



SALUMERIA

Pasta • BY SALONE • *Bar*

SALUMI

Salume – это общий термин, которым в Италии обозначают все виды мясных продуктов, обработанных солью, специями или копчением.

Здесь мы предлагаем вам собрать антипасты из мясных деликатесов на свой вкус, а в разделе Piatti misti можно выбрать те, что рекомендуем мы.

	40 гр
Салями Фелино Эмилия-Романья	750
Мортаделла Эмилия-Романья	770
Салями Наполи Кампания	770
Салями Милано Кампания	770
Салями Тартуфо Тоскана	850
Коппа ди Парма Эмилия-Романья	850
Шпек Трентино-Альто-Адидже	910
Брезаола Ломбардия	890
Прошутто ди Парма Эмилия-Романья	1150
Прошутто с трюфелем Эмилия-Романья	1500
Прошутто Сан-Даниеле D.O.P. Фриули-Венеция-Джулия	1500
Мочетта ди Капра Валле-д'Аоста	1600
Хамон иберико «5j» Испания	6500

ANTIPASTI

Оливки Тонде	620
Испанские оливки	620
Вяленые помидорини	650
Перчики с рикоттой	790
Перчики с тунцом	890
Буррата с вялеными томатами	1350
Брезаола с козьим сыром	1350
Страчателла с анчоусами и печёной паприкой	1290

PIATTI MISTI

I ♥ Salami

1600

салями с трюфелем, салями пиканте,
салями наполи, салями фелино, салями милано

Autostrada del Sole

2500

прошутто ди Парма, шпек, брезоолла,
салями фелино, салями милано, салями с трюфелем

Super Dario

4770

прошутто ди Парма, прошутто Сан-Даниеле D.O.P.,
шпек, брезоола, капоколло



PANINI

Borsellino

1100

фокачча, прошутто котто,
качокавалло, сицилийский песто, шпинат

Любимый панини Паоло Борселлино, итальянского судьи и прокурора, ставшего ключевой фигурой крупнейшего в истории суда над мафией, в рамках которого было осуждено более 300 членов Коза Ностра.

Della Nonna

1550

фокачча, мортаделла, моцарелла, рукола, томаты, песто

Если бы вы родились в Италии, ваша бабушка каждый день готовила бы вам этот панини.

Signor Sardi

1650

фокачча, прошутто, страчателла, шпинат, песто

Беппе Сарди — известный итальянский шеф-повар и наш хороший друг. Благодаря созданию самого маленького ризотто в мире, в 2005 году его имя попало в книгу рекордов Гиннесса, а в 2025 году — благодаря этому панини — ещё и в наше меню.



PIZZA CROCCANTE

Алла Дьявола	1590
Мортаделла	1590
Четыре сыра	1650
Прошутто Сан-Даниеле D.O.P.	1890
Тройной трюфель	3100



DOLCI

Торта ди формаджио	870
Ла торта Salone	990
Тирамису на кофейной комбуче	990



AMARO

Amaro Abano Dry	750
Amaro Balsamico	1100
Amaro Centile Mazzetti	900
Amaro di Angostura	800
Amaro Lazzaroni	750
Amaro Tosolini	900
Amaro della Donna	1200
Amaro Montenegro	800
Amaro Nonino	800
Amaro Santoni	1100
Amaro Sibona	800
Doragrossa Amaro di Torino	850
Amaro Averna	700
Amaro Ferro China Baliva	700
Amaro Bergia Rabarbaro	750
Galliano l'Autentico	900



COCKTAILS

Для этого раздела мы смешали традиционные итальянские коктейли и ключевые продукты итальянской кухни: оливковое масло, бальзамик, базилик и сыр. Так появились Капрезе мартини, Аффогато ди формаджио и другие напитки с узнаваемой стилистикой, но более ярким и интересным вкусом.

Moco Martini	900
vodka, coffee, vanilla, cacao, 16.5 ABV	
Americano	900
vermouth-amaro, italian bitter, peach, soda water, 14 ABV	
Caprese Martini	900
vodka, tomato, basil, bianco vermouth, balsamic, 29.5 ABV	
Bingo Bongo	900
grappa, butter, banana, tarragon, Sauvignon, 16.8 ABV	
Nocino Affogato di formaggio	990
Nocino Benvenuti, blue cheese gelato, walnut, double espresso N/A	
Olive Fizz	990
olive gin, apple, tonic, 11.5 ABV	
Shakerato	1100
amaro, citrus mix, 11.4 ABV	
*served with a compliment from the chef	

SPARKLING WINE

	125 мл
NV Bio Bio Bubbles	790
Veneto, Italy	
NV Prosecco Brut Corvezzo	990
Veneto, Italy	
Cremant de Loire Rose Brut Guy Alion	1300
Loire Valley, France	
Domaine Thierry Fournier Reserve Extra Brut	2290

WHITE WINE

	125 мл
2022 Sauvignon Blanc <i>Tresor de Loire</i> <i>Loire, France</i>	850
2024 Chardonnay <i>Anterra Terre Siciliane</i> <i>Sicily, Italy</i>	910
2023 Gruner Veltliner <i>Niederosterreich Johann Topf</i> <i>Lower Austria, Austria</i>	990
2023 Riesling <i>Balthasar Röss</i> <i>Rheingau, Germany</i>	1100
2021 Chablis <i>Lucie Thieblemont</i> <i>Burgundy, France</i>	2300



RED WINE

	125 мл
2022 Zweigelt <i>Weingut Schneider</i> <i>Lower Austria, Austria</i>	790
2021 Xino-Xano <i>Tinto Oriol Rossell</i> <i>Penedes, Spain</i>	850
2023 Montepulciano d'Abruzzo <i>Umani Ronchi</i> <i>Abruzzo, Italy</i>	1250
2022 Malbec <i>Maties Riccitelli</i> <i>Mendoza, Argentina</i>	1400
2022 Pinot Noir <i>Nicolas Gauffroy Coteaux Bourguignon</i> <i>Burgundy, France</i>	1790
2018 Brunello di Montalcino <i>Podere le Ripi</i>	3300



APERITIVO

Ferro China	700
Fernet Branca	700
Campari Shakerato	750
St'Raphael le quina	750
Shiso Monogatari	1000
Bourgoin Pineau des Charentes	1200

DIGESTIVO

Cocchi Dopo Teatro	850
Prunella Mandorlata	900
Calvados Menorval	900
Cocchi Barolo Chinato	1400
Grappa Levi Serafino Arneis	1700
Ratafia Champenois Henri Giraud	2900

BIRRA

	330 мл
Estrella damm (alla spina)	690
Peroni Nastro Azzuro	690
Peroni Rossa	690
Peroni Zero	690

WATER

	500 мл
San Benedetto naturale / frizzante	690

LEMONADE

Сок Yoga 200 мл	450
Cola 300 мл	550
Домашний лимонад 200 мл / 1000 мл	550 / 2150
• малина с чабрецом / личи-маракуйя	

FRESH JUICE

	300 мл
Апельсин / Грейпфрут	590

HOT DRINKS

	300 мл / 550 мл
Травяной с мёдом	590 / 950
Ройбуш с красным апельсином	590 / 950
Гречишный с персиком	590 / 950
Ассам / Сенча / Эрл грей	590

COFFEE

Мы используем легендарный итальянский кофе Illy и варим его в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.

Эспresso	370
Двойной эспresso	430
Капучино	370
Латте	490
Капучино на альтернативном молоке	490
Affogato di formaggio <i>blue cheese gelato, walnut, double espresso</i>	690

