

АНТИПАСТИ

закуски

Оливки к вину

Olives

Прекрасная компания для застольных разговоров – оливки с косточкой

335

Утиный паштет с грушей и фисташками

Duck pate with croutons

Нежный паштет из утиной печени с топленым маслом, грушевым пюре и брусникой. Подойм с гренками из бриоши и карамелизированным луком

599

Печёные перцы с брынзой и фисташками

Baked peppers with feta

Звучит по-сицилийски: запечённые в печи сладкие перцы с сыром фета, фисташками, руколой и бальзамическим кремом

595

♥ Баклажаны пармиджано

Eggplants baked with tomato sauce & cheeses

Юг Италии умеет поражать в самое сердце: запечённые в томатном соусе баклажаны с моцареллой, пармезаном и кремом из вяленых томатов

629

♥ Вителло тоннато

Vitello tonnato

Типичная для региона Пьемонт закуска: холодная телятина под нежным соусом из тунца с каперсами и капелькой трюфельного масла

699

Буррата с карпаччо из томатов

Burrata with tomatoes

Сливочная буррата и сладкие томаты с оливковым маслом, базиликом и соусом песто

799

Ассорти антипасты

Cheese & meat plate

Закуска на компанию: сыры пармезан и голубой с плесенью, виноград, апельсин, оливки леччино, салями Милано, утиный паштет, карамельный лук, рукола и подсушенный хлеб

1190



салаты

- Зелёный салат с баклажанами** | Green salad with fried eggplants 555
 Тонизирующий салат из огурцов, сельдерея, брокколи, баклажана фри, яблока, зелёной фасоли, листьев салата, с итальянской заправкой с мёдом и базиликом
- Тосканский салат Панцанелла** | Vegetable salad with fried bread 595
 Знаменитый салат из томатов, огурцов, редиса, красного лука с подсушенным домашним хлебом и итальянской заправкой с мёдом. Отличный аперитив перед главным блюдом
- Греческий салат** | Greek salad 679
 Свежее прочтение любимого салата: спелые томаты, сладкий перец, свежий огурец, красный лук, пикантные оливки с косточкой, каперсы и листья салатов в сопровождении феты и крема из мягкого козьего сыра
- Салат с уткой, виноградом и манговым соусом** 699
 Salad with duck & mango sauce
 Салат с пастроми из утки и виноградом, малиной, листьями салата с мятой и соусом из сладкого манго. Показываем вам Италию в новых красках
- Тёплый салат с мраморной говядиной** 799
 Warm salad with beef, green beans and zucchini
 Салат с мраморной говядиной, обжаренной фасолью, цукини, сладким перцем и соусом песто подарит вам чувство тёплого вечера
- Цезарь с куриной грудкой | с креветками** 699 | 785
 Caesar with chicken breast | with shrimps
 Бескомпромиссный хит: листья салата, перепелиные яйца, помидоры черри, гриссини и фирменный соус «цезарь». На выбор с обжаренной на гриле курицей или креветками



Салат с тунцом
Ницца

Салат с уткой,
виноградом
и манговым
соусом

Цезарь
с креветками

- Рукола с креветками** | Ruccola with shrimps 785
 Традиционные кулинарные ценности – пряная рукола, тартар из томатов, поджаренные тигровые креветки, пармезан и кедровые орешки с соусом песто и кремом бальзамик. Старая добрая классика
- Салат с тунцом Ницца** | Nicoise salad 799
 Обжаренный тунец с зелёной фасолью, запечённым картофелем, помидорами черри, оливками, каперсами, листьями салата и яйцом круто под горчичной заправкой. Как поездка на Лазурный берег – его всегда хочется повторить
- Салат с лососем и творожно-трюфельным сыром** | Salad with salmon 799
 Подкопчённый лосось со свежими огурцами, листьями салата, нежным трюфельным сыром и ярким соусом из маракуйи. Для начала длинного вечера

ZUPPE

супы

NEW Холодный свекольник с моцареллой 499

Cold beetroot soup with mozzarella

Освежающий суп со сливочной моцареллой по фирменному рецепту нашего шефа

✿ Куриный бульон с равиоли и овощами 585

Chicken broth with ravioli

Заботливо приготовленные равиоли с куриным фаршем в курином бульоне с морковью, кабачком и свежим шпинатом

♥ Минестроне 459

Minestrone

Традиционный итальянский овощной суп для любителей классики

Новый очаг 599

Meat soup with vegetables

Наваристый суп с курицей, говядиной, свининой и овощами. Согревает и добавляет уюта

Зуппа ди пеше 799

Seafood soup with garlic bread

Наваристый пикантный суп с мидиями, кальмарами, креветками, белой рыбой и кремом из вяленых томатов. Подаём с чесночным хлебом

