

Меню

Разделы меню

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ / *Appetizers & Salads*

СВЕЖАЯ ПАСТА / *Homemade pasta*

ПИЦЦА / *Pizza*

СУПЫ И ХЛЕБ / *Soups & Bread*

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / *Fish & Seafood*

МЯСО / *Meat*

ДЕСЕРТЫ / *Desserts*

МЕНЮ БАМБИНИ / *Kids menu*



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Appetizers
&
Salads

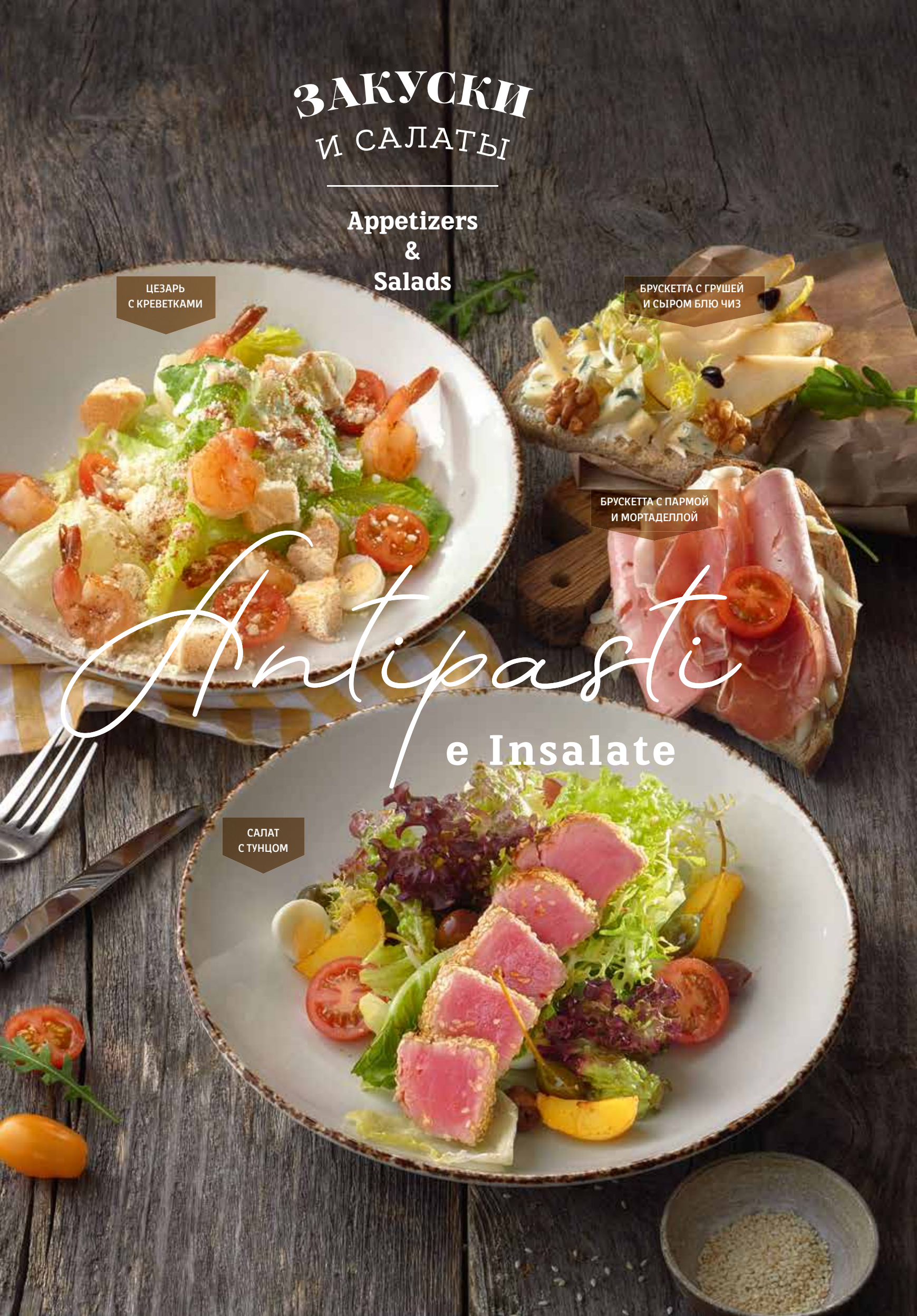
ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ

БРУСКЕТТА С ГРУШЕЙ
И СЫРОМ БЛЮ ЧИЗ

БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ
И МОРТАДЕЛЛОЙ

САЛАТ
С ТУНЦОМ

e Insalate



Antipasti e Insalate

Закуски и Салаты | Appetizers & Salads

Еда для итальянца – это прежде всего удовольствие! А что главное в удовольствиях? Разнообразие, конечно. Поэтому в итальянской кухне так много замечательных салатов, многие из которых прославились на весь мир. Мы готовим для вас самые вкусные закуски итальянской кухни, которые помогут не только «разжечь» аппетит, но и испытать настоящее удовольствие – с первой же вилки.

ЦЕЗАРЬ с куриной грудкой 455 / с креветками 525
Caesar with chicken breast with shrimps

Микс из листьев ромейна и айсберга, помидоры, гренки, перепелиные яйца под фирменной заправкой «Цезарь» от нашего шеф-повара.

САЛАТ С ТУНЦОМ 525
Salad with tuna

Ломтики тунца, обжаренные в кунжуте, подаются с микс салатом, картофелем, перепелиными яйцами, итальянскими оливками, каперсами и помидорами черри под заправкой из песто и бальзамика.

ИНСАЛАТА ДИ РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ 535
Salad with arugula and shrimps

Салат с рукколой, микс-салатом, креветками, грибами, сыром, помидорами черри, кедровыми орешками с заправкой бальзамик.

ПАРМА И МОЦАРЕЛЛА | **nuovo** | 515
Parma and mozzarella

Пармская ветчина и моцарелла на подушке из микса салатов с помидорами и соусом крем-бальзамик.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ **vegeta riano** 385
Greek salad

Микс из салатных листьев, помидоров, огурцов, сладкого перца, красного лука, маслин, каперсов и сыра фета.

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ И ТУНЦА 535
Salmon and tuna tar-tar

Кусочки тунца и лосося сочетаются с сочными помидорами, красным луком и каперсами под итальянской заправкой.

БАКЛАЖАНЫ
АПЛА ПАРМИДЖАНА **vegeta riano** 449
Aubergines baked with tomatoes and cheese

Ароматный баклажан, запеченный с помидорами и сыром.

КАПРЕЗЕ **vegeta riano** 465
Caprese

Спелые помидоры с сыром моцарелла, листьями пряной рукколы, оливковым маслом и соусом песто.

ИДЕАЛЬНО К ВИНУ



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК 545
Italian appetizers

Колбасы сальсичон, пепперони, мортаделла, пармская ветчина, груша и ассорти из сыров: грана падано, блю чиз, козий. Подается с грецкими орехами и медом.

БРУСКЕТТЫ НА ВЫБОР 1 шт 229 / 3 шт 545
Choice of bruschettas

Традиционная итальянская закуска на основе домашнего бездрожжевого тосканского хлеба ручной работы.

- ♦ Брускетта с грушей и сыром блю чиз
- ♦ Брускетта с пармой и мортаделлой
- ♦ Брускетта с лососем, тунцом и сливочным сыром.

ЖАРЕННЫЙ СЫР **vegeta riano** 395
Fried cheese

Пикантный сыр, обжаренный на гриле до золотистого цвета. Подается с мятой и вишневым вареньем.

МИНИ ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР 95
Italian mini appetizers

- ♦ Микс итальянских оливок
- ♦ Подсушенные помидоры черри.

