

Morricone
PIZZA&WINE

ИСКУССТВО
ИТАЛЬЯНСКОЙ
КУХНИ





Morricone

PIZZA&WINE

Работая над нашим меню, мы вдохновлялись лучшими произведениями итальянского Возрождения.

Как Витрувианский человек Леонардо да Винчи - канон идеальных пропорций человеческого тела, так и меню Morricone - канон идеальной итальянской кухни.

Вкусы наших блюд - точь-в-точь с уличных римских кафе, кухонь Неаполя и уютных ресторанчиков Венеции,

Где у Да Винчи геометрия идеальных пропорций - там у команды Morricone - баланс идеальных ингредиентов и выверенных сочетаний.

Мы приглашаем вас попробовать прекрасное: нашу римскую пиццу, правильную пасту, закуски, удачно оттеняющие вкусы вина из нашей винной карты, и желаем вам приятного аппетита!

Шеф-повар Morricone pizza&wine
Дамба Шагжиев



ЗАВТРАКИ



Неаполитанский завтрак

490.-
240/150 г

Глазунья из двух яиц, обжаренная сосиска и шампиньоны, томаты, микс салата. Подаётся с румяным итальянским хлебом



ХИТ

Сицилийский завтрак

560.-
250/150 г

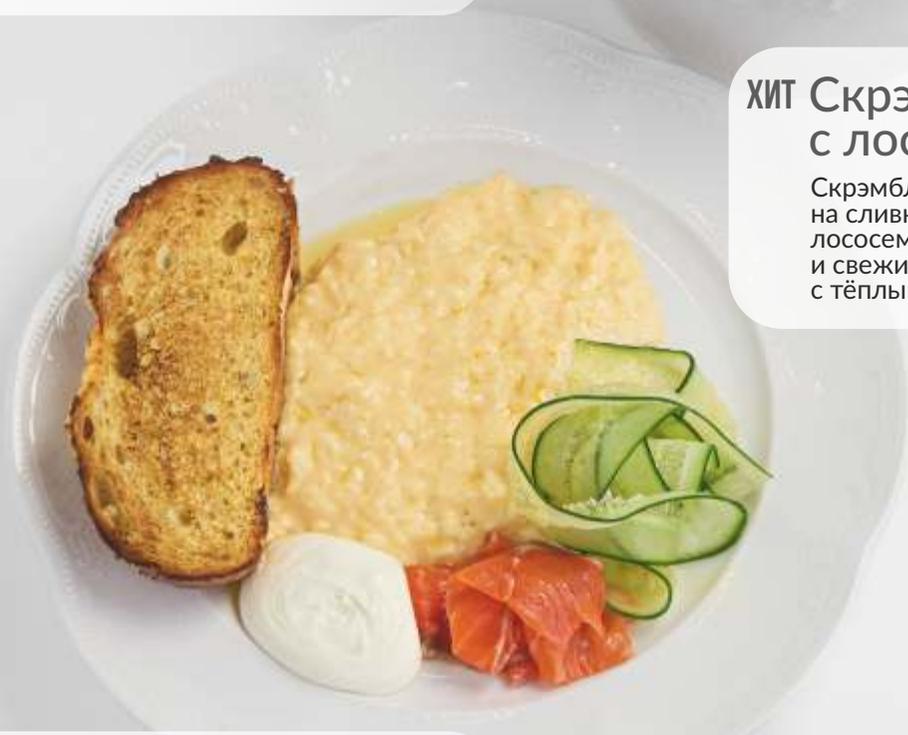
Классический омлет с томатами черри, гуакамоле, творожным сыром и миксом салата. Подаётся с хрустящим итальянским хлебом





♥ Шакшука
с моцареллой 470.-
330 г

Подаётся с кукурузным хлебом
и зеленью



ХИТ Скрэмбл
с лососем 710.-
250 г

Скрэмбл, приготовленный
на сливках. Со слабосолённым
лососем, творожным сыром
и свежим огурцом. Подаётся
с тёплым кукурузным хлебом

♥ Боул
с лососем 790.-
380 г

Лосось слабой соли, киноа
с устричным соусом, яйцо, гуакамоле,
свежие огурцы, томаты черри, микс
салата и ореховый соус

Боул
с креветками 650.-
380 г

Отварные креветки, киноа
с устричным соусом, яйцо, гуакамоле,
свежие огурцы, томаты черри,
микс салата и ореховый соус

