

Starters

SALADS

КАРПАЧЧО  
ИЗ ГОВЯДИНЫ 580

Говядина с салатом руккола, фенхелем, Пармезаном и оливковым маслом

ТАЛЬЯТА ИЗ ТУНЦА 930

Тунец прожарки Rare с салатом мини-ромейн, стручковой фасолью, заправленный дижонской горчицей

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 520

Салат Ромейн, листья салата Радиккио, ароматные крутоны, слайсы цветной капусты, чесночно-йогуртовый дрессинг, красный лук, базилик и Пармезан. *Можно добавить куриное филе-гриль за 40 или копчёный лосось за 120*

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 590

Телятина, приготовленная в травах, с соусом из тунца и каперсами

САЛАТ ИЗ ПРОШУТТО С ГРУШЕЙ 740

С Пармезаном, рукколой, травами и жареными кедровыми орешками

SOUPS

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 380

Деревенский грибной крем-суп со сливками, хрустящими крутонами из хлеба

СУП PAPPAL POMODORO 320

Суп из сладких томатов, чеснока, базилика, с добавлением хлеба и оливкового масла

ТЫКВЕННЫЙ СУП 390

Тыквенно-яблочный суп с обжаренным шалфеем, беконом, Пармезаном и чабаттой

PLATES

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ 190

Фокачча с розмарином, апулийский хлеб, 'Музыкальный хлеб', чабатта. Подается с оливковым маслом и тапенадом из черных маслин

ЛУЧШИЕ В МИРЕ ОЛИВКИ НА ЛЬДУ 320

Крупные зеленые оливки, тапенад из черных маслин и хрустящие хлебцы

ИТАЛЬЯНСКИЙ НАЧОС 350

Обжаренные равиоли с начинкой из Моцареллы, Рикотты и Пармезана. Подаются с Сицилийским томатным соусом

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ  
И РИКОТТОЙ 390

Брускетта с томлеными томатами, сыром Рикотта, базиликом и оливковым маслом

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ 160

Горячая домашняя булочка со сливочно-чесночным маслом, Пармезаном и розмарином

БРУСКЕТТА С БАКЛАЖАНАМИ  
КАПОНАТА 290

Острый баклажан, Пармезан и кедровые орешки

ХРУСТЯЩИЕ ФАРШИРОВАННЫЕ  
ШАРИКИ РИЗОТТО 360

Шарики из ризотто с копченой Моцареллой и белыми грибами

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ 340

Нежный паштет из куриной печени с панчеттой и Пармезаном

КРОКЕТЫ СО ШПИНАТОМ  
И РИКОТТОЙ 360

С пикантным соусом аррабиата

ХРУСТЯЩИЙ КАЛЬМАР 460

Обжаренные кусочки кальмара с чесночным майонезом, лимоном и чили

Our famous planks

CHOOSE A MEAT OR VEGETABLE PLANK

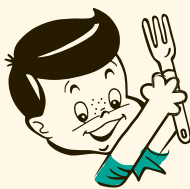
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ НА ПЕРСОНУ 590

Нарезанные овощи-гриль с травами и оливковым маслом, сыр Моцарелла, музыкальный хлеб с пюре из солнечной тыквы, мини брускетта с лимонной рикоттой . Зеленый перчик чили, оливки, тонко нарезанные корнеплоды

или

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ НА ПЕРСОНУ 760

Шпек, коппа и прошутто, Моцарелла, Пармезан с чили джемом. Зеленый перчик чили, отборные оливки, тонко нарезанные корнеплоды с чили



УЗНАЙТЕ У  
ОФИЦИАНТА  
О НАШЕМ  
ДЕТСКОМ МЕНЮ,  
ПОЛУЧИВШЕМ  
МЕЖДУНАРОДНУЮ  
НАГРАДУ ОТ 460

PASTA & RISOTTO

ПЕННЕ АРРАББИАТА 230/460

Острый томатный соус с чесноком, базиликом, чили и Пармезаном

РАВИОЛИ С ТЫКВОЙ 240/480

Равиоли с жареной тыквой, Рикоттой и Пармезаном, подаются с чили, розмариновым маслом и крошкой бисквита амаретти

