



# МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ (G, N, D, Ses) Kcal 797

Выдержаный пармезан, сыр горгонзола с голубой плесенью, сыр манчego из козьего молока, таледжо, грissини, грецкий орех и варенье из винограда с шампанским

235 гр 980 руб

### МЯСНАЯ НАРЕЗКА (N) Kcal 819

Прошутто из свиного окорока, салями спяниата романо, мортаделла с фисташками, вяленые томаты собственного производства, оливковое масло и бальзамический уксус

200 гр 1200 руб

### АНТИПАСТИ (N, D) Kcal 666

Ассорти из 8 классических итальянских закусок на компанию: Пармезан, сыр горгонзола, прошутто из свиного окорока, мортаделла с фисташками, оливки, маслины, артишоки, вяленые томаты

280 гр 1500 руб

### МУСС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА СО СВЕКЛОЙ И БРУСКЕТТОЙ (N, D) Kcal 544

Запечённая свекла, мусс из козьего сыра, бальзамик крем соусом, олив., масло, брускетта из чаабатта, салат руккола, чипсы из пармезана, фисташки, зеленое масло, мармелад из томатов, свежие ягоды

220 гр 510 руб

## БРУСКЕТТЫ & СЭНДВИЧИ

### БРУСКЕТТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И СЫРОМ

#### СТРАЧАТЕЛЛА (G, C, D, N) Kcal 725

Сливочный сыр и вяленые томаты на обжаренном злаковом хлебе, соус песто и смородиновый бальзамик

250 гр 640 руб

### КАРПАЧЧО ИЗ

#### ГОВЯДИНЫ (Sul, D) Kcal 448

Тонкая нарезка из сырой мраморной говядины, каперсы, руккола, соус "айоли", шампиньоны жареные

150 гр 560 руб

### ИСПИРАЦИОНЕ СО

#### СЛИВОЧНЫМ МУССОМ (N, D) Kcal 521

Крем мусс из креметты, запечённые помидоры черри, тыква, брускетта из чаабатта, оливковое масло, кресс салат, соус песто, кедровые орехи жареные

275 гр 520 руб

### ТАР ТАР ИЗ

#### ФОРЕЛИ (F, C) Kcal 274

Авокадо, форель, заправка цитрусовая, морская соль, каперсы, лук красный, гренки из бородинского хлеба

155 гр 870 руб

### КАПРЕЗЕ (N, D) Kcal 319

Классическая закуска из моцареллы, приготовленной на цельном коровьем молоке и свежих розовых томатов, руккола, соус песто и бальзамический крем с чёрной смородиной

210 гр 740 руб

### ПАНИНИ С ПРОШУТТО (G, E) Kcal 859

Сэндвич с прошутто из свиного окорока, розовыми томатами, рукколой и маринованной грушей на традиционном итальянском хлебе чаабатта

305 гр 640 руб

### ПАНИНИ С РОСТБИФОМ (G, Mus) Kcal 786

Сэндвич с ростбифом из мраморной говядины, салатом романо, розовыми томатами, перцем халапеньо и медово-горчичным соусом на традиционном итальянском хлебе чаабатта

310 гр 620 руб

# САЛАТЫ

## ОВОЩНОЙ САЛАТ Kcal 254

Лёгкий средиземноморский салат из свежих овощей и микса листовых салатов, вяленых томатов, маслин и сладкого лука



225 гр 560 руб

## САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ И СЫРОМ

### ТАЛЕДЖИО (D, Hon, N, C) Kcal 569

Микс салатов с вялеными томатами, печёной тыквой, сыром таледжио, трюфельной заправкой, пряными карамелизованными орехами и тыквенными семечками



215 гр 740 руб

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ГРЕЙПФРУТОМ (C, Mo, D) Kcal 873

Микс салатов с отварным киноа, авокадо, мякотью грейпфрута, розовыми томатами и обжаренным кальмаром. С заправкой на основе кокосового молока, сока лайма и имбиря