Боул
с курицей 570.-
380 г

Запечённое куриное филе, киноа
с устричным соусом, яйцо, гуакамоле,
свежие огурцы, томаты черри, микс
салата и ореховый соус





♥ **Равиоли
с творогом**

440.-
230 г

Подаются в сливочном соусе
с сезонными ягодами

🐻 **Каша овсяная**

310.-
250 г

Лёгкая и полезная каша
из овсяной крупы, приготовленная
на классическом молоке

Каша рисовая

310.-
250 г

Приготовленная на
классическом молоке



ХИТ Сырники

450.-
220 г

Нежные сырники из рассыпчатого
творога по домашнему рецепту,
подаются со сметаной, черничным
вареньем и солёной карамелью

РИМСКАЯ ПИЦЦА



♥ Капрезе

Сыр моцарелла, свежие томаты,
соусы помидоро и фреш.
Подаётся с соусом песто,
жареными кедровыми орешками
и свежим базиликом

S 690.- | M 890.- |



ХИТ Пепперони

Пикантные колбаски пепперони, соус помадоро, сыр моцарелла, болгарский перец, красный лук, оливки, маслины

S 580.- | M 780.- |



BBQ

Колбаски, ветчина, пепперони, бекон, сыр моцарелла, печёный перец, красный лук, соус BBQ, соус помадоро

S 570.- | M 790.- |



 **Пицца с прошутто
и трюфельным маслом**

Хамон, моцарелла, красный лук, маслины,
оливки, трюфельное масло, руккола,
соус помидоро

S 790.- | M 1150.- |



 **С ростбифом**

Сочный маринованный ростбиф,
сыр моцарелла, красный лук, микс салата
и имбирный соус

