

## Что такое Tagliatella?

Tagliatella Caffè — первый аперитивный женский проект от Самой Титулованной Барной Команды Восточной Европы El Copitas Bar (№8 The World`s 50 Best Bars / 2021).

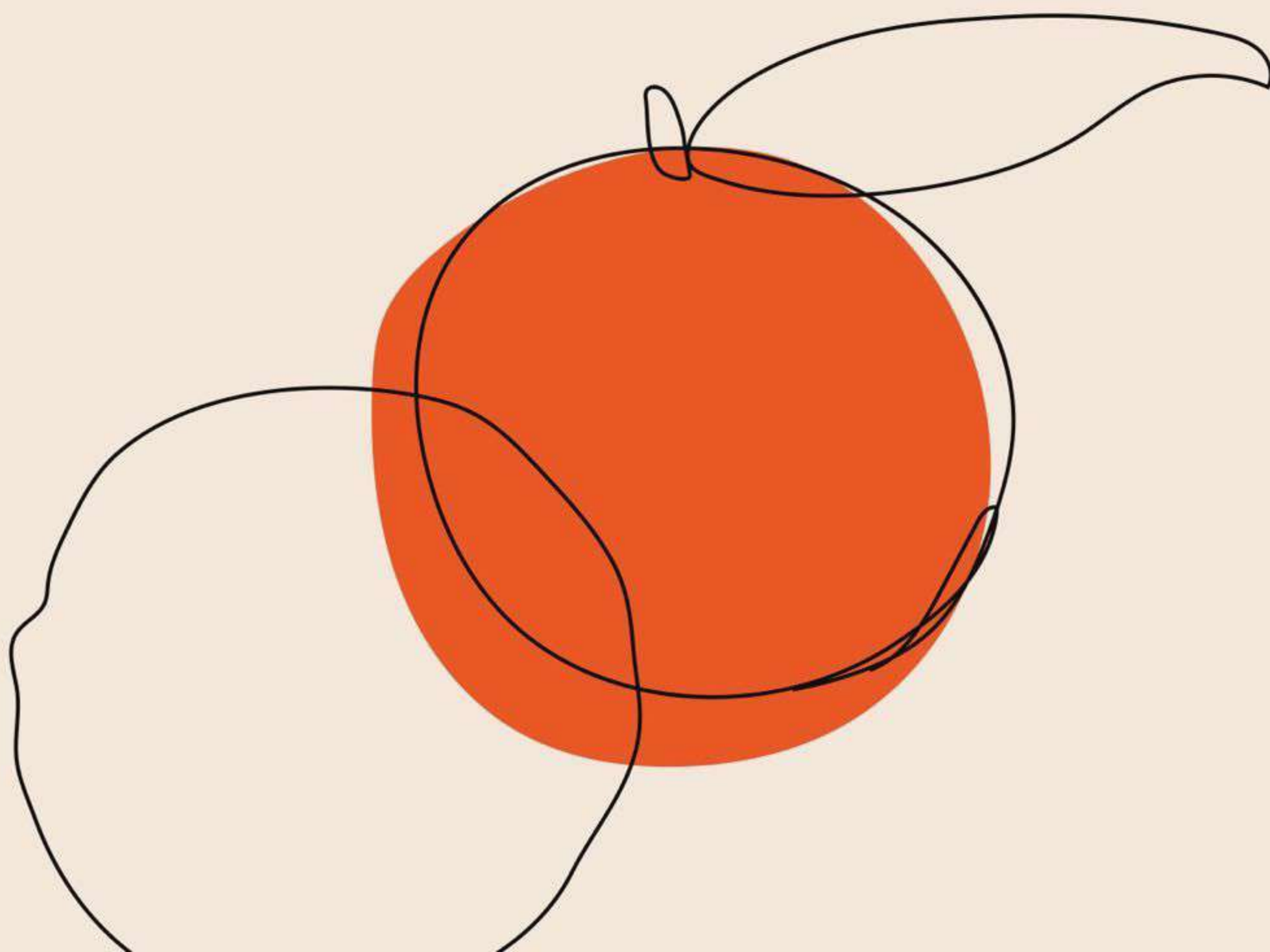
Сам термин Tagliatella переводится, как лоскуты или обрезки. Как раз то, чем и занимается наша команда «Фоллоу Зе Реббитс» в своих бесконечных путешествиях: собирает знания, знакомится с новыми техниками и вдохновляется самыми интересными ингредиентами, чтобы потом познакомить с этим наших самых требовательных гостей.

В нашем баре работают исключительно девушки, а в центре зала заботливо располагается фонтан с коктейлем Негрони. Фонтан, кстати, зовут Олег. Именно он и соблазняет гостей каждый день в лучших традициях Aperitivo Time с 16:00 до 19:00.

Говоря о кухне — «Open Kitchen» — одна из особенностей нашего итальянского места: здесь можно свободно перемещаться и даже пообщаться с шеф-поваром. Мы самостоятельно изготавливаем и пасту, и пиццу.

Наше меню состоит из нескольких разделов с напитками, в которых можно найти итальянскую классику с особым вниманием к аперитивам, а также сезонные твисты и легендарные напитки в чистом виде.

В общем, добро пожаловать!



