



Chef consiglia

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Салат с перепелкой, инжиром и кедровыми орешками

Insalata con quaglie, fichi e pinoli

~ 2100 ₺



Микс-салат с подкопченной утиной грудкой под соусом «Четыре сыра»

Insalata mista con petto d'anatra affumicato sotto la salsa "quattro formaggi"

~ 2360 ₺



Суп из лосося с морским чертом

Zuppa di salmone con coda di rospo

~ 2520 ₺



Равиолли с омаром и артишоками

Ravioli con astice e carciofi

~ 3750 ₺



Ризотто «Шампань» с лангустинами и спаржей

Risotto "Champagne" con scampi e asparagi

~ 3000 ₺



Котлеты из камчатских крабов и сибаса под соусом из граната

Costolette di granchi a ferro di cavallo e branzino sotto la salsa di melograno

~ 6600 ₺



Салтимбока из морского черта

Saltimbocca di pescatrice

~ 3900 ₺



Чилийский сибас в белом вине с домашней полентой

Spigola cilena nel vino bianco con polenta casa

~ 3720 ₺



Осьминоги «Лучиано»

Octopus "Luciano"

~ 1580 ₺ (100 гр.)



Филе-миньон из молочной телятины

Filetto di vitello

~ 800 ₺ (100 гр.)



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Chef consiglia

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Сладкие помидоры с тунцом, заправленные оливковым маслом

Pomodori dolci con tonno, olio di oliva

~ 2100 ₺



Запеченные баклажаны с моцареллой и пармезаном

Melanzane al forno con mozzarella e parmigiano

~ 1560 ₺



Улитки эскарго, запеченные

Lumache escargot, al forno

6 штук ~ 800 ₺



12 штук ~ 1600 ₺

Римский салат с клубникой, рукколой и ореховым соусом маскарпоне

Insalata romana con fragole, rucola e salsa di nocciole mascarpone

~ 1350 ₺



Салат из киноа с креветками и огурцами

Insalata di Quinoa con gamberi e cetriolo

~ 2200 ₺



Салат из сельдерея с ботаргой

Insalata di sedano con botarga

~ 2200 ₺



Салат с медальонами из телятины и сыром пармезан

Insalata con medaglioni di vitello e parmigiano

~ 1400 ₺



Ризотто с лангустинами

Risotto con scampi

~ 2880 ₺



Пенне «Палермо» с креветками, баклажанами и помидорами

Penne "Palermo" con gamberi, melanzane e pomodori

~ 1940 ₺



Тальятелле домашние с соусом из шпината и креветок

Tagliatelle con spinaci fatta in casa e salsa di gamberi

~ 1400 ₺



Бычьи хвосты «Гремолата»

Oxtails "gremolata"

~ 2280 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Chef consiglia

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Рыбный суп «della nonna» приготовленный в дровяной печи

Zuppa di pesce della nonna cotta nel forno a legna

~ 3400 ₺



Дорадо запеченное целиком с помидорами и оливками

Dorado tutto al forno con pomodori e olive

~ 3400 ₺



Филе дорадо на гриле со шпинатом

Dorado filetto alla griglia con spinaci

~ 3400 ₺



Лосось на гриле в сливочном соусе с сорбетом Манго

Salmon alla griglia in salsa cremosa con sorbetto al mango

~ 3400 ₺



Осьминог по-Лигурийски

Octopus Ligure

~ 3400 ₺



Мини-стейк гриль Ангус с соусом Деми Глас

Mini Angus bistecca alla griglia con salsa Demi Glace

~ 3400 ₺



Медальоны из телятины на гриле со сливочным соусом и шампиньонами

Medaglioni di vitello alla griglia con salsa di panna e funghi

~ 3400 ₺



Бедро индейки в креветочном соусе на сливах

Coscia Turchia gamberetti prugne salsa

~ 3400 ₺



Котлеты из телятины с пюре и соусом из белых грибов

Cotolette di vitello con purè di patate e salsa di funghi

~ 3400 ₺



Телячьи щечки с ризотто и розмарином

Guance di vitello con risotto e rosmarino

~ 2600 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Le nostre specialità

НАШИ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Молодая телятина на кости с жареным картофелем

Giovani di manzo con l'osso con i chip 340/240/60

~ 3200 ₺



Телячья печенка с жареным луком по-венециански, картофельным пюре и шпинатом

Fegato di vitello con cipolle fritte veneziani, purè di patate e spinaci 300/180/70