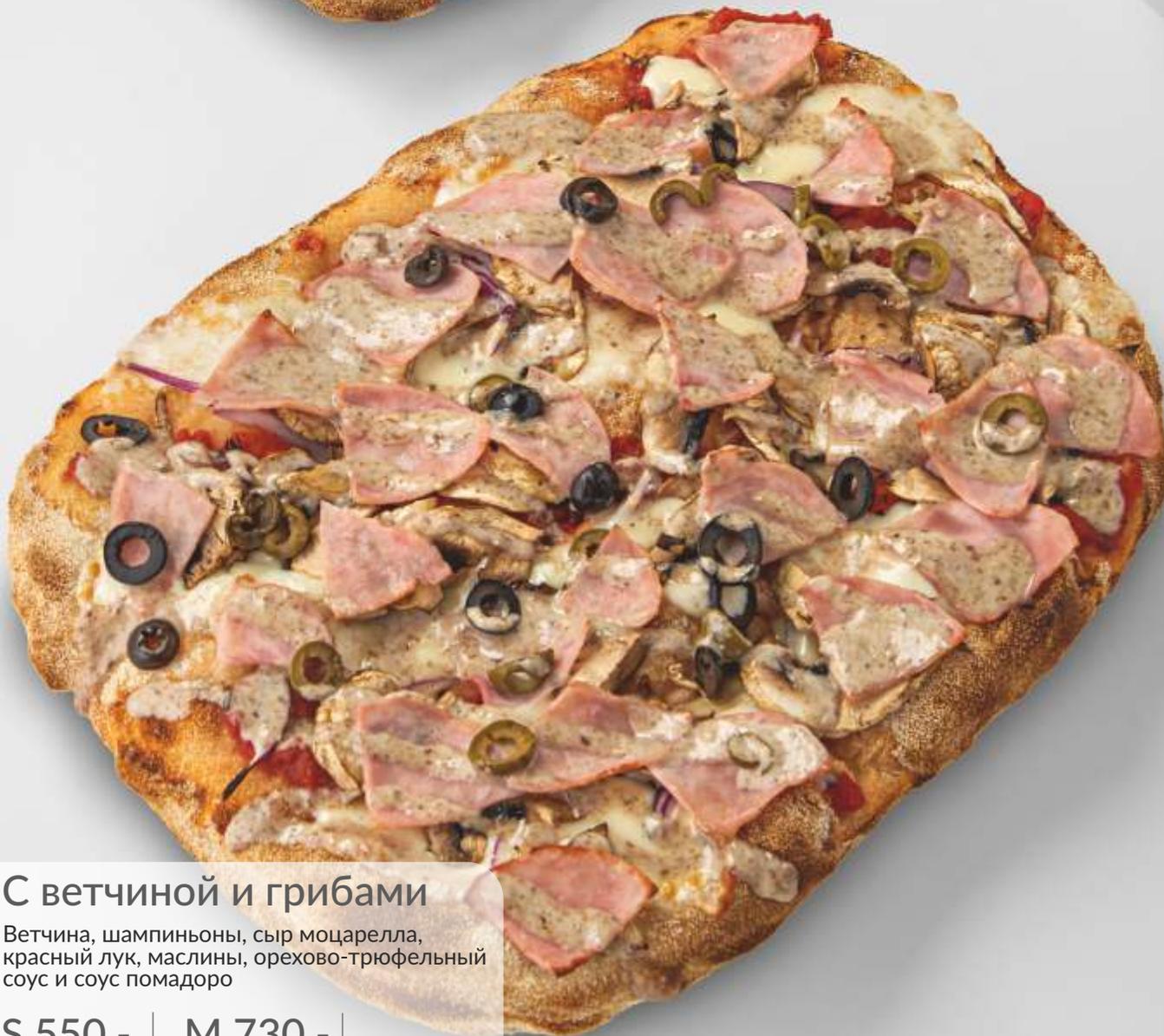
S 840.- | M 1100.- |



ХИТ С цыплёнком и дор блю

Запечённое куриное филе су-вид,
сыры дор блю и моцарелла, соусы
сливочный и унаги, микс салата, кунжут

S 580.- | M 710.- |



С ветчиной и грибами

Ветчина, шампиньоны, сыр моцарелла,
красный лук, маслины, орехово-трюфельный
соус и соус помидоро

S 550.- | M 730.- |



♥ Фрутти ди маре

Кальмары, креветки, лососевая икра, сыры моцарелла и чеддер, соусы помидоро, песто и сливочный, красный лук, маслины и базилик

S 950.- | M 1290.-|



🏛️ С лососем и цукини

Лосось, цукини гриль, соусы нори, помидоро и унаги, моцарелла, красный лук, маслины, оливки, кунжут, петрушка

S 790.- | M 1090.-|



Маргарита

Томаты черри, сыр моцарелла,
соус помадоро и свежий базилик

S 530.- | M 690.- |



ХИТ Пицца 4 сыра

Моцарелла, пармезан, дор блю,
чеддер, соусы помадоро и фреш

S 570.- | M 790.- |



Colterenzio, Gewurztraminer

полусухое. Трентино-Альто
Адидже, Италия

750 мл 5290.-



С грушей и солёной карамелью

Груша, оливковое масло, фисташки,
солёная карамель, моцарелла и сыр
с голубой плесенью, соус фреш

S 670.- | M 770.- |

МИЛАНСКАЯ ПИЦЦА



ХИТ Пепперони 670.-

Классическая пицца
с пикантными колбасками
пепперони, сыром моцарелла
и соусом помадоро 410 г



**С ветчиной
и грибами**

590.-
410 г

Классическая пицца с ветчиной,
шампиньонами, сыром моцарелла,
красным луком, маслинами и соусом
помадоро



**Planeta
La Segreta
Nero d' Avola
DOC**

сухое. Сицилия Италия

750 мл **4290.-**



Диабло

730.-

500 г

Охотничьи колбаски, пепперони,
митболы из говядины, халапеньо,
нити чили, острый томатный соус,
моцарелла



С лососем

870.-

360 г

Лосось, соус фреш, моцарелла,
творожный сыр и зелёный лук



**Sante Rive
Valpolicella**

сухое. Венето, Италия

750 мл **3690.-**

♥ **Со страчателлой 830.-**

Сливочная страчателла, томаты, болгарский перец, сыр моцарелла, соус помидоро, руккола и соус песто ^{450 г}



ХИТ Четыре сыра

680.-
420 г

Итальянская классика с соусом фреш, включающая в себя 4 вида сыра: пармезан, дор блю, чеддер и моцарелла

ЗАКУСКИ



**Vallana
Campi Raudii**

сухое, Пьемонт, Италия

750 мл **5290.-**



Мясная тарелка 1150.-

220 г

Мясное ассорти с ростбифом, брезаолой, хамоном, пепперони, маринованными перцами, гриссини. Подается с зернистой горчицей



**RIJK'S Chenin
Blanc Touch**

сухое. Вестерн Кейп, ЮАР

750 мл **4890.-**

ХИТ Сыры к вину

990.-

240 г

Сырное ассорти из пармезана, маасдама и изысканных сыров с плесенью, раскрывающие вкус и аромат выбранного вами вина