Сырный суп в хлебе 699

Cheese crème soup in bread

Нежный сырный крем-суп в пшеничном хлебе с картофельными чипсами. Нежности много не бывает

Суп дня | Soup of the day 439

хлеб

Фокачча 389

Focaccia

Классическая / С розмарином и пармезаном

Чесночный хлеб 279

Garlic bread

✿ Итальянский хлеб 219

Italian bread



Куриный бульон с равиоли и овощами

Холодный свекольник с моцареллой

Новый очаг

PIZZA

ПИЦЦА

Маргарита | Margherita

Классика, к которой всегда хочется возвращаться

555 | 699

♥ Пепперони | Pepperoni

749 | 939

Пицца, которая умеет подстроиться под любую ситуацию. Пепперони, фирменный томатный соус и петрушка

✿ Примавера | Pizza with vegetables

655 | 855

Настроение – весна (и какая разница, что там за окном). Сезонные овощи с томатным соусом и песто

♥ Барбекю | Pizza BBQ

799 | 999

Здесь все: сочный цыплёнок, свинина BBQ, бекон, шампиньоны и лук бальзамик

🔥 Дьявола | Spicy pepperoni pizza

649 | 899

Дьявольски острая пицца с пепперони, пикантным маслом, жгучим перчиком халапеньо, оливками леччино и томатным соусом

🔥 Мексикана | Mexican pizza

749 | 939

Пицца как повод признаться в чувствах. С пепперони, беконом, соусами болоньезе и томатным, перчиком халапеньо и луком

Милано

799 | 1095

Pizza with salami, blue cheese & mushrooms

Пицца с салями милано, голубым сыром с плесенью, сливочным соусом, шампиньонами и маслом белых трюфелей, украшенная листьями руколы. Впечатляющее сочетание

♥ Фрутти ди mare

899 | 1199

Pizza with seafood

Для особых случаев. Креветки, кольца и щупальца кальмара, фирменный томатный соус, томаты и рукола

♥ iL Патио

899 | 1249

Special pizza with meat

Пицца с историей, наша гордость.

С ветчиной, шампиньонами, пепперони, беконом, мюнхенскими колбасками и сладким перцем

Ветчина и грибы

649 | 899

Ham and mushrooms

Шампиньоны, фирменный томатный соус, орегано и ветчина. Ничего лишнего, только любимое

Пицца аль сальмоне

899 | 1249

Pizza with salmon and creamy cheese

Игра контрастов: сливочный соус, филе лосося и мягким творожным сыром

Кватро формаджи

829 | 1055

4 cheese pizza

Фантастическая четвёрка сыров!

Состав уточняйте у официанта

Ассорти grande | Assorted pizza

1055

Миксуйте начинки на свой вкус, любые три на выбор: iL Патио | Барбекю | Ветчина и грибы | Мексикана | Маргарита

**ТАК ВКУСНО
ВМЕСТЕ!**

пицца Барбекю 28 см
+ Добрый Кола 250 мл

899Р



iL Патио

Милано

Барбекю

○ 28 см | ○ 40 см | ○ 26 см

PIZZA

пицца с пышным бортиком 26 см

Капрезе | Pizza with mozzarella and tomatoes

Нежная моцарелла Фиор ди латте, сладкие помидоры черри, свежий базилик и соус песто с кремом бальзамик. Вечная классика итальянской кухни

699

♥ С лососем и молекулярной икрой | Pizza with salmon and molecular caviar

Подколчённый лосось, сливочно-сырный соус и чёрная молекулярная икра. Полное погружение в удовольствие

899

С мраморной говядиной | Pizza with beef and grilled vegetables

Кусочки сочного стриплойна из мраморной говядины с баклажаном, паприкой, цукини, чесноком конфи и соусом песто. И пусть все вам завидуют!

899



Капрезе

С лососем
и молекулярной
икрой

С мраморной
говядиной

○ 26 см | ○ 40 см | ○ 26 см

PIZZETA

пиццета

Маргарита | Margherita

Классика – всегда в тренде

515

Кватро формаджи | 4 cheese

Для тех, кто знает: сыра много не бывает! Состав уточняйте у официанта

699

Капричоза | With ham, pepperoni & mushrooms

Очень уважаемые нашими гостями ребята: ветчина, пепперони, шампиньоны, маслины и соус песто

649

С морепродуктами | With seafood

Ситуация: хочется на море. Креветки, кольца кальмара, фирменный томатный соус, томаты и рукола

699

♥ Мясная с луком бальзамик | With meat

Здесь все: сочный цыплёнок, бекон, пепперони и лук бальзамик

699

Лёгкая и воздушная пиццета с хрустящей корочкой, приготовленная по традиционному рецепту региона Лацио! Благодаря специальной закваске и процессу созревания теста она содержит минимальное количество глютена