## Коктейли

- Апероль Спритц** 560  
*(лёгкий и свежий на основе итальянского аперитива Aperol и Просекко)*
- Кампари Негрони** 640  
*(вечная классика с округленными краями горечи и сладостью микса итальянских вермутов Cinzano и биттера Campari)*
- Кампари Спритц с чёрной смородиной** 🍷 560  
*(напиток на основе биттера Campari с насыщенным вкусом чёрной смородины и игристым)*
- Персиковый Френч** 🍑 560  
*(фруктовая и свежая вариация на популярную классику на основе джина с нотами персика и ароматом цветов)*
- Кампари-Тоник с лимонником** 🍷 560  
*(освежающее сочетание итальянского биттера Campari, ягод дальневосточного лимонника и тоника)*
- Флаффи Гарибальди** 🍷 560  
*(цитрусовый коктейль с лёгкой горчинкой итальянского биттера Campari)*
- Фисташковый Клавер Клуб** 640  
*(сладость малины, переходящая в продолжительное послевкусие нежной фисташки)*
- Клубничный Кампари Сауэр** 🍷 640  
*(кисло-сладкий напиток с клубникой и деликатной горечью Campari)*
- Банановый Сгроппино** 560  
*(освежающий и текстурный напиток на основе Tselovalnik Russian Vodka, лимоном, бананом и игристым)*
- Азиатский Гимлет** 560  
*(наша вариация на популярную классику на основе джина с тропическими нотами личи, юзу и сока огурца)*
- Вишнёвый Негрони** 🍷 🍷 640  
*(наша вариация на классический коктейль Негрони на основе джина, биттера Campari, вермута Cinzano с нотами вишни и свежестью мяты)*
- Тальятелла** 🍷 640  
*(лёгкая горечь биттеров и Амарио с терпкостью муската и сладостью микса вермутов Cinzano)*
- Тики Фредо** 640  
*(летний кофейный коктейль на основе Tselovalnik Russian Vodka и Tselovalnik Coffee Elixir с кокосом и эспрессо)*

## Мини-коктейли

### Лимончелло Мартини

*(яркий лимонный вкус с тончайшими оттенками трав)*

400

### Феррари

*(плотный аромат итальянского биттера, микса вермутов и апельсина)*

400

[ Наши мини-версии коктейлей, которые максимально сохраняют свои свойства и дают вам ощутить самый полный вкус. ]



## Горячие коктейли

### Итальянский Хот Тодди

*(согревающий напиток на основе чая с апельсином, имбирём и лёгкой травянистостью Амаро)*

520

## Коктейли б/а

Цветочный Бамбу	450
Беллини	450
Негрони	450
Хот Тодди	400
Спритц	450
Эспрессо Тоник	400
Вода Edis <i>газ/негаз (0,5)</i>	300

## ПИВО

400 Rabbits	420
Symbiotica Hard Seltzer Bellini	420
Table D'hôte, Dreamteam Brew	490
S-port Pilsner, Dreamteam Brew б/а	420

## Напитки б/а

Tomarchio Chinotto	350
Tomarchio BIO Aranciata Rossa	350
Эспрессо	150
Капучино	180
Аффогато	250

## Вино



### Игристое вино

Jaume Serra, Castelfino Brut, Cava DO	600 / 3000
Cremant de Loire AOC Arnaud Lambert	4990
Champagne Yann Alexandre, Brut Noir	11990




### Белое вино

Terre Siciliane IGT Crudo Catarratto Zibibbio <i>organic bianco</i>	450 / 2250
Norte White Dry, Vinho Verde DOC	450 / 2250
Shh It's Riesling, Mosel Qualitätswein	600 / 3000
Fontanassa Gavi del Comune di Gavi Rovereto	4990
Abrau Light Zero (б/а)	400 / 2000
Ramita Sauvignon Blanc (б/а)	400 / 2000

### Красное вино

Pinot Noir, Cielo	450 / 2250
Nadaria Nero d'Avola Sicilia DOC	600 / 3000
Die Weinmacher Spatburgunder Qualitätswein	600 / 3000
Vite Colte Barbera d'Asti San Nicolao DOCG	4490
Ramita tinto Cabernet Tempranillo (б/а)	400 / 2000




## Стартеры

<b>Салат Цезарь</b> <i>(аутентичный рецепт с хрустящей курицей / с креветкой и сыром Пармезан)</i>	460 / 560
<b>Антипасти</b> <i>(ароматная копна, Пармезан, таралли и апельсиновое повидло)</i>	460
<b>Буррата</b>  <i>(с самаркандскими томатами и соусом Песто)</i>	690
<b>Брускетта</b> <i>(с мягким паштетом и луковым мармеладом)</i>	350
<b>Брускетта</b>  <i>(с грушей и страчателлой)</i>	460
<b>Брускетта</b> <i>(с тартаром из говядины и жареным виноградом)</i>	450
<b>Вителло Тоннато</b> <i>(нежная телятина с Пармезаном и соусом из тунца и анчоусов)</i>	490
<b>Карпаччо</b> <i>(выдержанная мраморная говядина с трюфельным маслом и рукколой)</i>	490
<b>Маслины и оливки</b>  <i>(в домашних маринадах из табаджана, чеснока, оливкового масла и орегано)</i>	490

## Пицца

<b>Пицца с нежным окороком</b> <i>(с красным соусом, итальянским сыром Моцарелла и молодым базиликом)</i>	490
<b>Пицца с грушей и Горгонзолой</b>  <i>(с ярким сочетанием грецких орехов и трюфельного масла)</i>	530

## Паста

<b>Качо-э-Пепе</b>  <i>(с сыром Пармезан, чёрным перцем и игристым вином)</i>	560
<b>Тальятелле</b>  <i>(с нежными креветками и гранатом)</i>	580
<b>Ньокки</b>  <i>(с соусом из Горгонзолы и грецкими орехами)</i>	560

## Десерт

<b>Канноли</b>  <i>(с нежным цитрусовым кремом)</i>	350
<b>Тирамису</b>  <i>(с печеньем Савоярди, нежным кремом Маскарпоне, ликёром и чёрным ромом)</i>	390