ОВОЩНАЯ ПАСТА ТАЛЬЯТЕЛЛЕ  
БОЛОНЬЕЗЕ 260/520

Овощное рагу с белыми грибами, томатами, чечевицей, чесноком и Пармезаном

ПЕННЕ КАРБОНАРА 290/580

Хрустящая копченая панчетта, лимон и традиционный соус карбонара

ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ 295/590

Лесные грибы, сыр Маскарпоне, чеснок и лимонная греболата

ДОМАШНЯЯ ЗАПЕЧЕННАЯ  
ЛАЗАНЬЯ 590

Классическое блюдо с соусом болоньезе с травами, красным вином, запеченной тыквой, томатным соусом и Пармезаном

РИЗОТТО 4 СЫРА 310/620

Нежное ризотто с сырами Пармезан, Горгонзола, Скаморца и Азиаго с добавлением белого вина, бальзамика и салата радиккио

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ  
И МОЦАРЕЛЛОЙ 335/670

Рис Карнарролли со свежими и сушеными лесными грибами, мягкой Моцареллой и оливковым маслом

КАЗАРЕЧЧЕ С РАГУ  
ИЗ КРОЛИКА 345/690

Рагу из дикого кролика в белом вине с чесноком, сыром Маскарпоне и лимоном

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ

БОЛОНЬЕЗЕ 295/590

Рагу из свинины и говядины по оригинальному рецепту Дженнаро, приготовленное на медленном огне. Подается с хрустящей пряной хлебной крошкой и Пармезаном

ТАЛЬОЛИНИ С КОПЧЕНОЙ  
ФОРЕЛЬЮ 345/690

Домашняя паста с копченой форелью, каперсами, жареными цуккини и лимонным кремом из сыра Маскарпоне

ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ  
С КАЛЬМАРАМИ  
И МИДИЯМИ 440/880

Кальмары, мидии и мини осьминоги в соусе из белого вина, каперсов, чили, анчоусов и томатов

НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ  
ЛИНГВИНИ С  
КРЕВЕТКАМИ 445/890

Креветки, обжаренные с чесноком, мелко нарезанный фенхель, помидоры, чили и руккола

MAINS

БУРГЕР

JAMIE'S ITALIAN 790

Из отборной говядины с сыром скаморца, луком в бальзамическом соусе, томатами, беконом, маринованными огурчиками, зеленым чили и майонезом

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ 920

С воздушной лимонной Рикоттой, обжаренными с бальзамиком овощами и пикантным хрустящим салатом

СТРИПЛОЙН-СТЕЙК 1490

Говядина на гриле с лесными грибами, жареным ломтиком хлеба кростини и голландским соусом

БАКЛАЖАН ПО-  
СИЦИЛИЙСКИ 460

Обжаренный баклажан с рагу из чечевицы и кедровым орехом, чесночно-миндальный йогуртовый дрессинг, руккола и зерна граната

ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА 890

С соусом из лимона, шафрана и растопленного масла с тыквой по-сицилийски и свекольными чипсами

СТЕЙК РИБАЙ 1950

Приготовленный на гриле, 300г стейк с жареными вешенками, рукколой и радиккио. *Можно добавить трюфельное масло за 150*

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ НА  
ГРИЛЕ СКОТТАДИТО 1450

Сочные бараньи ребрышки, обжаренные на гриле, подаются с кисло-сладким болгарским перцем и соусом Сальса Верде

ШАШЛЫК ИЗ  
МОРЕПРОДУКТОВ 1190

Приготовленный на гриле шашлык из креветок, трески, лосося и кальмара. Подается с кисло-сладким болгарским перцем

ФЕРМЕРСКАЯ КУРИЦА  
КАЧЧИАТОРЕ 990

Фермерская курица-гриль с чесноком и розмарином, с соусом из помидоров, шампиньонов, оливок Гаета, тыквы и лука порей

РЫБА ДНЯ

УЗНАЙТЕ  
О СЕГОДНЯШНЕМ  
СПЕЦИАЛЬНОМ  
ПРЕДЛОЖЕНИИ,  
СВЕЖАЯ РЫБА  
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

