

Брускетты Bruschetta

- Брускетта с карамелизованными баклажанами 180 г 560Р**
томатами, луком, стручковой, кедровыми орехами, рукколой и соусом из петрушки
- Брускетта с креветками и авокадо 190 г 590Р**
с соусом руй, козьим сыром и томатами консервы
- Брускетта с ростбифом 160 г 590Р**
томатами конфи, дижонской горчицей, миксом салата, луком фри и винно-тюфельным дрессингом
- Брускетта с пармской ветчиной 150 г 690Р**
на бездрожжевой чиабатте с маринованными артишоками, листьями романо, соусом альfredo, цитрусовой заправкой и пармезаном
- Брускетта со слабосоленым лососем 200 г 690Р**
муссом из сливочного сыра, огурцом и маринованным болгарским перцем

Закуски Antipasti

- Нежный паштет из куриной печени 130 г 370Р**
со смородиной конфи и бриошью
- Вителло тоннато 130 г 570Р**
нежный ростбиф с крем-соусом из тунца, вялеными томатами, миксом салата и медово-горчичной заправкой
- Тартар из говядины с бриошью 150 г 620Р**
- Карпаччо из говядины 140 г 690Р**
с мороженым из пармезана
- Тартар из лосося 155 г 760Р**
лосось, свежий сельдерей, болгарский перец, зеленые оливки, авокадо, сливочный крем-чиз и цитрусовый дрессинг
- Антипasti Мисти 220 г 1400Р**
маслины, оливки, маринованный артишок и болгарский перец, каперсы, вяленые томаты и грissini с пармой
- Мясные итальянские деликатесы 155 г 1300Р**
пармская ветчина, брезаола, коппа, мортаделла, салями Пиканте. Подается с оливками
- Ассорти итальянских сыров 180 г 1100Р**
пармезан, пекорино, горгонзола, таледжо, качокавалло. Подается с оливками, медом и греческим орехом



шеф рекомендует



выбор наших гостей



вегетарианское блюдо



ХИТ



новое блюдо

Салаты Insalate

- Инсалата Ди Сальмоне 200 г 890Р**
салат со слабосоленой семгой, киноа, авокадо, миксом салата, огурцом, муссом из сливочного сыра и цитрусовым дрессингом
- Инсалата Ди Парма 215 г 870Р**
салат с пармской ветчиной, мини-булгуром, клубникой, миксом салата, рукколой, базиликом, дижонской горчицей, манговым соусом и медово-горчичной заправкой
- Инсалата Ди Карне 265 г 820Р**
салат с обжаренной говядиной, болгарским перцем на гриле, спаржей, брокколи, шпинатом и кунжутным соусом
- Инсалата Формаджио и Пере 230 г 560Р**
салат с печеною свеклой, грушей, халуми на гриле, хрустящими листьями романо, миксом салата, рукколой, тыквенными семечками и медово-горчичной заправкой
- Инсалата Верде 185 г 520Р**
салат с брокколи, огурцом, авокадо, зеленой фасолью, кедровыми орехами и пармезаном, в заправке с анчоусами и дрессингом из петрушки
- Инсалата Нисуаз 300 г 760Р**
салат с тунцом, картофелем, томатами черри, перепелиным яйцом, двумя видами фасоли, маринованным луком и хрустящими листьями романо
- Инсалата Алла Маринара 240 г 730Р**
теплый салат в сливочном соусе с креветками, каркаде, мидиями и кальмаром. С добавлением кукини, томатов черри, оливок и шпината
- Салат «Густо Рустико» 175 г 610Р**
деревенский салат с козьим сыром, вялеными томатами, миксом салата и медово-горчичной заправкой
- Салат «Капрезе» 285 г 730Р**
с моцареллой, томатами, хрустящей рукколой, соусом песто и бальзамическим кремом
- Буррата с томатами 275 г 710Р**
соусом песто на фокачче

Торячие закуски Antipasti caldi

- Фрито Мисто 270 г 850Р**
жареные морепродукты: креветка, кальмар и мидии
- Запеченные в дровяной печи мидии 390 г 820Р**
с соусом из горгонзолы в подаче от шеф-повара
- Пармиджана ди Меланзане.... 250 г 570Р**
слайсы баклажана с моцареллой и томатно-базиликовым соусом
- Аранчини с тартаром из говядины 220 г 670Р**
стручковой и трюфельной пастой

Пицца pizza

Пицца «Регина-Маргарита» 285 г 450Р
моцарелла в рассоле,
базилик, томатный соус

Пицца «Горгонзола и Перэ» 330 г 750Р
груша, горгонзола, моцарелла,
сырный и манговый соусы

Пицца «Кватро формаджи» 320 г 820Р
качокавалло, моцарелла, горгонзола,
parmезан, сырный соус