Пицца-торт

1990 | 2990

С нежным сыром, пепперони и сливочным соусом. Украшаем томатами черри, каперсами и руколой

Заказывайте
на ваш праздник



Время приготовления
30–40 минут

PASTA

паста ручной работы

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| <p>✪ Пенне арабьята</p> <p>🔥 Penne arabiata</p> <p>Паста в томатном соусе с шампиньонами и чесноком. В переводе «арабьята» значит «сердитый»: намёк на то, что паста острая</p> | 499 | <p>Спагетти нери с дарами моря из печи</p> <p>Spaghetti with seafood baked under bread</p> <p>Интересная подача и незабываемый вкус: спагетти нери с кальмарами, креветками и мини-спаржей в сливочном соусе с кремом из вяленых томатов, запечённые в печи под лепёшкой из теста</p> | 899 |
| <p>NEW Спагетти с песто и кедровыми орешками</p> <p>Spaghetti with pesto & pine nuts</p> <p>Со свежим песто, кедровыми орешками, руколой и листьями базилика</p> | 569 | <p>♥ Спагетти с грибами и ветчиной</p> <p>Spaghetti with mushrooms and ham</p> <p>Паста с шампиньонами и ветчиной в сливочном соусе. Когда хочется стабильности</p> | 645 |
| <p>Дуэт спагетти с лососем в сливочном соусе</p> <p>Spaghetti with salmon in creamy sauce</p> <p>Чёрные и классические спагетти с филе лосося и шпинатом в сливочном соусе с молекулярной икрой</p> | 769 | <p>♥ Томатное ризотто с морепродуктами</p> <p>Tomato risotto with seafood</p> <p>Итальянский рис с креветками, кальмарами, мидиями, маслинами и каперсами в томатном соусе. Как бриз Адриатического моря!</p> | 899 |
| <p>♥ Спагетти iL Патио</p> <p>Spaghetti "iL Patio" with seafood and creamy sauce</p> <p>Фирменная паста с тигровыми креветками и щупальцами кальмара в сливочном соусе с кремом из вяленых томатов. Можем заменить соус на томатный</p> | 769 | <p>Мясная лазанья</p> <p>Meat lasagne</p> <p>Тонкие пласты теста, запечённые с пармезаном и соусом болоньезе. Лакомично, чётко, насыщенно</p> | 789 |

✪ – веганское 🔥 – острое NEW – новое ♥ – любимое



PASTA

паста ручной работы



Паппарделле
с говядиной
из печи

Спагетти
болоньезе

Фетучини
с цыплёнком
и песто

Спагетти карбонара 699

Carbonara

Легенда. Паста с беконом, сыром и яичным соусом. При желании можем добавить в неё сливки

NEW Карбонара нери 699

Black carbonara

Карбонара из чёрных спагетти с беконом, сыром пармезан, яичным соусом и сливками

Фетучини с цыплёнком и песто 699

Fettuccine with chicken and pesto

Один из наших фаворитов. Зелёная паста со шпинатом в сливочно-томатном соусе с песто, куриной грудкой и помидорами

Пенне дель фатторе 669

Penne with chicken and sun-dried tomatoes sauce

Волнующий гастроникс. Паста с кусочками курицы, маслинами и пармезаном в сливочно-томатном соусе с кремом из вяленых томатов. Лаконично, чётко, насыщенно

Равиоли с курицей 699

в сливочно-трюфельном соусе

Ravioli with chicken in creamy & truffle sauce

Равиоли с начинкой из курицы в сливочном соусе с шампиньонами и трюфельным кремом

♥ Спагетти болоньезе 699

Spaghetti bolognese

Традиционные спагетти с густым соусом из сочной говядины с пармезаном. Всё как надо: насыщенный вкус и много мяса

Паппарделле 869

с говядиной из печи

Pappardelle with beef baked under bread

Паста с томлёными говяжьими щёчками и луком бальзамик в мясном соусе со сливками, запечённая под лепёшкой в печи. Устоять нельзя, попробовать

Вы можете **добавить** порцию **60Р**
сыра пармезан к любой пасте



вместе вкуснее!

Спагетти Карбонара
+ «Стелла Артуа» 330 мл

839Р



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

PIATTO CALDO

горячее



Куриная печень

Chicken liver escalope

Обжаренная куриная печень в соусе демиглас с карамельным луком и картофельным пюре. Для серьезных намерений

599

Скалопини из курицы | Chicken scallopini with potato skins

Нежность и деликатность. Куриное филе в сливочно-грибном соусе с обжаренными дольками картофеля

699

Грудка цыплёнка с цукини и картофелем

Chicken breast with zucchini, potatoes and truffle sauce

Куриная грудка в хрустящей корочке из пармезана, подаётся с нежным гарниром из цукини и картофеля под трюфельно-сливочным соусом

799



Стейк из мраморной говядины с овощами гриль

Куриная печень

Грудка цыплёнка с цукини и картофелем

Медальоны аль базилико

Pork chops with mashed potatoes in creamy sauce

Медальоны из свинины в сливочном соусе с песто.

