматный окорок с шампиньонами на хрустящем тесте.

1 200 р.

Мортаделла, страчателла, рукола

Нежная мортаделла с кремовой страчателлой и свежей руколой на хрустящем тесте.

1 450 р.

ПОДРОБНЕЙ

ПОДРОБНЕЙ

ПОДРОБНЕЙ

Фокачча с пармезаном и розмарином

Хрустящая фокачча с ароматным розмарином и пармезаном.

450 р.

ПОДРОБНЕЙ

Хлеб с соусом тоннато

450 р.

ПОДРОБНЕЙ

Картофель беби

150 р.

ПОДРОБНЕЙ

Брокколи

300 р.

ПОДРОБНЕЙ

Овощи на гриле

300 р.

ПОДРОБНЕЙ

Пюре картофельное

170 р.

ПОДРОБНЕЙ

Песто

Ароматный классический соус с орехами.

250 р.

ПОДРОБНЕЙ

Тоннато

Нежный кремовый соус на основе тунца с домашним майонезом.

200 р.

ПОДРОБНЕЙ

Пепе верде

Пряный и сливочный соус.

200 р.

ПОДРОБНЕЙ

Сырный

Нежный сливочно-сырный соус.

200 р.

ПОДРОБНЕЙ

Томатный

Легкий томатный с итальянскими травами.

200 р.

ПОДРОБНЕЙ

Профитроли

Заварные пирожные с нежным кремом, сахарной пудрой и ягодами.

750 р.

ПОДРОБНЕЙ

Канолли

Хрустящие трубочки из миндального теста с кремом из рикотты и цитрусовой ноткой.

850 р.

ПОДРОБНЕЙ

Конфеты: кокосовая, трюфельная, грильяж

Кокосовая стружка с кокосовым ликёром в шоколаде.
Бельгийский шоколад в обсыпке из какао.
Хрустящая орехово-медовая конфета под молочным шоколадом.

170 р.

ПОДРОБНЕЙ

Тирамису

Нежный кремовый десерт с кофейным вкусом.

750 р.

ПОДРОБНЕЙ

Совсем скоро здесь появится фото

Мороженое

Классический пломбир с клубничным соусом и свежей мятой.

300 р.

ПОДРОБНЕЙ