265 гр 790 руб

## САЛАТ С РОСТБИФОМ

### И БАКЛАЖАНАМИ (Mus, G) Kcal 526

Листья салата романо с розовыми томатами, ростбифом из мраморной говядины, печёными на гриле баклажанами и медово-горчичной заправкой



235 гр 720 руб

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ (C, D, F, E) Kcal 917

Салат романо, курица обжаренная в панировке, крутоны из чиабатта, соус цезарь, сыр пармезан, помидоры черри, бекон криспи



265 гр 560 руб

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ (F, Cr, C, Mo) Kcal 677

Салат романо, креветки тигровые жареные на душистом масле, крутоны из чиабатта, соус цезарь, сыр пармезан, помидоры черри, помидоры розовые, авокадо



295 гр 630 руб

## САЛАТ КОББ (D, E) Kcal 632

Обжаренная куриная грудка в панировке, авокадо, бекон криспи, яйцо перепелиное, салат айсберг, помидоры розовые, помидоры черри, сливочная заправка из сыра горгонзола, сыр пармезан



350 гр 580 руб

## САЛАТ КИНОА С

### СЫРОМ БУРАТТА (Ses, D) Kcal 408

Киноа, авокадо, мини шпинат, красный сладкий лук, томаты вяленые, помидоры розовые, сыр буратта, заправка соево-цитрусовая, кресс салат, тыквенные семечки.



325 гр 620 руб

## САЛАТ С РУККОЛОЙ (Cr, S) Kcal 391

Копчёными мидиями и вялеными помидорами, мидии копчёные, томаты вяленые, авокадо, сыр пармезан, заправка по-итальянская, крем бальзамик



165 гр 530 руб

# СУПЫ

## КРЕМ-СУП ИЗ

### ПЕЧЁНОЙ ТЫКВЫ (Hon, N, C) Kcal 379

Крем-суп из томлёной в дровяной печи тыквы на кокосовом молоке с лемонграссом, пряными карамелизованными орехами и тыквенными семечками



215 гр 540 руб

## ТОМАТНЫЙ СУП С

### МИДИЯМИ И БАЗИЛИКОМ (N, Cr) Kcal 209

Классический итальянский томатный суп с копченными мидиями, с соусом песто, кресс

285 гр 590 руб

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ (D, N) Kcal 732

Традиционная итальянская закуска из пасты лазаньетте с мясным соусом болоньезе, сливочным соусом бешамель и пармезаном



270 гр 640 руб

## ФРИТТО МИСТО (Mol, F, G, E) Kcal 878

Обжаренные во фритюре кальмары и черноморская барабулька, с соусом айоли из маракуйи и лимоном

260 гр 790 руб

## PEPERONI ROSSI ГРИЛЬ Kcal 796

### С СЫРОМ БУРАТТА

Маринованный запечённый сладкий перец, с душистыми прованскими травами, с сыром буратта, и круトンами из чиабатта

265 гр 620 руб

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## КУРИНОЕ ФИЛЕ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ СО СМОРЧКАМИ (D, Hon) Kcal 954

Куриное филе, обжаренное на гриле, вяленые томаты запечённая тыква и сливочно-трюфельный соус со сморчками

290 гр 740 руб

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБАМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (D, G) Kcal 880

Медальоны из говядины, картофельное пюре с чесноком и шпинатом, перечный соус, помидоры конкорссе с оливковым маслом, солью, базиликом и перцем

370 гр 1100 руб

## СКУМБРИЯ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ (F, G, Ses) Kcal 820

Черноморская скумбрия, картофельное пюре с чесноком и шпинатом, перечный соус, помидоры конкорссе с оливковым маслом, солью

1 шт. 690 руб

## ЦЫПЛЕНOK С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ (D, G) Kcal 790

Маринованный цыпленок корнишон сувиð с грибным соусом, печёным картофелем, соусом песто, хлопьями пармезана, вялеными томатами и кресс салат

445 гр 720 руб

## ПАЛТУС С МИДИЯМИ (Cr, F) Kcal 726

Тихоокеанский палтус, черноморские мидии, пюре из корня сельдерея, с соусом биск, вяленые томаты, шпинат, салат фризе, кресс салат