ЗАКАЖИ ЛЮБОЙ САЛАТ

и получи коктейль
«Мартини-Тоник Бьянко»
по специальной цене

150мл / 10г **249**



Все цены указаны в рублях.

| **nuovo** | новое

| **dello chef** | от шефа

| **vegeta riano** | вегетарианское блюдо

| **picc anto** | острое блюдо

Pasta

fresca

ПАППАРДЕЛЛЕ
С МЯСНЫМ РАГУ

СПАГЕТТИ НЕРИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

МЯСНАЯ
ЛАЗАНЬЯ

НАТУРАЛЬНО
ВКУСНО
ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

СВЕЖАЯ ПАСТА

Homemade
pasta

КУПИ ДОМОЙ
И ПРИГОТОВЬ
ПО РЕЦЕПТАМ
«IL ПАТИО»



ищите рецепты на ilpatio.ru

ФЕТТУЧИНИ

500г / 220

ПАППАРДЕЛЛЕ

500г / 220

СОУС ПЕСТО

60г / 185

СОУС
БОЛОНЬЕЗЕ

150г / 239

ПЕННЕ

500г / 220

СПАГЕТТИ

500г / 220

ФЕТТУЧИНИ
СО ШПИНАТОМ

500г / 220

СПАГЕТТИ
НЕРИ

500г / 220

ТОМАТНЫЙ
СОУС

150г / 199

РАВИОЛИ
С МОЦАРЕЛЛОЙ

500г / 379

Все цены указаны в рублях.

Pasta fresca

Свежая паста | Homemade pasta

Итальянская паста – это совершенно особое удовольствие. Чтобы стать именно pasta, тесто должно быть свежим, только что приготовленным из муки твердых сортов. Благодаря тому, что свежая паста не проходит высокотермическую обработку, в ней сохраняются все полезные вещества. А еще паста, разумеется, должна быть «al dente», чтобы вы почувствовали ее характер – ее плотность и упругость. Такую пасту можно съесть и просто с оливковым маслом. Но соус – вот что делает ее настоящим шедевром.

[picc-
anto]

СПАГЕТТИ ИЛ ПАТИО 545

Spaghetti IL Patio

Фирменная паста с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе с помидорами, перцем чили и чесноком.

[dello-
chef]

**СПАГЕТТИ НЕРИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ 599**

Spaghetti neri with seafood

Черная паста с креветками, мидиями, кальмарами, приготовленная в сливочном соусе с чесноком, помидорами черри и вялеными томатами.

РАВИОЛИ С МОЦАРЕЛЛОЙ 479

Ravioli with mozzarella

Равиоли с начинкой из нежной моцареллы, подаются в томатно-сливочном соусе с вешенками и шампиньонами, ароматными итальянскими травами и вялеными помидорами.

[nuovo] [vegeta-
riano]

СПАГЕТТИ ПОМОДОРО 385

Spaghetti with tomatoes

Классический рецепт – спагетти, помидоры черри, томатный соус, сыр и базилик. Ничего лишнего, только самое вкусное!

МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ 445

Meat lasagne

Классический рецепт лазаньи с соусами болоньезе и бешамель, запеченной с моцареллой и сыром пармезан.

**ФЕТТУЧИНИ
С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ 475**

Fettuccine with mushrooms and ham

Паста с шампиньонами и ветчиной в сливочном соусе.

**ФЕТТУЧИНИ
С СЁМГОЙ ЦУКИНИ 499**

Fettuccini with salmon and zucchini

Зелёные феттучини с добавлением шпината, подаются с кусочками сёмги и цукини, помидорами черри в нежном сливочно-сырном соусе с песто.

[nuovo]

**ПАППАРДЕЛЛЕ
С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ 535**

**Pappardelle with shrimps
and calamary**

Ароматная паста с креветками, кальмарами, маслинами и чесноком в томатном соусе с итальянскими травами.