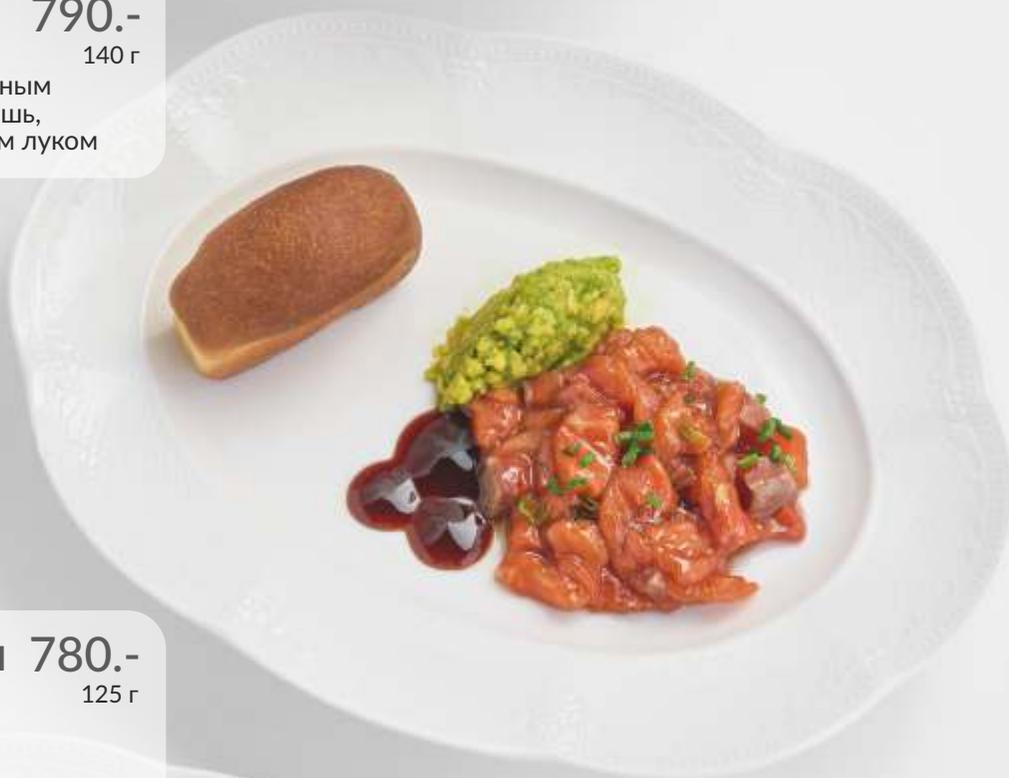


 **Тартар из тунца 890.-**

Тунец, заправленный соевым соусом, кунжутным и оливковым маслом. 140 г
Подаётся с булочкой бриошь, гуакамоле, малиновым соусом и зелёным луком

ХИТ Тартар из лосося 790.-

Лосось, заправленный мёдом, оливковым маслом, соевым и рыбным соусом. 140 г
Подаётся с булочкой бриошь, гуакамоле, соусом унаги и зелёным луком



 **Тартар из говядины 780.-**

Лёгкая закуска на основе нежной говяжьей вырезки с добавлением красного лука, солёного огурчика, соевого и устричного соусов, оливкового масла. 125 г
Подаётся с булочкой бриошь, зернистой горчицей и зелёным луком





**ХИТ Маринованный
ростбиф**

780.-
130 г

Нежная вырезка из телятины
с маринованным луком и рукколой



♥ **Паштет из куриной
печени** 470.-
130 г

Нежный паштет из куриной печени,
приготовленный по методу су-вид.
Подаётся с соусом из черники, фундуком
в карамели, кукурузным хлебом
и зелёным луком



♡ Буррата с томатами 890.-
250 г
Свежие томаты, руккола, соус песто,
крем бальзамик, буррата



ХИТ Капрезе 570.-
170 г
Сыр моцарелла с бальзамическим
соусом, базиликом, соусом песто
и кедровыми орешками



**Villa Sparina,
Montej Rosso**

сухое. Пьемонт, Италия

750 мл **4490.-**



**Баклажан
с сыром страчателла** ^{200 г} **590.-**

Запечённый баклажан в глазури.
Подаётся с томатным соусом, сыром
страчателла, соусом песто
и кедровыми орехами

БРУСКЕТТЫ



Со страчателлой 560.-

Классическое сочетание сливочного сыра, свежих томатов и соуса песто на ароматном кукурузном хлебе 210 г