~ 2600 ₺



Филе Ангус под бальзамическим соусом

Angus salsa balsamica filet 180/40/180/120

~ 2800 ₺



Молочный ягненок на косточке с розмарином, шалфеем и чесноком

Costolette di agnello di latte al rosmarino, salvia e aglio 220/130/120

~ 4400 ₺



Телятина на мозговой кости «Оссобуко» под соусом «Гремолата»

Vitello cervello ossa "Ossobuco" in salsa gremolata 400/300/180/120

~ 4050 ₺



**Филе Ангус «Россини» с фуа-гра и черными трюфелями
под соусом из выдержанного вина «Бороло»**

Angus Filetto "Rossini" con foie gras e tartufo nero sotto "combattuto" dalla salsa al vino stagionato

~ 4500 ₺



Филе тюрбо с белой спаржей, молодым картофелем и голландским соусом

Filetto di rombo con asparagi bianchi, patate e salsa olandese

~ 5140 ₺



Филе дорадо, запеченное с помидорами, базиликом и пиноли

Dorado filetto al forno con pomodoro, basilico e spoletta

~ 1200 ₺ (100 гр.)



Рум-стейк, приготовленный на Ваш выбор

Bistecca cotta in camera per la vostra scelta

~ 1580 ₺ (100 гр.)



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Меню *funghi bianchi*

МЕНЮ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Руккола с жареными белыми грибами

Insalata di rucola con funghi fritti

~ 2100 ₺



Суп из белых грибов с перловкой

zuppa di funghi bianco con orzo perlato

~ 1320 ₺



Спаржа жаренная с белыми грибами

asparagi fritti con funghi porcini

~ 1900 ₺



Чилийский сибас с жареными белыми грибами

Spigola cilena con funghi arrostiti

~ 3700 ₺



Филе говядины с белыми грибами в натуральном соусе

Filetto di manzo con funghi porcini in salsa naturale

~ 3800 ₺



Соте из цыпленка с белыми грибами

pollo saltati con funghi porcini

~ 3900 ₺



Морские гребешки с белыми грибами под соусом «Шардоне»

Capesante con funghi porcini sotto la salsa "Chardonnay"

~ 3840 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Gli Antipasti

ЗАКУСКИ

Свежие устрицы

Ostriche fresche 1/60

~ 720 ₺

Икра лососевая

Caviale di salmone

~ 2590 ₺ (100 гр.)

Икра осетровая

Caviale di storione

~ 12120 ₺ (50 гр.)

Подается с блинчиками, черными и белыми тостами, сметаной, маслом и яйцом

Тар-тар из лосося

Tartar di salmone 250/110/60

~ 3800 ₺

Тар-тар из тунца

Tartar di tonno 180/110/60

~ 4500 ₺

Карпаччо из голубого тунца с зеленым луком, лимоном и оливковым маслом

Carpaccio di tonno rosso con cipolla verde, limone e olio d'oliva 200

~ 2750 ₺

Карпаччо из лосося с лимонным соком и оливковым маслом

Carpaccio di salmone con succo di limone e olio d'oliva 200

~ 2300 ₺

Карпаччо из сибаса с оливковым маслом и лимонным соком

Carpaccio di branzino con olio d'oliva e succo di limone

~ 1300 ₺ (100 гр.)

Карпаччо из осьминога с листьями руккола и оливковым маслом

Carpaccio di polpo con foglie di rucola e olio d'oliva

~ 1700 ₺ (100 гр.)

Свеже-маринованный лосось с сезонной спаржей

Salmone fresco marinato con asparagi di stagione 270/60

~ 2160 ₺

Слабосоленый лосось с соусом и лимоном

Salmoni salati con salsa e limone

~ 1950 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Gli Antipasti

ЗАКУСКИ

Теплый салат из даров моря «Марио»

Frutti di Mare alla "Mario" tiepidi 360

~ 3600 ₺



Теплый салат из осьминога

Insalata tiepida di Polpo 320

~ 3600 ₺



Руккола с креветками, помидорами и авокадо

Rucola con Gamberi, Pomodori e Avocado 300

~ 1900 ₺



Микс из листьев салата, черри помидоров, огурцов и моркови, заправленные бальзамиком и оливковым маслом