[nuovo]

ПАППАРДЕЛЛЕ С МЯСНЫМ РАГУ 545
Pappardelle with meat ragout

Сытная мясная паста с рагу из говядины и свинины, с добавлением тимьяна, цукини и помидоров.

[vegeta]
[riano]

ПЕННЕ АЛЛА НОРМА
С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ РИКОТТА 399
Penne alla norma with eggplant
and ricotta cheese

Паста с баклажаном, сыром рикотта, в томатном соусе с базиликом.

ФЕТТУЧИНИ С ЦЫПЛЁНКОМ И ПЕСТО 445
Fettuccini with pesto chicken

Зелёные феттучини с добавлением шпината, приготовленные с маринованной куриной грудкой BBQ, шампиньонами, тушеным луком, соусом песто, помидорами черри и сыром.

[nuovo]

ФЕТТУЧИНИ С ШАМПИНЬОНАМИ,
ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И БЕКОНОМ 499
Fettuccini with mushrooms,
truffle oil and bacon

Сытная паста с грибами, беконом, маслом белых трюфелей в сливочном соусе.

КАРБОНАРА 465
Carbonara

Паста по классическому рецепту с беконом и сыром.

ФЕТТУЧИНИ АМАТРИЧАНА 475
Fettuccine with bacon and blue cheese

Пикантная паста с беконом, в томатном соусе с добавлением сыра блю чиз.

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 465
Risotto with porcini mushrooms

Нежное ризотто с белыми грибами, шампиньонами, сыром и трюфельным маслом.

РИЗОТТО НЕРИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ 545
Risotto neri with seafood

Черное ризотто из риса венере с кальмарами, креветками, мидиями и перцем чили.

ДОБАВЬТЕ
В ПАСТУ
ИЛИ РИЗОТТО

[speci]
[ale]

♦ Сыр пармезан ♦ Шампиньоны
♦ Мидии

65

♦ Креветки ♦ Кальмары ♦ Лосось
♦ Белые грибы

85



ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

Pizza

ПИЦЦА
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ

Pizza

IL PATIO

НОВАЯ АССОРТИ GRANDE!

New Grande Platter!

GRANDE / 799



АЛЬ
САЛЬМОНЕ

БАРБЕКЮ

МАРГАРИТА
ГУРМЭ

МИКСУЙТЕ НАЧИНКИ НА СВОЙ ВКУС,
ЛЮБЫЕ ТРИ НА ВЫБОР:

- | | | |
|-----------------|---|-----------------|
| IL Патио | ◇ | Кватро формаджи |
| Барбекю | ◇ | Аль сальмоне |
| Ветчина и грибы | ◇ | Маргарита гурмэ |

Все цены указаны в рублях.

Pizza

Пицца | Pizza

Пицца - это самое знаменитое итальянское блюдо в мире. Самое главное в итальянской пицце – это особое тесто из правильной муки. Мы знаем толк в настоящей итальянской пицце! Поэтому мы используем супермуку.

Что дает супермука?

- ◇ пицца получается тонкой, как в Италии
- ◇ бортик долго остается хрустящим
- ◇ поверхность пиццы имеет ровный золотисто-коричневый цвет.

Мы готовим нашу пиццу так, как это делают в Италии и начинку предлагаем на любой вкус.

[dello
chef]

IL ПАТИО normale 615 / grande 899

IL Patio

Фирменная пицца с сыром моцарелла, ветчиной, шампиньонами, пикантной колбасой пепперони, беконом, мюнхенскими колбасками и сладким перцем.

МАРИНАРА normale 589 / grande 849

Pizza with seafood

Пицца с креветками, мидиями, кальмарами, маслинами, фирменным томатным соусом, сыром моцарелла и соусом песто.