Пицца «Филетто»..... 450 г 890Р
говядина на гриле, болгарский перец, лук, спаржа,
цукини, баклажан, халапеньо, томатный соус

 Пицца «Поло»..... 355 г 670Р
куриная грудка с альпийскими травами,
моцарелла, шампиньоны, вяленые томаты,
сливочный соус

 Пицца «Кватро стаджиони» 350 г 570Р
ветчина из индейки, моцарелла, артишоки,
шампиньоны, маслины, томатный соус

 Пицца «Веджетариана»..... 355 г 690Р
моцарелла, цукини, болгарский перец, спаржа,
лук, баклажан, томаты черри, сырный соус, песто

Пицца «Карбонара»..... 310 г 670Р
бекон, красный лук, моцарелла, пармезан,
сливочно-сырный соус

 Пицца «Кальцоне» 400 г 760Р
куриная грудка с альпийскими травами, цукини
на гриле, моцарелла, таджасские оливки, шинат,
песто, сырный соус

 Пицца «Мортаделла»..... 330 г 850Р
мортаделла, страчателла, моцарелла, каперсы,
рукола, фисташки, трюфельное масло, сырный соус

Пицца «Маре и монти»..... 420 г 1100Р
креветка, кальмар, белая рыба, мидии, моцарелла,
цукини, спаржа и сырный соус

 Пицца «Пикканте»..... 360 г 670Р
салами Милано, шампиньоны,
вяленые томаты, моцарелла,
томатный соус



 шеф рекомендует  выбор наших гостей



вегетарианское блюдо



ХИТ



новое блюдо

Добавь в пиццу по своему вкусу

La pizza secondo il vostro gusto

Моцарелла	- - - - -	30 г	100 Р
Пармиджано-Реджано	- - - - -	20 г	240 Р
Горгонзола	- - - - -	20 г	140 Р
Тигровые креветки	- - - - -	50 г	360 Р
Пармская ветчина	- - - - -	50 г	550 Р
Салями Милано	- - - - -	30 г	190 Р
Белые грибы	- - - - -	40 г	290 Р
Анчоусы	- - - - -	10 г	270 Р
Оливки	- - - - -	30 г	120 Р
Маслины	- - - - -	30 г	120 Р
Баклажаны	- - - - -	30 г	50 Р
Томаты черри	- - - - -	30 г	50 Р
Болгарский перец	- - - - -	30 г	50 Р
Вяленые томаты	- - - - -	30 г	240 Р
Рукола	- - - - -	20 г	120 Р
Цукини	- - - - -	30 г	50 Р


Fettuccine

TRATTORIA

Фокачча с чесночным
зеленым маслом
и пармезаном 130 г 250Р

Фокачча на толстом тесте
с луком и пармезаном 160 г 290Р

Фокачча с вялеными
томатами и пармезаном 165 г 460Р

Супы Suppe

Дзуппа ди Фунги 320 г
наваристый грибной бульон с обжаренными вешенками, чёрными лисичками, шампиньонами, шпинатными нюокками и чесночным маслом

Дзуппа ди Формаджио 250/30 г
сырный суп на наваристом курином бульоне с картофелем, луком, морковью, сельдереем, брокколи, цветной капустой, зеленым горошком, пастой фрегола, сыром пармезан

Дзуппа ди Зукка 350 г 570Р
крем-суп из тыквы с равиоли, фаршированными пармской ветчиной и рикоттой.
Подается с обжаренными тыквенными семечками

Феттуччине Fettuccine

Феттуччине классические
с лососем, креветками, мидиями, кальмарами в томатно-сливочном соусе и базиликом 370 г 650Р

Фузилли из шпината
с соусом «Кватро формаджи» из рикотты, горгонзолы, качотты, пармезана и сливок 310 г 620Р

Паппарделле с соусом «Болоньезе» из томатов, говядины, лука и тимьяна 320 г 610Р

Тальятелле с обжаренным
тунцом, таджасскими оливками, каперсами, томатами конкasse, соусом биск и пармезаном 300 г 780Р

Тальятелле с томатами,
 моцареллой и страчателлой 370 г 690Р

Спагетти «Карбонара»
с беконом, яйцом и пармезаном
в сливочном соусе 370 г 610Р

Казаречче с обжаренной говядиной,
вешенками, шампиньонами, дижонской горчицей, хрустящим луком и пармезаном 310 г 790Р

Дзуппа дел Пескаторе 395/45 г 980Р
суп с морепродуктами, белой рыбой, лососем, рагу из овощей и осьминога. Подается с тостом из чиабатты с чесноком

Минестроне 310 г 350Р
классический итальянский суп из цуккини, брокколи, картофеля, красной фасоли, сельдерея, моркови и спаржи

