



Современный итальянский ресторан

Если готовить, то как для самих себя. Поэтому оливковое масло, оливки, сыры и деликатесы – исключительно итальянские, а свежую пасту делаем сами.

CICCHETTI & ANTIPASTI

Сицилийские оливки	390	Фирменный Капрезе	720
Тартар из ягнёнка с сыром скаморца	670	Зелёный салат	550
Креветки Mercato с тёплым хлебом	780	добавьте страчателлу / парму	
Домашняя бриошь с куриным паштетом	440	Целая буррата со спелыми помидорами	870
Вителло Тоннато с вялеными томатами	790	Пармиджана из печи	650
Карпаччо из мраморного бычка	990	Минестроне	480
Антипаста	1320	добавьте курицу / морепродукты 180 / 330	
салями, прошутто, лардо, оливки, вяленые томаты, грана падано, пекорино, гриссини		Чиоппино	890
		Le Zuppe суп с морепродуктами	

DI MARE

Карпаччо из морского гребешка	720	Дорадо Acqua Pazza	2520
Крудо из дорадо с цитрусовым маслом	790	целая дорадо со средиземноморским соусом	
Салат с дальневосточным крабом	1100	сервируем у стола	
		Большая паста с лобстером	3490
		спагетти, лобстер, соус биск	
		Осьминог с мятым картофелем и свекольной ботвой	1680

LE PIZZE 24 см

Pizzette на закваске из дровяной печи

Выдерживаем тесто 72 часа, а выпекаем всего за 3 минуты в дровяной печи при температуре 483°

Фьор ди Латте	570	Груша & Горгонзола	680
томатный соус, базилик, фьор ди латте		моцарелла, мёд, грецкий орех	
Пепперони	740	Лосось & Чёрная икра	1790
пряная салями, мортаделла, фьор ди латте		соус бешамель, слабосоленый лосось, чёрная икра	
Четыре настоящих сыра	760	Прошутто с маслом из белого трюфеля	950
моцарелла, фьор ди латте, горгонзола, грана падано		прошутто котто, масло из белого трюфеля, фьор ди латте	
Буррата & Прошутто	990	Кальционе с белыми грибами	690
томатный соус, моцарелла, рукола		моцарелла, масло из белого трюфеля	

PASTA & SECONDI

Лингвини с морепродуктами	780	Тальятта из мраморной говядины	1490
креветки, кальмар, мидии		со спелыми томатами и вешенками	
Орзо с креветками и сладкой паприкой	740	Телячья щека с картофельным пюре	960
Болоньезе из ягнёнка	760	и карамелизированной морковью	
Карбонара с гуанчале и пармезаном	880	Ризотто с шафраном и гребешком	1100
Канестрини Casio e Pere	690	Половина фермерского цыплёнка	1020
Феттуччини al burro с трюфелем	1200	из печи	
и грана падано			

Мы можем добавить в любую пасту чёрный трюфель 370

Приготовим пасту без глютена 200

I DOLCI

Лаймовый тарт с цветком бегонии	430	Франжипан со спелой сливой	430
Шоколадный торт с солёной карамелью	430	Сан-Себастьянский чизкейк	430
Лимонный тирамису		Фирменный аффогато с ликёром	390
с домашней лимончеллой	430	и итальянским джелато	



Конфеты от наших друзей – фабрики «Культура» 1 шт. / 4 шт. 190 / 600

• LISTA DEI VINI •

Основа карты – авторские вина от независимых семейных предприятий, большую часть которых мы знаем лично. В выборе вин мы сфокусировались на местных автохтонных сортах винограда, которые практически невозможно встретить за пределами Италии.