[vegeta
riano]

МАРГАРИТА ГУРМЭ normale 399 / grande 579

Margherita gourmet

Традиционный рецепт маргариты с двумя видами сыра моцарелла, что придает особый сливочный вкус, который дополняется помидорами черри и томатным соусом.

[nuovo]

**ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ** normale 689
grande 899

Pizza with mushrooms and truffle oil

Белые грибы и шампиньоны в сочетании с трюфельным маслом. Триумф вкуса!

ВМЕСТЕ ВКУСНЕЕ

Пицца Пепперони (normale) + бокал
пива «Стелла Артуа» (330 мл)
по специальной цене

549



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Все цены указаны в рублях.

[nuovo] новое

[dello
chef] от шефа

[vegeta
riano] вегетарианское блюдо

[picc
anto] острое блюдо

| nuovo |

АЛЬ САЛЬМОНЕ normale 615 / grande 899
Pizza with salmon and cream cheese

Пицца с запеченными кусочками нежнейшего лосося, сливочным сыром, моцареллой и томатным соусом.

[vegeta
riano]

ПРИМАВЕРА normale 435 / grande 629
Vegetarian pizza

Вегетарианская пицца с двумя видами перца, томатами черри, шампиньонами, цукини-гриль и шпинатом.

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ normale 499 / grande 725
Ham and mushrooms

Пицца с ветчиной, шампиньонами, сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано.

БАРБЕКЮ normale 565 / grande 819
Pizza with chicken, pork and BBQ sauce

Пицца с сочным цыпленком и свиной BBQ, беконом, шампиньонами, тушеным луком, сыром моцарелла и пряной рукколой.

[vegeta
riano]

КВАТРО ФОРМАДЖИ normale 525 / grande 755
Quattro formaggi

Сочетание четырех сыров: пикантного блю чиз, желтого чеддера, сливочной моцареллы и пармезана, с соусом бешамель и кедровыми орешками.

[vegeta
riano]

С ГРУШЕЙ И БЛЮ ЧИЗ normale 559 / grande 809
With pear and blue cheese

Изысканное сочетание сыра блю чиз, моцареллы и сладкой груши, дополненное кедровыми орешками, медом и листочками тимьяна.

[vegeta
riano]

МАРГАРИТА normale 349 / grande 499
Margherita

Классическая итальянская пицца с фирменным томатным соусом, сливочным сыром моцарелла и свежим базиликом.

ПЕППЕРОНИ normale 465 / grande 675
Pepperoni

Колбаса пепперони в сочетании со свежей моцареллой, фирменным томатным соусом и петрушкой. Для тех, кто любит поострее!

ДОБАВЬ ВКУСА
С СОСА-COLA

Пицца Барбекю (normale) + Coca-Cola
или Coca-Cola без сахара (330 мл)
по специальной цене

615



*Coca-Cola, Coca-Cola Zero и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company.

Все цены указаны в рублях.

| nuovo | новое

[dello
chef]

от шефа

[vegeta
riano]

вегетарианское блюдо

[picc
anto]

острое блюдо

СУПЫ И ХЛЕБ

Soups
&
Bread

СЕМЕЙНЫЙ
ОЧАГ

ТОМАТНЫЙ СУП
С МУССОМ
ИЗ ПАРМЕЗАНА

Zuppa
e Pane

ДОМАШНЯЯ ПОХЛЕБКА
С МОРЕПРОДУКТАМИ



Zuppe e Pane

Супы и Хлеб | Soups & Bread

Суп и хлеб – это первое, что в Италии предложат голодному гостю. А голодным, по мнению итальянских хозяек, является каждый гость. Мы полностью разделяем итальянский подход и предлагаем вам начать трапезу с наваристого итальянского супа и хрустящей, только-только из печи, фокаччи.

СЕМЕЙНЫЙ ОЧАГ 455

Home broth with meat

Наваристый суп с говядиной, курицей и свиной в ароматном бульоне с травами, томатами, цукини и картофелем.