Дзуппа Поло Рустико 400 г 340Р
наваристый куриный бульон с домашней пастой, овощами и перепелиным яйцом

Фреска Fresca

Мятные паппарделле «Примавера»
с обжаренными цукини, спаржей, брокколи, шпинатом, зеленым горошком в соусе из песто и сливок, кедровыми орехами, страчателлой и пармезаном 340 г 790Р

Цветные тальолини с куриным филе, артишоками и белыми грибами 400 г 780Р

Тальятелле с осьминогом, вялеными томатами, каперсами, петрушкой, пармезаном, сливочным и чесночным маслом 270 г 950Р

Лазанья «Болоньезе» 325 г 670Р

Ригатони с мортаделлой, артишоками, соусом альfredo, сливками, фисташкой и пармезаном 330 г 720Р

Равиоли с мраморной говядиной в соусе демиглас с обжаренными вешенками и пармезаном 240 г 890Р

Равиоли с креветками в сливочном соусе с песто из вяленых томатов 280 г 690Р

Равиоль с томленой уткой, томатами, луком, сельдереем, морковкой, фисташками, пармезаном и апельсиновым соусом 200 г 680Р



шеф рекомендует



выбор наших гостей



вегетарианское блюдо



ХИТ



новое блюдо



ризотто Risotto

Ризotto Мантекато 380 г 1100Р

с креветками, кальмарами и мидиями
в томатном соусе

NEW Ризotto Мантекато 340 г 1200Р

с черными лисичками, шампиньонами,
белыми грибами и трюфельной пастой

NEW Ризotto по-милански
на двоих 700 г 2600Р
со стейком оссобуко, шафраном и шпинатом

Мясо Carne

Тальята из рыбая за 100 г 1200Р
цена за сырой вес

Каре ягненка на гриле за 100 г 850Р
цена за сырой вес

Филе индейки на гриле за 100 г 420Р
цена за сырой вес

Филе миньон с соусом
из домашней аджики за 100/30 г 980Р
цена за сырой вес

Тальята ди Филетто
на гриле с драниками из цукини
и соусом из шампиньонов и
трюфельной пасты 310 г 1800Р

Куриная грудка на гриле
в сливочном соусе с цукини,
томатами черри, артишоками
и белыми грибами 290 г 740Р

Бифштекс из рубленой
говядины с соусом демиглас,
припущененным шпинатом и
картофельными ньюокками
в соусе альфредо 290 г 1090Р

Говяжья печень со спаржей,
зеленым горошком, сливочным
соусом, мятой, рикоттой,
рукколой и пармезаном 300 г 740Р

Обжаренные куриные
сердечки с луком-шалот
в сливочно-горчичном соусе
и картофельным пюре 320 г 640Р

Томленые говяжьи щечки
с картофельным пюре, соусом
демиглас и миксом салата ... 290 г 890Р

рыба pesce

Филе сибаса,
запеченное с томатами.
Подается с картофельным пюре,
вялеными томатами, каперсами
и томатным соусом 280 г 920Р

Филе дорадо на гриле
с молодым картофелем,
оливками и каперсами 285 г 1200Р

NEW Обжаренная эсколар
(масляная рыба) с черным рисом,
молодым горохом и сливочно-
икорным соусом 250 г 1100Р

Обжаренный стейк форели
с орзо и добавлением
сливочного соуса 380 г 1300Р

Форель на гриле за 100 г 560Р

Осьминог на гриле
с миксом салата
и лимоном за 100/30 г 1500Р

Fettuccine



TRATTORIA



шеф рекомендует



выбор наших гостей



вегетарианское блюдо



ХИТ



новое блюдо



Fettuccine TRATTORIA

Ржаной бездрожжевой хлеб	50 г	60₽
Чиабатта бездрожжевая	90 г	40₽
Хлеб томатный бездрожжевой	50 г	80₽
Гриссини	20 г	30₽
Крекер с розмарином	50 г	70₽
Крекер без глютена с розмарином	50 г	70₽
Бриошь	40 г	70₽
Хлеб зерновой	60 г	90₽



Тарнитры *Contorni*

Картофель фри с пармезаном и трюфельным айоли	150/50 г	420₽
Овощи гриль	285 г	450₽
болгарский перец, цуккини, томаты, баклажан, шампиньоны		
Спаржа на гриле	110 г	550₽
Шпинат, притущенный с кедровыми орехами и сыром пекорино	110 г	390₽

Цветная капуста на гриле
с соусом альфредо, трюфельным
демигласом и пармезаном.. 190 г 560₽

шеф рекомендует		
выбор наших гостей		
вегетарианское блюдо		
ХИТ		
новое блюдо		
тарнитры		
Contorni		
аджика		
соусы		
pane della casa		