Шеф-бармен Булат Арсланов

BOLLICINE

Non Alc. Spumante, OddBird Veneto, Italy, 2020	590 / 3500
Prosecco Brut, Conti Riccati Veneto, Italy, NV	620 / 3700
Moscato d'Asti 101, Ca'Del Baio Piemonte, 2020	3800
Puro Rosato Pet-Nat, Fattoria Lavacchio Toscana, 2020	4500
Maximum BdB, Ferrari Trentino, NV	6600
Champagne Brut, Domaine Lorient-Pagel France, NV 0,375 л	3600 / 6800
Cuvee Prestige Extra Brut, Ca'Del Bosco Lombardy, NV	8100
Champagne Brut Reserve, R.Pouillon France, 2018	9800

BIANCHI

Soave, Tammellini Veneto, Italy, 2021	620 / 3700
Greco Sannio, Mustilli Campania, 2020	4400
Riesling Der Abenteurer, Herxheim Germany, Pfalz, 2021	730 / 4400
Sauvignon Blanc, Domaine Ciringa Slovenia, Podravje, 2019	4500
Chenin Les Marnes, Tracy et Cie France, Loire, 2021	840 / 5000
Vermentino Paguro, Cirpiana Toscana, Italy, 2021	950 / 5700
Orvieto Tragugnano, Sergio Mottura Umbria, 2019	5900
Gavi Stelle Sul Poggio, Il Poggio Piemonte, 2020	6200
Verdicchio dei Castelli di Jesi, La Staffa Marche, 2020	6600
Danfara Bianco, Maradei Calabria Calabria, 2016	1100 / 6800
Fiano, Don Chisciotte Campania, 2017	7300
Chardonnay Arbois, Rijckaert France, Jura, 2020	7400
Versante Nord, Eduardo Torres Acosta Sicily, 2019	9700
Badde Nigolosu, Dettori Sardinia, 2016	12500
Ribolla Gialla, Gravner Friuli-Venezia Giulia, 2011	15900



ROSATO

Galio, Poggio Del Moro Toscana, 2021	660 / 3950
Civitella Rosato, Sergio Mottura Lazio, 2016	4200

ROSSO

Piemonte Mio, Corte Santa Lucia Piemonte, 2020	620 / 3700
Circus, Lunae Bosoni Liguria, 2020	4100
Pinot Noir, Freiherr Von Geler Germany, Baden, 2019	750 / 4500
Chianti Classico, Riecine Toscana, 2020	810 / 4800
Agamium Colline Novaresi, Cantalupo Piemonte, 2017	4900
Rosso di Montalcino, Tenute Silvio Nardi Toscana, 2018	5500
Bardolino Classico «Soracuna», Villa Calicantus Veneto, 2020	990 / 5900
Valpolicella Classico, Monte Dall'Ora Veneto, 2020	6500
Sangiovese, Chiara Condello Emilia-Romagna, 2019	1200 / 7200
Teroldego, Foradori Trentino Alto Adige, 2018	7800
No Name, Giacomo Borgogne Piemonte, 2018	8800
Amarone della Valpolicella Classico, Le Salette Veneto, 2017	9200
Ghemme, Collis Breclamae, Cantalupo Piemonte, 2005	9500
Il Frappato, Arianna Occhipinti Sicilia, 2017	9800
Brunello di Montalcino, Podere Le Ripe Toscana, 2015	12500
Volnay VV, Roche de Bellene France, Bourgogne, 2017	14900
Tignanello, Antinori Toscana, 2018	18500



SPECIAL FEED

FRAGOLA BOULEVARDIER • 800
Chamberyette, Menta Branca, Bourbon



Аперитивные

Наше прочтение итальянской классики

COCKTAILS

MARTINI FIERO SPRITZ ON TAP! • 700 Martini Fiero, Prosecco, Sparkling Water
MARTINI FIERO&TONIC • 700 Martini Fiero, Tonic, Orange <i>Подана с оливоками</i>
LIMONCELLO SPRITZ ON TAP! • 700 Limoncello, Martini Extra Dry, Prosecco, Sparkling Water
CORETTO • 700 Tselovalnik Coffee Elixir, Coffee, Sugar, Cream
UVA SPINA BELLINI • 780 Gooseberry, Peach, Bergamot, Prosecco
BASIL GIMLET • 680 Gin, Basil, Lime