Insalata mista 400

~ 1580 ₺



Салат из помидоров со свежим базиликом и красным луком

Insalata di pomodori e basilico fresco 450

~ 1440 ₺



Салат из сердцевин свежих артишоков

Cuore di Carciofi in insalata 280

~ 2300 ₺



Салат по-каталански

Insalata Catalana Vegetariana 700

~ 1700 ₺



Листья салата руккола с белыми грибами

Insalata di rucola con funghi Porcini 280

~ 1900 ₺



Фельд салат с белыми грибами

Insalata di Valeriana con Funghi 350

~ 1900 ₺



Моцарелла с помидорами

Caprese 430

~ 1850 ₺



Буратта на сладких помидорах и листьях руккола

Burrata di Bufala su rucola e pomodori 400

~ 2400 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Gli Antipasti

ЗАКУСКИ

Тар-тар из филе Ангус

Tar-tar al Coltello di Manzo fresco 250/15/65/40/10/15

~ 2500 ₺



Карпаччо из говядины с оливковым маслом и ломтиками сыра Пармезан

Carpaccio di Manzo 230

~ 1900 ₺



Карпаччо из живых лангустинов

Freshly marinated langoustines

~ 2300 ₺ (за 100 гр.)



Тонко нарезанная Пармская ветчина с дыней

Prosciutto di Parma con Melone 120/250/30

~ 2100 ₺



Большое ассорти из домашних закусок

Gran Piatto di Antipasti misti 1/490

~ 3000 ₺



Большое ассорти элитных колбас

Gran Piatto di Salumi e Affettati Italiani 310/100/80

~ 3000 ₺



Молочная телятина под соусом из тунца

Vitello Tonnato 350

~ 2600 ₺



Молодые листья салата с камчатским крабом и грейпфрутом

Young leaves of salad with kamchatka crab

~ 2500 ₺ (за 100 гр.)



Салат из спелых помидор с авокадо с фирменной заправкой

Ripe tomato salad with avocado with special dressing

~ 1800 ₺



Салат «Цезарь» на Ваш выбор: с курицей, телятиной или креветками

Insalata di Cesare a piacere 500

~ 1870 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Gli Antipasti Caldi

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вонголе в соусе из белого вина

Saute' di Vongole al vino bianco 1000/75/130

~ 3200 ₺



Мидии в соусе из белого вина, свежих помидоров и пряных трав

Cozze alla Marinara 1200/110/50

~ 3020 ₺



Морские гребешки на веточке лавра под соусом из белого «Порто»

Spiedino di Capesante al Vin Santo 150/30/40/20

~ 2750 ₺



Фаланги камчатского краба под перечным соусом с фельд салатом

Phalanx of king crab for pepper sauce with crispy vegetables

~ 2300 ₺ (за 100 г.)



Жаренные артишоки с мини-кальмарами и икрой Ботарга

Thinly sliced fried artichokes with a mini-squid and caviar Botarga

~ 2760 ₺



Жаренные артишоки с мятой и чесноком

Carciofi saltati con Menta fresca e aglio 200

~ 2800 ₺



Жаренные грибочки с салатными листьями (грибы по сезону)

Funghi misti con Insalata 170/35

~ 1730 ₺



Жареная гусиная печень с лесными ягодами и листьями салата

Fegato d' Oca con Frutti di Bosco e insalatina verde 120/70/30

~ 3200 ₺



Запечённые баклажаны с сыром «Буратта», помидорами и кедровыми орешками

Melanzane al Forno farcite con Burrata, Pomodorini e Pinoli 430/10

~ 2750 ₺



Эскалоп из гусиной печени на кружочке зеленого яблока под соусом «Кальвадос»

Fegato d' Oca con Mela e salsa al Calvados 120/90/40/20

~ 3200 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



La Pasta Fatta in Casa

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Тальолини с помидорами и базиликом

Tagliolini all' pomodoro 450

~ 1500 ₺



Лапша с трюфелями

Tagliotelli con tartufo

~ 2500 ₺



Широкая лапша с белыми грибами под соусом из сливок

Pappardelle Funghi freschi e Crema 450

~ 1700 ₺



Паппарделле с белыми грибами «Марио»

Pappardelle alla "Mario" con Funghi freschi, Aglio e Pomodorini 500

~ 1700 ₺



Паппарделле в соусе «Песто»

Pappardelle al Pesto 325

~ 1500 ₺



Паппарделле с рагу из кролика

Pappardelle al ragù di coniglio

~ 2400 ₺



Лапша с хвостиками лангустин, цуккини и спаржей

Tagliatelle con Scampi, Zucchini e Asparagi 390

~ 900 ₺ + 1440 ₺ (за 100 гр. лангустин)



Равиоли с сыром Рикотта, шпинатом под сливочным соусом и сыром Пармезан

Ravioli di Spinaci e Ricotta alla Panna 400

~ 1700 ₺



Черные равиоли с крабом

Ravioli neri ripieni di granchio reale

~ 3000 ₺



Лазанья «Болоньезе»