PIZZA

ЧЕСНОЧНЫЙ  
ХЛЕБ ФОКАЧЧА 190

С чесноком, розмарином и морской солью

*Тапенад из маслин и высушенных на солнце томатов 50г за 140  
Рикотта с лимоном 55г за 140*

МАРГАРИТА 390

Томатный соус с базиликом, Моцареллой, Пармезаном и оливковым маслом

ПИЦЦА СКЬЯЧАТА ПИКАНТЕ 490

Томатный соус с базиликом, Моцарелла, салями Скьячата Пиканте, чили и орегано

КРУЖЕТ ПОЛЛО 520

Томатный соус с базиликом, Моцарелла, куриное филе, цуккини, оливки Гаета и руккола

ПУТТАНЕСКА 540

Тунец и анчоусы, томатный соус, Моцарелла, черные оливки, каперсы, красный лук, лимон и петрушка

БЕЛАЯ РУККОЛА 580

Моцарелла, Горгонзола, Рикотта, Пармезан и свежая руккола

ПИЦЦА 'ПАРМА' 590

Прошутто ди Парма, томаты, базилик, руккола и Пармезан

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ 650

Соус из белых грибов, Моцарелла, эстрагон, обжаренные грибы и чили

Sides

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ  
В СТИЛЕ 'FUNK' 220

Хрустящие чипсы с петрушкой и чесноком

КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
С ЧИЛИ 230

Острые чипсы с чесночными слайсами и чили

ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ  
ИЗ ПОЛЕНТЫ 260

С розмарином и Пармезаном

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ 290

С оливковым маслом, чесноком и солью

РУККОЛА  
С ПАРМЕЗАНОМ 320

С выдержанным бальзамическим уксусом

СПАРЖА НА ГРИЛЕ 360

С Пармезаном, лимоном и оливковым маслом

# DESSERTS

## Ice creams

350

Три шарика мороженого —  
официант подскажет наш  
сегодняшний ассортимент  
Топпинги на выбор:

карамельная крошка 40  
орешки и семечки 60  
варенье из фруктов 75  
сливочно-карамельный  
соус 40

## Sorbets

350

Три шарика сорбета из  
натуральных фруктов —  
официант подскажет наш  
ассортимент

### ЛИМОННЫЙ ТОРТ TUTTI FRUTTI С МЕРЕНГОЙ 370

С ликером лимончелло  
и кусочкам фисташковой  
карамели

### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 390

Шоколадный кекс с начинкой  
из горячего шоколада, шарик  
карамельного мороженого

### АМАЛФИ ЧИЗКЕЙК 370

Нежный лимонный чизкейк  
с итальянской меренгой,  
лимонным кремом и соусом  
из черной смородины

### ВИН САНТО ТИРАМИСУ 390

Классический итальянский  
десерт со сладким вином Вин  
Санто, слайсами шоколада  
и цедрой апельсина

### МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ 'ПАВЛОВА' 390

Воздушная меренга  
со сливочным кремом,  
компотом из малины  
и карамельным печеньем

### ФАНТАСТИЧЕСКИЙ БРАУНИ 380

Теплый домашний  
брауни с мороженым и  
карамельизированным  
попкорном

### ПИРОГ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ПОЛЕНТЫ 360

Воздушный пирог из поленты,  
подается со сметанным  
кремом и гранатом

### СЛИВОЧНАЯ ПАННА КОТТА 290

С вареньем из  
сезонных фруктов

## Hot Drinks

ЭСПРЕССО 150

КАПУЧИНО 220

АМЕРИКАНО 150

ЛАТТЕ 240

РИСТРЕТТО 150

КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА 240

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 240

ЧАЙ

Спрашивайте у Вашего официанта

Наши итальянские марки кофе  
поступают от удостоенной  
наградами семьи Музетти,  
которая поставляет кофе в  
течение трех поколений

Вы можете получить у Вашего официанта информацию по содержанию калорий и весу всех наших блюд.

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у Вас аллергии на продукты