

LA PASTA & LA PIZZA

В ресторанах La Pasta & La Pizza представлены два самых любимых итальянских блюда: традиционная пицца и паста al dente. Наслаждайтесь нашими блюдами в нескольких шагах от наших шеф-поваров – экспертов по пасте и пицце.



I LIQUORI E I COCKTAIL

Ликёры и коктейли

LIMONCELLO - 50/120ml | 150/300₽
Коктейль Лимончелло

MANDARINATA - 50/120ml | 150/300₽
Коктейль Мандарината

CANNELLA - 50/120ml | 150/300₽
Коктейль Каннелла

APEROL SPRITZ - 300ml | 500₽
Апероль Спритц

CAMPARI SPRITZ - 300ml | 500₽
Кампари Спритц

PIÑA COLADA - 300ml | 500₽
Пина Колада

GLI ANTIPASTI

Закуски

I PIATTI

- Холодные блюда -

FOCACCIA A SCELTA TRA PESTO E ORIGANO | 190P

Фокачча на выбор: с соусом песто или с орегано

BRUSCHETTA AL POMODORO | 250P

Классическая брускетта со свежими помидорами, красным луком, базиликом и оливковым маслом extra virgin

BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA E ALICI | 490P

Брускетта со сливочным сыром страциателла и анчоусами

LA CAPRESE | 490P

Классический салат Капрезе с помидорами, свежей моцареллой и базиликом

MILLEFOGLIE DI MELANZANE | 590P

Мильфей из баклажанов и свежей моцареллы

I SALUMI E I FORMAGGI

- Мясные и сырные деликатесы -

BURRATINA | 690P

Малая буррата

TAGLIERE DI FORMAGGI | 790P

Ассорти из сырных деликатесов с конфитюром и фруктами

PIATTO DEL CASARO | 890P

Сырная тарелка: ассорти сыров нашего собственного производства

TAGLIERE DI SALUMI | 1190P

Мясное ассорти с вялеными помидорами и артишоками в масле

BURRATA E POMODORO | 1700P

Свежая большая буррата из нашей сыроварни с томатами

MOZZARELLA E POMODORO | 1700P

Свежая большая моцарелла из нашей сыроварни с томатами



Мы используем пасту Afeltra из города Граньяно в области Кампания. Она подается очень al dente, так же, как и в Италии. Мы производим свежую пасту прямо здесь, за прилавком.

LA PASTA

Наша паста

PASTA SECCA DI GRAGNANO

- Сухая паста Граньяно -

Готовится al dente, как в Италии

SPAGHETTO «EATALY» | 490P

Спагетти из Граньяно с томатным соусом, базиликом и оливковым маслом extra virgin

PACCHERI CON SALSICCIA E FUNGHI | 790P

Паккери с сальсиччей и грибами

I RISOTTI

- Наши ризотто -

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI | 690P

Ризотто с белыми грибами

RISOTTO CON GAMBERETTI E RADICCHIO | 890P

Ризотто с креветками и radicchio

PASTA FRESCA

- Свежая паста ручной работы -



TAGLIATELLE AL RAGÙ | 590P

Тальятелле ручной работы с мясным рагу

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORO E MOZZARELLA | 590P

Спагетти ручной работы «алла китарра» с помидорами, свежей моцареллой и оливковым маслом extra virgin



RAVIOLI AL SALMONE CON SALSIA | 690P

Равиоли ручной работы с лососем под креветочным соусом

TONNARELLI CON CREMA DI TARTUFO | 690P

Тонарелли в сливочном соусе с трюфелем

GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI | 690P

Ньокки картофельные в сливочном соусе с грибами

TAGLIATELLE CON POLPETTINE DI MANZO | 590P

Тальятелле с полпеттине из говядины

CANNELLONI ALLA BOLOGNESE | 790P

Каннелони болоньезе

FETTUCCINE AL RAGU DI CONIGLIO E OLIVE | 790P

Феттучини с кроликом и Таджасскими оливками

SPAGHETTI CON SEPIA E CREMA DA BROCCOLO | 990P

Спагетти с каракатицей и кремом из брокколи

ZUPPE E INSALATE

- Супы и салаты -

ZUPPA PAESANA | 290P

Крестьянский суп с бобовыми

MINISTRONE DI VERDURE | 390P

Овощной минестроне

ZUPPA CON MINI CALAMARI,

FAGIOLI BIANCHI E FREGOLA | 790P

Суп с кальмарами мини, белой фасолью и пастой фрегола

MISTICANZA | 390P

Микс салат

NIZZARDA | 490P

Традиционный салат со свежими овощами и тунцом



LA PASTA DEL GIORNO

Паста дня, спросите
Вашего официанта

LA PIZZA

Наша пицца



Наша пицца печется в
дровяной печи и готовится из
муки **Mulino Marino**



Вы можете выбрать пиццу на классической
основе из муки **Mulino Marino** или из теста **Integrale**
на итальянской цельнозерновой муке.