ТОМАТНЫЙ СУП

С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА 349

Tomato soup with parmesan mousse

Густой томатный суп с базиликом, перцем-гриль и муссом из пармезана.

ДОМАШНЯЯ ПОХЛЕБКА

С МОРЕПРОДУКТАМИ 399

Homemade seafood soup

Кусочки лосося, белой рыбы, кальмары, мидии и креветки в легком бульоне с каперсами, картофелем, помидорами черри и красным луком.



КРЕМ-СУП

ИЗ ШАМПИНЬОНОВ 305

Champignons cream soup

Ароматный грибной крем-суп сочетается со сливками, листочками тимьяна и кедровыми орешками.



МИНЕСТРОНЕ

299

Minestrone

Овощной суп с картофелем, фасолью, цукини, брокколи, цветной капустой, помидорами черри, морковью и шпинатом.

СУП ДНЯ 189

Soup of the day

ХЛЕБ

ФОКАЧЧА 165

Focaccia

Итальянская хлебная лепешка с соусом песто, сыром и чесноком.

- ◇ БЕКОН / 75
- ◇ ПОМИДОРЫ / 75
- ◇ РУККОЛА / 65

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ 135

Garlic bread

Хрустящий багет, запеченный с чесночным маслом и зеленью.



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish
&
Seafood

СТЕЙК
ИЗ ЛОСОСЯ

Pesce
e Frutti di mare

КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Pesce e Frutti di mare

Рыба и Морепродукты | Fish & Seafood

Италия окружена морями с трех сторон, поэтому нет ничего удивительного в том, что итальянцы обожают рыбу и морепродукты. Ее готовят без лишних сложностей: все что нужно – кусок свежей рыбы, оливковое масло, немного белого вина и лимона.

[nuovo]

КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 699
Royal grilled prawns

Креветки, обжаренные на гриле, подаются микс-салатом, чили перцем и лимоном.

[nuovo]

ФОРЕЛЬ 515
Baked trout

Запеченная форель с томатами черри и свежим лимоном.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 699

Salmon steak with vegetables

Сочный стейк из семги, подается с обжаренными шампиньонами, помидорами, кабачками, сладким перцем и соусом песто.

ПЕШЕ КОН ВЕРДУРЕ 515

White fish with vegetables

Нежная белая рыба, подается с обжаренными шампиньонами, помидорами, кабачками, сладким перцем и соусом песто.

[nuovo]

ЗУППА ДИ ПЕШЕ 625
Seafood soup

Морская похлёбка из мидий, креветок и кальмаров с помидорами и чесноком. Подаётся с чесночным хлебом.

ГАРНИР

[vegeta
riano]

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 185
Mashed potatoes

По-деревенски.

[vegeta
riano]

ОВОЩИ ГРИЛЬ 185
Grilled vegetables

Цукини, баклажаны, шампиньоны, сладкий перец, помидор.

[vegeta
riano]

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 185
Potatoe slices

По-средиземноморски.



МЯСО

Meat

ФИЛЕ-МИНЬОН
В СЛИВОЧНО-
ТРЮФЕЛЬНОМ
СОУСЕ

Carne

СТЕЙК
СТРИПЛОЙН

Трое из четверых итальянцев уверены, что счастье можно найти за красиво накрытым столом. А еще за этим столом можно найти немало пользы для здоровья. Чего только стоит кусок хорошей вырезки и овощи, приготовленные на гриле! В мясе – вся сила, уверен, наш шеф-повар, а потому виртуозно жарит на гриле сочные стейки и прекрасно готовит римскую сальтимбокку.

СТЕЙК СТРИПЛОЙН 1499

Striploin steak

Сочный и нежный стейк – идеальный выбор для любителей мяса с кровью. Подается с рукколой и обжаренными помидорами черри.