490 гр 1200 руб

## ТОРТЕЛИНИ С КРОЛИКОМ В КУРИНОМ БУЛЬОНЕ И ШПИНАТОМ (D, G) Kcal 304

Итальянские пельмени ручной лепки с начинкой из мяса кролика и пармезана, куриный бульон и листья шпината



245 гр 540 руб

## КРЕМ СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С КРУТОНАМИ (N, G) Kcal 504

Крем суп из белых грибов, с добавлением трюфельной пасты, кедровых орехов, крутоны из чиабатты, с соусом песто

385 гр 590 руб

## ГРИЛЬ

Стейки подаются по умолчанию с оливковым маслом и бальзамическим уксусом

### СТЕЙК ПИКАНЬЯ Kcal 755

Отруб верхней части бедра. С насыщенным мясным вкусом и ароматом. Покрыт сверху небольшим количеством жира.  
Рекомендованная прожарка medium и medium-rare

220 гр 1200 руб

### СТЕЙК- РИБАЙ Kcal 966

Толстый край говядины  
Рекомендованная прожарка medium

250 гр 1800 руб

### СТЕЙК ИЗ ЛОПАТКИ (ТОП-БЛЕЙД) Kcal 751

Стейк из внутренней части лопатки.  
Рекомендованная прожарка medium

220 гр 1300 руб

**Фактический вес стейка в готовом виде будет зависеть от степени выбранной прожарки!**

### КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ (Mol, E) Kcal 698

Филе кальмара, обжаренного на гриле,  
подается с соусом айоли, украшение  
лимон и перец чили

275 гр 890 руб

## СОУСЫ

### ЛУКОВЫЙ КЕТЧУП (E, D, G) Kcal 207

50 гр 90 руб

### ТРИЮФЕЛЬНЫЙ СО

### СМОРЧКАМИ (D) Kcal 197

50 гр 180 руб

### АЙОЛИ МАРАКУЙЯ (E) Kcal 281

50 гр 30 руб

### ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ (E, D, G) Kcal 43

50 гр 90 руб

## РИЗОТТО

### РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ (D) Kcal 855

Рис арьборо, в сливочном соусе сыром  
стряпчатель и трюфельным маслом

325 гр 940 руб

### РИЗОТТО С

### МОРЕПРОДУКТАМИ (Mol, D) Kcal 1312

Рис арьборо приготовленный  
с кальмарами, мидиями, вонголе  
и вялеными томатами

410 гр 1050 руб

## РАВИОЛЛИ

### РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ

### И ШПИНАТОМ (G, D, C, E) Kcal 93

Тонкое тесто с фаршем из шпината, сыра  
рикотта, шампиньонов и сыром пармезан

270 гр 740 руб

### РАВИОЛИ АРКОБАЛЕНО (G, D, E, F, Mol) Kcal 501

Тонкое тесто из свёклы, шпината и желтков  
с фаршем из креветок и палтуса, подается  
в сливочном соусе с базиликом, кress  
салатом и сыром пармезан

210 гр 550 руб

### РАВИОЛИ АПЕ (G, D, E, F, Mol) Kcal 512

Тонкое тесто из черного бамбука, с  
фаршем из креветок и палтуса, подается  
в сливочном соусе с базиликом, кress салатом  
и сыром пармезан

200 гр 550 руб

### РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ

### И СЫРНЫМ СОУСОМ (G, D, E) Kcal 873

Тонкое тесто с фаршем из филе кролика,  
сливками и сыром пармезан

235 гр 980 руб

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА НА ВЫБОР

Папарделле (G, E), фетучини (G, E), спагетти (G),  
казаречче (G) и букатини (G)

### АЛЛА АМАТРИЧАНА (D) Kcal 448

Обжаренная сыроподобная свиная грудинка  
в томатном соусе, с сыром таледжио

380 гр 790 руб

### КАРБОНАРА (E, D) Kcal 455

Обжаренная сыроподобная свиная грудинка  
с соусом на основе взбитых яичных желтков,  
сыра пармезана и чёрного перца