♥ С ростбифом

610.-

280 г

Итальянская брускетта на хрустящем кукурузном хлебе с ростбифом, маринованными перчиками, рукколой, сыром пармезан и соусом тоннато

ХИТ С лососем

640.-

170 г

Идеальная закуска из лосося на хрустящей брускетте из кукурузного хлеба с гуакамоле, творожным сыром и малосольными огурчиками



МИДИЙНОЕ МЕСТО

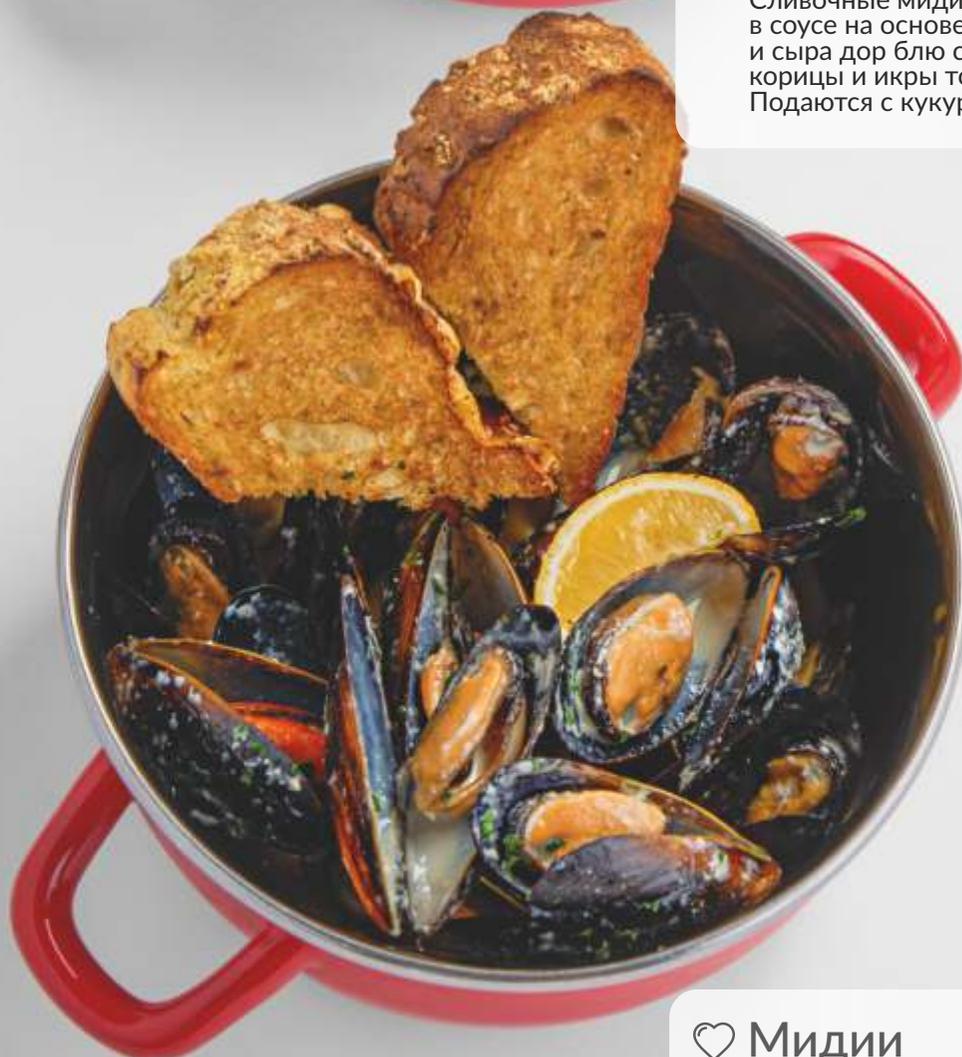


Mantra
Совиньон Блан
сухое. Кубань, Россия

750 мл **5490.-**

Мидии дор блю **1290.-**

Сливочные мидии, приготовленные ^{400/40 г}
в соусе на основе творожного сыра
и сыра дор блю с добавлением палочки
корицы и икры тобико.
Подаются с кукурузным хлебом и лимоном



♥ **Мидии**
пармезан

1290.-
400/40 г

Мидии в сливках с ароматным сыром пармезан
и устричным соусом. Подаются с хрустящим
кукурузным хлебом и долькой лимона

САЛАТЫ



♥ С креветками **670.-**
и кремом из груши 200 г

Идеальный баланс нежных креветок, микса салата, томатов черри, каперсов и подкопченного винограда, вкус которого дополняет крем из груши и лимонно-медовая заправка