+ 40	+ 185
СОУС	ГАРНИР

ФЛАНК СТЕЙК* 100гр / 399

F flank steak

Альтернативный стейк с насыщенным вкусом и уникальным ароматом. Подается с рукколой и обжаренными помидорами черри.

+ 40	+ 185
СОУС	ГАРНИР

[nuovo]

ФИЛЕ-МИНЬОН

В СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ 875

Fillet mignon with creamy truffle sauce

Нежный и сочный филе-миньон со сливочно-трюфельный соусом с демиглас, мини-картофелем, шпинатом и помидорами черри.

СКАЛОПИНИ ИЗ КУРИЦЫ 525

Chicken breast with mushroom sauce

Нежнейшее куриное филе, приготовленное в грибном соусе. Подается с картофельными дольками.

САЛЬТИМБОККА 525

Pork schnitzel with parma and mashed potatoes

Тонкий шницель из свинины с ломтиком пармы и шалфеем. Подается с картофельным пюре, томатами черри и рукколой.

[dello chef]

МИЛАНЕЗЕ ДИ ПОЛЛО 525

Breaded chicken cutlet

Рубленая куриная грудка в панировке с сыром и томатным соусом. Подается с рукколой и картофельными дольками.

*Этот стейк может варьироваться по весу, цена установлена за 100 г сырого продукта в зависимости от веса стейка, который вы выберете, будет зависеть финальная стоимость. Пожалуйста, уточните финальную стоимость у официанта.



ДЕСЕРТЫ

Desserts

ШОКОЛАДНЫЙ
ФЛАН

КРЕМ-БЛЮЛЕ С
ГОЛУБИКОЙ

МИЛЬФЕЙ
С ЯГОДАМИ

Deli

Dolce vita – сладкая жизнь по-итальянски: яркие эмоции, залиvistый смех, искрящиеся улыбки, горящие глаза. Итальянцы меньше всех других народов подвержены депрессии – в том числе благодаря любви к вкусной еде и привычке завершать трапезу чашкой крепкого кофе и вкусным десертом. Наши десерты созданы для того, чтобы вы в полной мере ощутили итальянскую dolce vita и радовались жизни.

ТИРАМИСУ

СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ  345

Tiramisu with fresh raspberries

Нежнейший крем из сыра маскарпоне со свежей малиной и печеньем савоярди, пропитанным миндальным сиропом.

ПАННА КОТТА 315

Panna cotta

Классический сливочный десерт со свежими сезонными ягодами.

МИЛЬФЕЙ С ЯГОДАМИ | nuovo | 365

Millefeuille with berries

Листы слоёного теста мы сдабриваем порцией нежного ванильного крема и горстью сочных ягод.

КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ | nuovo | 315

Creme brulee with blueberry

Нежный сливочный крем с карамельной корочкой, подается с голубикой и веточкой мяты.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ | nuovo | 325

Apple pie with ice cream

Подается с шариком ванильного мороженого.

ЧИЗКЕЙК 325

Cheesecake

Сливочно-творожный крем на песочной подложке. Подается с клубничным соусом.

ДОМАШНЕЕ ТИРАМИСУ 325

Homemade tiramisu

Классически итальянский десерт, призывающий баловать себя, на основе нежного крема из маскарпоне и пропитанного миндальным сиропом печенья савоярди.

МЕДОВИК 325

Honey cake

По классическому рецепту с медовыми коржами и сметанным кремом.

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН 375

Chocolate flan

Кекс с жидкой шоколадной начинкой. Подается с вареньем из лесных ягод и ванильным мороженым.

ДОЛЬЧЕ ФРАГОЛА 315

Dolce fragola

Клубничное и ванильное мороженое со взбитыми сливками, бананом и клубничным соусом.

МОРОЖЕНОЕ (1 шарик на выбор) 95

ICE CREAM (1 scoop of your choice)

Клубника, ваниль, шоколад, фисташка.