Подаём с картофельным пюре – очень удачное сочетание под мужские разговоры

699

Щёчки телёнка с трюфельным пюре

Stewed beef cheeks with potato puree with truffle crème

Нежные говяжьи щёчки с соусом демиглас и трюфельно-картофельным пюре. Украшение любого стола

1059

Стейк из мраморной говядины с овощами гриль

Beef steak with grilled vegetables

Сочный стейк из мраморной говядины с томатным соусом и обжаренными на гриле овощами: цукини, сладким перцем, шампиньонами и баклажанами. Perfetto!

1900

CONTORNI

гарниры



Картофельное пюре | Mashed potatoes 239

Картофельные дольки | Potato skins 249

Картофель фри | French fries 249

Овощи гриль | Grilled vegetables 329

горячее



NEW

Кальмар с соусом из анчоусов и печёным картофелем

739

Squids with baked potatoes and spinach, anchovy sauce and molecular caviar

Обжаренный на гриле кальмар с запечённым картофелем и шпинатом, под соусом из анчоусов и молекулярной икрой

Мидии горгонзола

949

Mussels in gorgonzola sauce

Мидии в сливочном соусе с голубым сыром и итальянской лепёшкой, чтобы было вкуснее собирать её остатки с тарелки



NEW

Стейк из лосося с овощами

1469

Salmon fillet with vegetables

Нежный лосось с брокколи, цветной капустой, спаржей, томатами черри, шпинатом и соусом из анчоусов. Украшается молекулярной икрой

Дорадо с лимоном и томатами

1690

Dorado baked with lemon & tomatoes

Целая ароматная рыба Дорадо, запечённая с лимонами, томатами, орегано и базиликом

Ассорти морепродуктов

1699

Assorted seafood

Тигровые креветки, щупальца и тушки кальмара, мидии. Подаём с томатами гриль. Для большого семейного застолья



Ассорти морепродуктов

Дорадо с лимоном и томатами

Кальмар с соусом из анчоусов и молекулярной икрой

Будьте осторожны! В рыбе могут попадаться кости. Мидии подаются с ракушками, могут быть сколы

DOLOCE

десерты

Шоколадный капрезе Chocolate muffin with vanilla ice cream Шоколадный бисквит с ванильным мороженым внутри, с миндалём и шоколадным соусом	479	Фондю из Нутелла с фруктами Chocolate fondue with Nutella Шоколадно-ореховая паста Нутелла с бананом, виноградом и хрустящей бриошью. Идеально для двоих	650
Шоколадный флан Chocolate flan with vanilla ice cream Двойное удовольствие! Шоколадный кекс с начинкой из жидкого шоколада и шариком ванильного мороженого	479	Сырники с вишней и соусом манго Cheesecakes with cherries & mango sauce	469
Грушевая панакота Pear panna cotta Сливочная панакота с грушей, соусом из манго и фисташками	529	Сырники с Нутелла Cheesecakes with Nutella and cherries Подаём с вишнёвым соусом	560
♥ Тирамису по-домашнему Homemade tiramisu Классический десерт ручной работы на основе крема маскарпоне и хрустящего печенья савоярди, пропитанного ароматным эспрессо	569	Сладкая пицца с M&M's 28 см Pizza with M&M's, bananas & chocolate sauce Жизнерадостная пицца со сливочной моцареллой, шоколадным соусом, кусочками банана и драже M&M's с молочным шоколадом	595
Чизкейк Cheesecake Тонкий песочный корж и сливочный сыр, украшаем воздушными сливками, фисташками и малиной	489	Мороженое сорбет Ice cream 1 шарик на выбор: ванильное шоколадное клубничное манговый сорбет 1 scoop of your choice: vanilla chocolate strawberry mango sorbet	185
♥ Яблочный штрудель Apple strudel with ice cream Штрудель подаётся с вишней и шариком ванильного мороженого. Для приятных и тёплых моментов	499	Глясе Glacé Кофе с ванильным мороженым	325



Дата запуска меню: июнь 2025 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С полным меню вы можете ознакомиться в уголке потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность – на блюда, сведения о весе (объёме) порций готовых блюд. Все цены указаны в рублях.

Будьте осторожны! В рыбе могут попадаться кости. Мидии подаются с ракушками, могут быть сколы.