ХИТ Греческий **630.-**

330 г
Лёгкий овощной салат из свежих огурцов, томатов, болгарского перца, маслин и оливок, красного лука. Подаётся с сыром фета, каперсами, орегано и оливковым маслом



Ramon Bilbao Rosado

сухое. Испания, Риоха

750 мл **3990.-**



Нисуаз

790.-

Яркий салат с тунцом, яйцом, томатами черри, салатом, фасолью, картофелем бейби и красным луком. 230 г

Заправляется соусом винегрет на основе оливкового масла и винного уксуса



Lunaria,
Charisma,
Trebiano
d'Abruzzo DOP

полусухое. Амбруццо, Италия

750 мл 4890.-



Овощной салат
с карамелизированным ^{280 г}
сыром

570.-

Лёгкий салат с карамелизированным сыром и овощным ассорти из болгарского перца, свежих огурцов, маслин, оливок, томатов, красного лука, микса салата и тыквенных семечек



ХИТ С ростбифом

750.-

185 г

Салат с маринованным ростбифом, рукколой, миксом зелени, перепелиным яйцом, томатами, сыром пармезан, красным луком и каперсами. Заправляется имбирным соусом

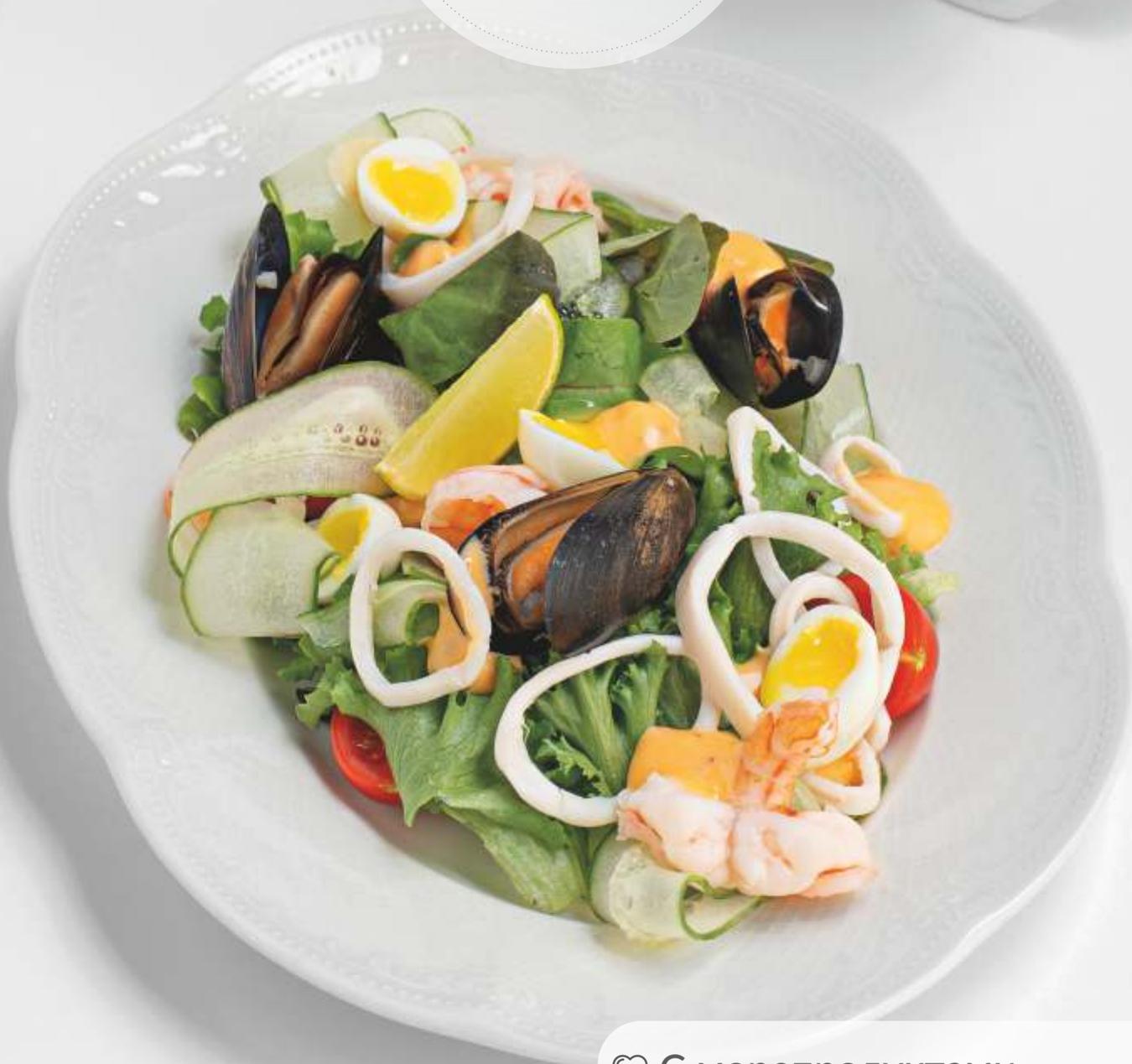




Loco Cimbali Orange

сухое. Крым, Россия

750 мл 3290.-



С морепродуктами

690.-

Бланшированные креветки, кальмары и мидии 240 г
на подушке из микса салата, со свежим
огурцом, томатами черри и перепелиным яйцом.
Заправляется домашним айоли с добавлением
сладкого соуса чили. Подается с долькой лайма



ХИТ Цезарь с цыплёнком 570.-

Традиционный салат с куриным филе, приготовленным методом су-вид, томатами черри, тёртым пармезаном, листьями салата романо и хрустящими гренками под классической заправкой Цезарь

220 г



♡ Цезарь с креветками 680.-

Традиционный салат с обжаренными креветками, томатами черри, тёртым пармезаном, листьями салата романо и хрустящими гренками под классической заправкой Цезарь

200 г



Mastri Vernacoli Pinot Grigio

сухое. Трентино-Альто
Адидже, Италия

750 мл 4290.-



Зелёный

510.-

Микс салата, свежий огурец,
цукини, руккола, бобы эдамаме,
авокадо, семена льна и тыквы,
ореховая заправка

210 г

СУПЫ



ХИТ Сырный крем-суп 490.-

300 г