LE ROSSE

- Классическая пицца с томатным соусом -

MARGHERITA | 490₽

С томатным соусом, со свежей моцареллой, базиликом и
оливковым маслом extra virgin

MARINARA CON ACCIUGHE | 540₽

С анчоусами, томатным соусом, чесноком, орегано
и оливковым маслом extra virgin

TONNO, CAPPERI E CIPOLLA ROSSA | 540₽

С тунцом, каперсами и красным луком

CAPRICCIOSA | 590₽

С прошутто котно, моцареллой, артишоками, грибами, оливками

DIAVOLA CON SALAME PICCANTE | 690₽

С острым салом, томатным соусом, моцареллой

ALLA PARMIGIANA | 690₽

С томатным соусом, со свежей моцареллой, баклажанами и базиликом

MOZZARELLA, RICOTTA E SALSICCIA | 790₽

Моцарелла, рикотта и сальсичча собственного производства

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA | 1390₽

С томатным соусом, моцареллой собственного производства,
свежим базиликом, выдержанным 24 месяца прошутто crudo,
выдержанным сыром и оливковым маслом extra virgin

MELANZANE, POMODORINI SECCHI E RICOTTA | 690₽

С баклажанами гриль, вялеными помидорами и рикоттой

CON POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERI E RUCOLA | 790₽

С томатным соусом, вялеными помидорами, моцареллой,
креветками и рукколой

BURRATA, SALSA DI POMODORO E SPECK | 1390₽

Пицца с томатным соусом, песто, шпек и бурратой



Произведено
в нескольких
шагах от Вас

LE BIANCHE

- «Белая» пицца без томатного соуса -



SALSICCIA E FRIARIELLI | 540₽

С сыром и сальсиччей собственного производства, фриарелли

CINQUE FORMAGGI | 590₽

«5 сыров»

SALSICCIA AL FINOCCHIETTO E FUNGHI | 590₽

С пряной сальсиччей собственного производства и грибами

MOZZARELLA, CREMA DI CARCIOFI | 890₽ E CAPOCOLLO

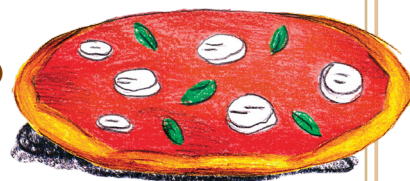
Моцарелла собственного производства, крем из артишоков,
итальянский капоколло и вяленые томаты

MORTADELLA, PATE DI PISTACCHIO | 990₽

С мортаделла и соусом из фисташек

LA PIZZA DEL GIORNO

Пицца дня, спросите
Вашего официанта

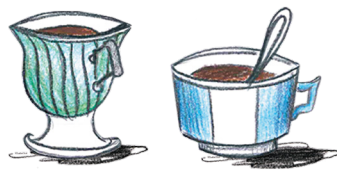
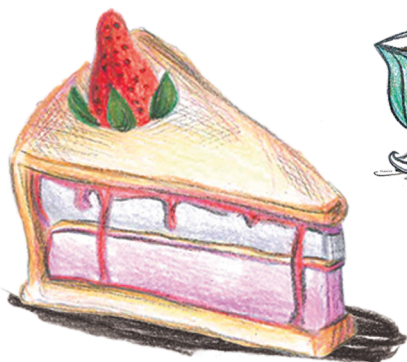


IMPASTO INTEGRALE | 100₽

Пицца на основе цельнозерновой
муки **Integrale**

I DOLCI

Десерты



IL CAFFÈ

- Из кофейни Vergnano -



PROFITEROLES (a scelta tra limone, nocciola, cioccolato e caffè) <i>Профитроли на выбор (лимон, фундук, шоколад, кофе)</i>	250 P
TIRAMISÙ <i>Классический тирамису с маскарпоне и кофе</i>	300 P
TARTELLETTA GRANDE ALLA FRUTTA <i>Большая тартелетка с фруктами</i>	350 P
PANNA COTTA AL MANGO <i>Панна котта манго</i>	350 P
MOUSSE AI LAMPONI <i>Малиновый мусс</i>	390 P
CANNOLO <i>Традиционный сицилийский десерт с начинкой из свежей фрикотты</i>	390 P
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE <i>Миндальное пирожное-мороженое</i>	390 P
TORTA FRANGIPANE <i>Торт Франжипан</i>	390 P

CAFFÈ ESPRESSO - 30ml <i>Кофе Эспрессо</i>	130 P
ESPRESSO DOPPIO - 60ml <i>Эспрессо двойной</i>	180 P
CAFFÈ AMERICANO - 130/250ml <i>Кофе Американо</i>	130/220 P
LATTE MACCHIATO - 250ml <i>Латте макиато</i>	250 P
LATTE (CON LATTE DI SOIA, MANDORLA O COCCO) - 250ml <i>Латте с соевым, миндальным или кокосовым молоком</i>	280 P
CAPPUCCINO - 150/300ml <i>Капучино</i>	250/310 P
CAPPUCCINO (CON LATTE DI SOIA, MANDORLA O COCCO) - 150/300ml <i>Капучино с соевым, миндальным или кокосовым молоком</i>	280/340 P

IL TÈ

- Наши чаи -

SENCHA - 600ml <i>Сенча</i>	290 P
GREEN TEA WITH JASMINE - 600ml <i>Зелёный чай с Жасмином</i>	290 P
ASSAM - 600ml <i>Ассам</i>	290 P
EARL GREY - 600ml <i>Эрл Грей</i>	290 P

La vita è troppo breve per mangiare e bere male...



EAT BETTER,
SHARE BETTER

@eatalymoscow

www.eataly.ru