GODFATHER SOUR • 780 Dewar's White Label, Amaretto, Sugar, Lemon
LAMPONI SOUR • 780 Gin, Raspberry, Ginger, Lemon, Sugar, Bitter
PORTO BIRRA • 680 Bacardi Spiced, Pear, Dandelion, Nutmag
SOLE DI CALABRIA • 680 Gin, Strawberry, Orange, Bitter, Indian Tonic
ALLA ROZA • 680 Gin, Martini Extra Dry, Rose, Cucumber, Soda
BIANCO LIME • 680 White Wine, Gin, Lime Leaf, Soda

OLLIE'S RHUBARB FIZZ • 680 Gin, Martini Fiero, Rhubarb, Lemon, Tonic
FERRO NEGRONI • 700 Ferro China Baliva, Martini Rosso, Gin
PLUM SBAGLIATO NEGRONI • 700 Prunella Mandorlato, Martini Rosso, Bitter, Prosecco
MARTINI RISERVA NEGRONI • 700 Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Gin
BERGAMOTO NEGRONI • 700 Bergamotto, Martini Extra Dry, Bitter, Gin
ALMOND OLD FASHIONED • 750 Bourbon, Amaretto, Sugar, Bitter

N/A COCKTAILS

GINGER G&T • 570 Gin n/a, Ginger, Honey, Lime, Tonic
PUCHIINI • 570 Citrus, Mango, Sparkling Wine n/a

HOT COCKTAILS

MIRTO HOT TODDY • 650
HOT TANGERINO • 650

LE BIBITE

Лимонад (0.33 л) • 370 базилик-лайм / малина-имбирь / ревень-красный апельсин
Сок YOGA (0.25 л) апельсин / яблоко / томат • 320
Сок свежесжатый (0.3 л) апельсин • 390
Wostok Bio Cola (0.33 л) • 450
Вода EDIS (0.5 л) газированная / негазированная • 390
Эспрессо / Американо • 180 / 200
Капучино / Большой Капучино • 270 / 320
Латте / Флэт Уайт • 320

[после / dopo]

DIGESTIVI

саккади итальянских традиций
La tradizione italiana più autentica

Frutta e noci

LIMONCELLO • 370	
LIMONCELLO CREMOSO • 370	
FRANGELICO • 450	◆◆
MIRTO DI SARDEGNA • 420	◆◆
PRUNELLA MANDORLATA • 570	◆

Erbe e spezie

CHINATO BORGOGNO • 460	◆
AMARO D'ERBE • 420	◆◆
FERRO CHINA BALIVA • 420	◆
STREGA • 450	◆◆
AMARO MONTENEGRO • 420	◆◆◆◆
CYNAR • 420	◆◆◆◆
FERNET BRANCA • 450	◆◆◆◆◆
AMARO BOMBA CARTA • 490	◆◆◆

BIRRA ALLA SPINA

Выбираем только сорта с собственной пивоварни и с пивоварен, в которых уверены сами

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ★ SPORT PILSNER 0.5%	390
ПИЛСЧЕР ★ PORT PILSNER 5.1%	430
СТАУТ ★ WHITE NIGHTS 5.2%	450
ХЕЛЬ ★ WELDE HELLES 5.2%	470
ВАЙСБИР ★ WELDE UR-WEIZEN 5.2%	470
БЛАНШ ★ STEENBRUGGE WIT 5.5%	480
ИРА ★ LOCKDOWN IPA 6.3%	450
САУЭР ★ RODENBACH GRAND CRU 6%	490
ЛАМБИК ★ KRIEK BOON 4%	490
СИДР ★ BRETAGNE BRUT 4%	490

О наличии бутылочных сортов уточняйте у барменов и официантов