Нежный крем-суп из двух видов сыра, картофеля, подкопченного цыплёнка и сливок. Подаётся с итальянской лепёшкой и чипсами из сыра пармезан



♡ **С морепродуктами** 690.-
Густой и аппетитный суп с морским ассорти из креветок, мидий и кальмаров 370 г



☞ **Уха** 650.-
Лёгкий сливочный суп с лососем в авторском исполнении 300 г



♥ **С пельмешками
тортеллини**

430.-
320 г

Итальянский суп с томатами, болгарским перцем, цукини и репчатым луком.
Подаётся с зеленью



☞ **С пармой и орзо**

590.-

Сливочный суп на основе куриного бульона с пармой, пастой орзо и белыми грибами

340 г

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА



Frescobaldi,
Nipozzano
Chianti Rufina
Riserva

сухое, Тоскана, Италия,

750 мл 6290.-



ХИТ Паста Болоньезе

650.-
300 г

Классическая паста с соусом болоньезе из нежнейшей говяжьей вырезки, болгарского перца, соуса помидоро, сельдерея и лука. Подаётся с ароматным тёртым пармезаном

**ДОСТАВКА
ИТАЛЬЯНСКОЙ
КУХНИ ИЗ РЕСТОРАНА**

-10%

на самовывоз

действует на блюда основного меню



 388-41-17

 <https://morricone.pizza/>



 **Диталини**

Паста с домашними колбасками
в томатном соусе

590.-

320 г



 **Паста ригатони
с хамоном**

В сливочно-винном соусе
с добавлением хамона и рукколы
с трюфельным маслом

570.-

210 г



ХИТ Классическая
Карбонара

530.-
300 г

Паста, приготовленная по классическому итальянскому рецепту, с соусом на основе желтка с обжаренным беконом и ароматным пармезаном.
Подаётся с хрустящим луком фри



Сливочная
Карбонара

560.-
300 г

Паста в авторском исполнении в сливочном соусе с обжаренным беконом и пармезаном.
Подаётся с хрустящим луком фри



Паста 560.-
в азиатском стиле 300 г

Паста в насыщенном пряном соусе с лёгкой остринкой, с куриным филе, болгарским перцем, морковью, шампиньонами и стручковой фасолью. Подаётся со свежей кинзой и обжаренным кунжутом



♡ **Паста Помадоро** 620.-
со сливочной
страчателлой 340 г

Паста в насыщенном томатном соусе со сливочной страчателлой, томатами, пассерованным луком и соусом песто