Соусы *Salse*

Аджика	50 г	130₽
Соус с шампиньонами и трюфелем	50 г	210₽
Сырный соус	50 г	130₽



Домашний хлеб *pane della casa*



Хлебная корзина	170 г	150₽
Хлебная корзина с соусом из томатов и ароматным сливочным маслом с розмарином	305 г	380₽

реcерты Dolci

Шоколадный брауни с вишневым соусом и ванильным мороженым	180 г	510Р
Фисташковое безе с малиной и маскарпоне	165 г	650Р
Панна Котта с манговым соусом	155 г	420Р
Тирамису с домашним савоярди и муссом из маскарпоне	160 г	520Р
Кофейный крем-брюле.....	135 г	390Р
Классический итальянский пирог «Сбричолата» с карамелизированной грушей, корицей и нежным кремом из рикотты	215 г	450Р
Подается с шариком семифреддо и соленой карамелью		
Медовик	150 г	390Р
Лимонный чизкейк с итальянской меренгой и шоколадно-лимонными чиපами	140 г	540Р

Безалкогольные напитки *Beverande analcoliche*

Кола/Пепси	200 мл	270Р
Эвервесс апельсин	250 мл	270Р
Эвервесс лимон-лайм	250 мл	270Р
Тоник «Эвервесс»	250 мл	270Р

NEW Брауни без сахара
с шоколадным кремом из пшена,
соусом маракуйя и сорбетом
из авокадо 200 г 590Р

**Канноли с рикоттой
и фисташкой** 1 шт. 180Р

Домашнее печенье 7 шт. 320Р

Фирменные шоколадные
пралине ручной работы 1 шт. 150Р

Джелато-сет «Феттучине» 150 г 350Р
горгонзола и греческий орех, клубника
с базиликом, грибы и творог

Шарик домашнего
итальянского мороженого
на Ваш выбор 50 г 210Р
уточняйте у официанта

Шарик домашнего сорбета
по-итальянски из сезонных
фруктов 50 г 210Р
уточняйте у официанта

Fettuccine



TRATTORIA

Напитки *Beverande*

Мевер без газа	500 мл	190Р
Нарзан с газом	500 мл	240Р
Сок на Ваш выбор.....	200 мл	250Р



выбор наших гостей



вегетарианское блюдо



ХИТ

NEW новое блюдо





Fettuccine TRATTORIA

diamond pattern border

Чай Tè

Ассам	600 мл	390Р
Эрл Грей	600 мл	390Р
Черный с дикой вишней	600 мл	390Р
Классическая Сенча	600 мл	390Р
Молочный Улун	600 мл	390Р
Изысканный Жасмин	600 мл	390Р
Ягодный коктейль	600 мл	390Р
Ройбуш тропический	600 мл	390Р
Травяной сбор	600 мл	390Р
Гречишный с кокосом и ванилью	600 мл	450Р
Имбирный	400 мл	370Р
Тропический	400 мл	450Р
Смородина-базилик	400 мл	370Р
Согревающая малина	400 мл	470Р
Облепиха и тимьян	400 мл	470Р

Кофе Caffè

Эспрессо	30 мл	190Р	
Двойной эспрессо	60 мл	300Р	
Американо	120 мл	170Р	
Капучино	370 мл	370Р	
Капучино	на альтернативном молоке	370 мл	470Р
Кофе латте		280 мл	270Р
Кофе латте	на альтернативном молоке	280 мл	400Р
Ристретто	20 мл	190Р	
Гляссе	200 мл	300Р	
Фраппучино сироп на выбор	370 мл	340Р	
Раф сироп на выбор	370 мл	340Р	
Американо б/коф	120 мл	270Р	
Капучино б/коф	370 мл	420Р	
Капучино б/коф	на альтернативном молоке	370 мл	510Р
Матча	350 мл	330Р	
Матча	на альтернативном молоке	350 мл	410Р

Домашние лимонады

limonate della casa

1 л / 300 мл

Лимоната	450/190Р
Базиликата	560/220Р
Аранчиата	510/210Р
Нектарино	520/220Р
Фраголино	770/230Р

Свежевыжатые соки Succhi freschi

Апельсин / Грейпфрут /	
Яблоко / Морковь	250 мл 350Р
Ананас	250 мл 840Р
Сельдерей	250 мл 340Р

Пиво Birra

Peroni бут.	330 мл	630Р
«Крушовице» темное бут.	450 мл	340Р
«Крушовице» светлое	300 мл	320Р
Пшеничное н/ф	500 мл	510Р
Clausthaler non-alcoholic бут.	330 мл	560Р

diamond pattern border

Цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли, а также основные платежные карты. Данный проспект является рекламным материалом, меню подается по требованию.



Посмотреть фото блюд

Сочи, ул. Театральная, 11

+7 988 185-55-75

www.fettuccine-t.ru