335 гр 590 руб

### БОЛОНЬЕЗЕ (D) Kcal 447

Классический итальянский мясной соус  
на основе томатов в собственном соку



365 гр 590 руб

### С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ (D) Kcal 785

С трюфельно-сливочным соусом и  
сыром стряпчатель

380 гр 890 руб

### С МОРЕПРОДУКТАМИ (Mol, D) Kcal 738

Кальмары, мидии и моллюски вонголе  
в томатном соусе

420 гр 890 руб

### ПЕСТО (D, N) Kcal 716

С вялеными томатами и  
куриной грудкой

370 гр 720 руб

### 4 СЫРА (D) Kcal 390

На основе из сливочного соуса и сыров:  
пармезана, горгонзолы, таледжио  
и стряпчатель

290 гр 740 руб

### ПАСТА ВИТЕЛО ТОНАТТА (D) Kcal 247

Говяжья вырезка, соус томатный, черри помидоры,  
лук шалот, чеснок, базилик, сливочное масло,  
сыр пармезан, руккола

195 гр 630 руб

**Пармезан добавляется во все блюда с пастой  
кроме блюд, имеющих в составе морепродукты!**

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА:

Kcal 442

150 гр 180 руб

### ЧИАБАТТА (G)

### ЛИГУРИЙСКАЯ ФОКАЧЧА (G)

### СОЛОДОВЫЙ ТАРТИН С КЛЮКВОЙ (G, C)

### ГРИССИНИ С КУНЖУТОМ (G, Ses)

### НЕАПОЛЕТАНСКАЯ

### ФОКАЧЧА НА ВЫБОР:

Пармезан (G, D) Kcal 627

Соус Песто (G, D, N) Kcal 587

Итальянские травы (G) Kcal 527

150 гр 280 руб

## ХЛЕБ

Подается со сливочным маслом (масло со вкусо-ароматическими  
добавками: морской солью, анчоусами, соусом песто, вялеными  
томатами, карамелизированным луком, трюфельной пастой)

# ПИЦЦА

Римская - на пышном тесте

Неаполитанская - на тонком тесте

Неаполитанская пицца готовиться в дровяной печи

**МАРГАРИТА (G, D) Kcal 261**

Томатный соус, сыр моцарелла  
и свежий базилик



295 гр 510 руб

**4 СЫРА (D, G, N) Kcal 383**

Сливочный соус, моцарелла, пармезан,  
таледжио, горгонзола. Посыпается  
дроблёнными фисташками

275 гр 570 руб

**С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ (G, D) Kcal 411**

Томатный соус, сыр моцарелла, руккола,  
вяленые томаты и прошутто  
из свиного окорока

360 гр 890 руб

**С РОСТБИФОМ (G, D) Kcal 408**

Томатный соус, сыр моцарелла, вяленые  
томаты и ростбиф из мраморной говядины,  
руккола и смородиновым бальзамик

405 гр 890 руб

**ПЕППЕРОНИ (G, D) Kcal 421**

Томатный соус, сыр моцарелла  
и остшая колбаса пепперони

315 гр 690 руб

**С ГРУШЕЙ И**

**ГОРГОНЗОЛОЙ (G, D, N) Kcal 523**

Сливочный соус, сыр моцарелла, горгонзола  
и слайсы маринованной в хересе груши

205 гр 690 руб

**С МОРТАДЕЛЛОЙ И**

**ШАМПИНЬОНАМИ (G, D, N) Kcal 46**

Томатный соус, сыр моцарелла, свежие  
шампиньоны и мортаделла  
с фисташками

420 гр 720 руб

**С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

**И ПЕСТО (G, D, N) Kcal 703**

Сливочный соус, песто, сыр моцарелла,  
вяленые томаты и слайсы куриного филе

400 гр 690 руб

**С МИДИЯМИ И КРЕВЕТКАМИ (G, D, N, Mol) Kcal 747**

Соус бешамель, сыр креметта, креветки,  
мидии копченые, томаты вяленые, каперсы,  
перец халапеньо, руккола