ХИТ Паста с курицей и грибами 580.-
340 г

Классическая итальянская паста с куриным филе и шампиньонами в соусе из белых грибов. С добавлением обжаренного репчатого лука и сыра пармезан



♡ **Паста с морепродуктами** 720.-
350 г

Феттучини в сливочно-томатном соусе с мидиями, кальмарами и креветками с добавлением тёртого пармезана



♡ **Ньокки с грибами** 540.-
в сливочном соусе 280 г

Сливочные ньокки с ярким вкусом лесных грибов с сыром пармезан



Традиционная 750.-
мясная лазанья 330 г

Классика Италии. Листы пасты, чередующиеся с начинкой из мясного фарша, сыра и овощей с соусом помodoro



ХИТ Равиоли с креветками 680.-

Равиоли с креветками и крем-чизом
в сливочно-винном соусе

210 г



♥ Равиоли с лососем 650.-

Нежные ravioli с лососем
в сливочном соусе с красной икрой,
пармезаном и зелёной фасолью

200 г



РИЗОТТО

Settesoli
Rondone Nerello
Mascalese
Terre Siciliane

полусухое. Сицилия, Италия

750 мл 3690.-



ХИТ С морепродуктами 680.-

300 г

Классическое итальянское блюдо с кальмарами, креветками, мидиями, томатами черри, красным луком и сыром пармезан в сочетании с томатным соусом



♥ С лесными грибами

660.-

290 г

Итальянский рис арборио в сливочном соусе с лесными грибами и ароматным пармезаном

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ХИТ Курица по-турински 630.-

Запечённый цыплёнок с обжаренным беконом, картофельным пюре, грибным соусом и сморчковым айоли 300 г



Цыплёнок а-ля табака

780.-

380 г

Нежный запечённый в глазури цыплёнок с картофелем бейби и кукурузой в початках



Медальоны из говядины

990.-
280 г

Сочные медальоны из говяжьей вырезки с пюре из картофеля и трюфеля. Подаются с соусом демиглас, чимичурри, медовой горчицей и луковым мармеладом



ХИТ Бифштекс из говядины

790.-
280 г

Сочный бифштекс с пастой ригатони в сливочном соусе с вешенками и пармезаном



Стейк фланк

1150.-
330 г

С картофелем бейби, сморчковым майонезом и соусом чимичурри



Domini Veneti, Garganega

сухое. Шабли, Франция

750 мл 4290.-



Сибас на овощной подушке

750.-
220 г

Нежное филе сибаса на подушке из болгарского перца, цукини, моркови и красного лука в сливочно-винном соусе



**Shannon
Sanctuary
Peak Sauvignon
Blanc**

сухое. Вестерн Кейп, ЮАР

750 мл **3490.-**



♥ **Котлеты из краба с трюфельным пюре** **690.-**
250 г

Аппетитные котлеты из креветок и краба с нежным картофельно-трюфельным пюре под соусом айоли



ХИТ **Стейк из лосося с зелёным гарниром** **1250.-**
300 г

Нежный запечённый лосось с гарниром из капусты брокколи, стручков фасоли и бобов эдамаме.

Подаётся с классическим голландским соусом

ДЕСЕРТЫ



ХИТ Тирамису

430.-

Нежный десерт со
сливочно-кофейным кремом
и печеньем савоярди

125 г



♡ **Сладкая бриошь** 450.-
170 г

Пропитанная бриошь с добавлением амаретто, подаётся с тающим пломбиром и солёной карамелью



Шоколадный фондан 490.-
200 г

Популярный десерт из тёмного шоколада с тающей начинкой

♡ **Панна-котта тропическая** 410.-
130 г

Экзотический муссовый десерт с пюре из манго, свежей клубники и голубикой





**Торт
медовый**

440.-
150 г

Классический десерт
со сливочной прослойкой
и медовыми коржами



Мороженое

250.-

На выбор:
шоколадное или ванильное

150 г



ХИТ Наполеон

410.-

Торт со свежими ягодами

220 г



**Semillon
Botrytis
Viu Manent**



сладкое.
Долина Кольчагуа, Чили

750 мл **3890.-**



**Чизкейк
Сан Себастьян**

Домашний чизкейк
со сливочно-малиновым соусом

420.-
170 г



Morricone
PIZZA&WINE



ОТМЕТЬ
ДЕНЬ
РОЖДЕНИЯ
С НАМИ!

-10%

и десерт
в подарок!



акция действует за 3 дня
до дня рождения,
7 дней после и в сам праздник

*скидка распространяется только на блюда основного меню