СОРБЕТ (1 шарик на выбор) 95

SORBET (1 scoop of your choice)

Манго, малина.

ДЕСЕРТЫ

ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ

ЦЕНЕ: 2 ЗА 499

◇ Медовик ◇ Чизкейк ◇ Домашнее тирамису
◇ Яблочный пирог ◇ Дольче Фрагола

МЕНЮ БАМБИНИ

Kids menu

ПИЦЦА З СЫРА
БАМБИНИ

ШАШЛЫЧОК
КУРИНЫЙ

Menu
per bambini

СЫРНИКИ
БАМБИНИ

Menu per bambini

Меню бамбини | Kids menu

Семья – главная ценность в жизни итальянцев. Разделяем это убеждение! В воспитании детей жители Италии придерживаются правила – «Свобода и еще раз свобода». Особенно, если речь идет о свободе выбора блюд на обед или ужин. Позвольте своему бамбини заказать то, что он точно доест до последней ложки. А ему есть из чего выбрать в нашем меню!

БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 219

Broth with meatballs

Куриный бульон с фрикадельками, пастой и помидорами черри.

МИТБОЛСЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 359

Meatballs with mashed potatoes

Подаются с миксом из овощей – огурцы, морковь, помидоры черри.

НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ 299

Chicken nuggets with fried potatoes

Подаются с картофельными улыбками, миксом из овощей и кетчупом.

ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ 299

Chicken kebab with fried potatoes

Обжаренные кусочки куриной грудки с картофельными улыбками, салатом и кетчупом.

ФРИКАДЕЛЬКИ С БУЛОЧКОЙ БРИОШЬ 399

Meatballs with brioche bun

Мясные фрикадельки на сладкой булочке с сырами чеддер и моцарелла. Подаются с картофельными улыбками и кетчупом.

ПАСТА БАМБИНИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

В ТОМАТНОМ СОУСЕ 229

Pasta bambini with meatballs and tomato sauce

ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ БАМБИНИ 229

Penne bambini with chicken

Паста с нежными кусочками курицы в томатном соусе с сыром.

СПАГЕТТИ БАМБИНИ С СЫРОМ 229

Spaghetti bambini with cheese

Паста в сливочном соусе с сыром моцарелла.

ПИЦЦА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ БАМБИНИ 399

Pizza bambini with meatballs

Пицца с фирменным томатным соусом, моцареллой, фрикадельками, томатами черри и петрушкой.

ПИЦЦА З СЫРА БАМБИНИ 349

3 cheese types bambini

Сочетание желтого чеддера, сливочной моцареллы и пармезана, с соусом бешамель и кедровыми орешками.

СЫРНИКИ БАМБИНИ 269

Cheese rolls bambini

Сырники в сладкой цветной обсыпке с медом, клубникой и сметаной.

РЕКОМЕНДУЕМ НАПИТКИ ДЛЯ БАМБИНИ

СОК RICH 200 мл 149

Juice rich in assortment

Яблочный, вишневый, апельсиновый, персиковый, томатный.

БОН АКВА

Bon aqua

негазированная вода 330 мл / 149 750 мл / 299
still water

газированная вода 330 мл / 149
sparkling



BonAqua является зарегистрированным товарным знаком The Coca-Cola Company. © 2019 The Coca-Cola Company.

«Rich» является зарегистрированным товарным знаком (с) АО «Мултон», 2019. Все права защищены.

Все цены указаны в рублях.

|  новое

|  от шефа

|  вегетарианское блюдо

|  острое блюдо

Buen appetito

Мы очень хотим, чтобы Вы остались довольны и здоровы. Поэтому, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом официанту в момент приема заказа. Тогда он сможет предупредить Вас о наличии таких продуктов в рецептах выбранных блюд, и при возможности, скорректирует заказ для поваров, чтобы ничто не помешало Вашему приятному отдыху.

Дата запуска меню: февраль 2019 г.

Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны: калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.