470 гр 850 руб

## ДОПЫ К ПИЦЦЕ

**СЫР ПАРМЕЗАН Kcal 76**

**СЫР МОЦАРЕЛЛА Kcal 121**

**ШАМПИНЬОНЫ Kcal 700**

**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО Kcal 270**

**ПЕППЕРОНИ Kcal 134**

**ХАЛАПЕНЬО Kcal 6**

**СТРАЧАТЕЛЛА Kcal 118**

**СОУС ПЕСТО Kcal 257**

**КУРИЦА Kcal 132**

20 гр 190 руб

50 гр 140 руб

30 гр 80 руб

30 гр 130 руб

50 гр 220 руб

20 гр 120 руб

50 гр 300 руб

50 гр 130 руб

50 гр 200 руб

# ДЕСЕРТЫ

**ТИРАМИСУ (D, E) Kcal 515**

Классический тирамису с хлопьями  
чёрного шоколада

140 гр 520 руб

**ПАННА - КОТТА (D) Kcal 457**

Ванильная панна-котта, малиновый  
соус в виде воздушной пенки

140 гр 520 руб

**ЛИМОННЫЙ ТАРТ (E, D, G) Kcal 326**

Песочный тарт, крем лимонный курд,  
фламбированная меренга

140 гр 520 руб

**ПРОФИТРОЛИ (D, E, N, G) Kcal 326**

Заварные пирожные с кремом  
маскараоне, глазированные горячим  
шоколадным соусом

110 гр 520 руб

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН (D, G) Kcal 481**

Классический шоколадный десерт,  
подается теплым с шариком  
ванильного мороженого

150 гр 520 руб

**АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКОГО**

**ПЕЧЕНЬЯ (D, E, N, G) Kcal 377**

Шоколадное печенье с соленым арахисом,  
аморетти, кантуиччи

70 гр 380 руб

**ТОРТ ПИСТОЧЧИ (D, E, C, G) Kcal 338**

Темный шоколад, сливки, кокоа, кофе,  
сливочное масло, украшения: ягоды, мята,  
шоколадная крошка

110 гр 520 руб

**ПИРОГ МИЛЬЯЧИО (D, E, C, G) Kcal 415**

мааная крупа, молоко, сыр рикотта, яйцо,  
масло сливочное, лимон ваниль, подается  
с шариком ванильного мороженого

160 гр 520 руб

**ПИРОЖЕНОЕ СОФИАНО (D, E, C, G) Kcal 441**

Песочное тесто, сыр рикотта, яйцо, фреш  
апельсина, лимонная цедра,  
карамельный соус, мята

165 гр 520 руб

**МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ Kcal 173**

Фисташковое (G, D, N) / шоколадное (D, E) /  
клубничное (E, D) / ванильное (D, E)

50 гр 90 руб

**СОРБЕТ (Sul) Kcal 62**

Смородина, крыжовник, манго, лайм

50 гр 120 руб

## ГАРНИРЫ

**ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ (D, N) Kcal 476**

**С СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ И**

**ТРИЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ**

Запечённый в дровяной печи картофель  
со сливочно-трюфельным соусом и грибами

160 гр 320 руб

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ КЛАССИЧЕСКИЙ Kcal 135**

картофель фри, подается с соусом кетчуп

170 гр 320 руб

**ЗАПЕЧЁННЫЕ ОВОЩИ (N) Kcal 141**

Овощные шашлычки,  
запечённые в дровяной печи

140 гр 320 руб

G - gluten

Mo - mollusc

S - soya

Mus - mustard

E - egg

Cr - crustaceans

P - peanut

Sul - sulphites

N - nut

L - lupine

D - dairy

C - cereals

Ses - sesame

F - fish

Все цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным  
материалом. С контрольным меню Вы можете ознакомиться,  
обратившись к менеджеру.



t.me/ricci\_capricci

www.ricci-capricci.ru