Lasagne Alla Bolognese

~ 1700 ₺



Спагетти с Вонголе

Spaghetti alle Vongole 600

~ 2700 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



La Pasta Fatta in Casa

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Спагетти с чесноком, оливковым маслом и острым перцем «Пеперончино»

Spaghetti Aglio-Olio 400

~ 1580 ₺



Пенне со свежими помидорами, базиликом и красным перцем «Пеперончино»

Penne alla Arrabiata 480

~ 1580 ₺



Спагетти с кусочками говядины Ангус под соусом из свежих помидор

Spaghetti con le fette di manzo Angus con salsa di pomodoro fresco

~ 1800 ₺



Спагетти с рыбой Морской черт и икрой Ботарга

Spaghetti , coda di Rospo e Bottarga 500

~ 3750 ₺



Пенне с лососем и сливочным соусом с добавлением шафрана и розового перца

Penne al Salmone, Zafferano e pepe Rosa 540

~ 1900 ₺



Спагетти с креветками и цуккини

Spaghetti con Gamberi e Zucchine 540

~ 2200 ₺



Лингвини с дарами моря

Linguine ai frutti di Mare 620

~ 4000 ₺



Спагетти с омаром под соусом из свежих помидоров и ароматных трав

Spaghetti all' Astice e Pomodorini freschi

~ 1080 ₺ + ~ 1440 ₺ (за 100 гр. омара)



РИЗОТТО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ВАШ ВЫБОР:

с грибами, шафраном, спаржей, овощами

Zafferano, Asparagi, Verdure 380

~ 1870 ₺



с лососем, дарами моря, креветками, чернилами каракатицы

Salmone, frutti di Mare, Gamberi 500/30

~ 2450 ₺



с омаром

Aragosta

~ 1440 ₺ (за 100 г)



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Il Nostro Pescato

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Камчатский Краб
Granchio
~ 2200 ₺ (за 100 гр.)

Тюрбо
Kombo Chiodata
~ 1300 ₺ (за 100 гр.)

Дорадо
Orata
~ 900 ₺ (за 100 гр.)

Сибас
Branzino
~ 900 ₺ (за 100 гр.)

Морские гребешки
Pettini
~ 2750 ₺ (за 100 гр.)

Чилийский сибас
Spigola cilena
~ 2000 ₺ (за 100 гр.)

Лосось
Salmon Scorzese
~ 1150 ₺ (за 100 гр.)

Морской черт
Coda di Rospa
~ 1600 ₺ (за 100 гр.)

Лангустины
Scampi
~ 2300 ₺ (за 100 гр.)

Омары
Astice
~ 1700 ₺ (за 100 гр.)

Королевские креветки
Gamberi giganti
~ 1580 ₺ (за 100 гр.)

Осьминог
Polpo
~ 1580 ₺ (за 100 гр.)

Кальмары
Calamara
~ 960 ₺ (за 100 гр.)

Мини-кальмары
Mini squid
~ 1200 ₺ (за 100 гр.)

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ВАШ ВЫБОР:

На гриле
Alla Griglia

В белом вине
Al Vino Bianco

**В фольге с овощами
и ароматными травами**
Al Cartoccio

Запеченные в морской соли
Al Sale

Сваренные со специями
Bollito con Erbe

В луке Порей
In Cipolle Porri

**Жареные с чесноком
и розмарином**
Al Rosmarino e aglio

На пару
Naturale, al Vapore

С овощами по-сицилийски
Verdure siciliane
~ 580 ₺ (за 100 гр.)



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



La Carne

МЯСО

Медальоны из молочной телятины под соусом из десертного вина «Марсала»

Scaloppine al Marsala 180/50/180/120

~ 2730 ₽



Итальянская телятина «Феза» приготовленная по-милански

Fesa di Vitello alla Milanese 300/180/120

~ 2730 ₽



Пайярд из тосканской телятины на гриле

Paillard di fesa di Vitello 180/180/120

~ 2730 ₽



Молочная телятина с пармской ветчиной и шалфеем под соусом из белого вина

Saltimbocca alla Romana 225/50/180/120

~ 2730 ₽



Филе Ангус с овощами приготовленное на гриле

Filetto di Manzo alla Griglia 180/100/130/80

~ 3600 ₽



**Филе Ангус под соусом из белых грибов и сливок,
подается с картофельным пюре**

Filetto di Manzo ai Porcini alla crema e puree' 180/220/180/120

~ 4040 ₽



Филе Ангус с соусом из сливок и зеленого перца

Filetto di Manzo al pepe Verde 180/150/180/120

~ 4040 ₽



Мраморная японская говядина, приготовленная по Вашему вкусу:

~ целиком на гриле ~ кубиками в соевом соусе по-японски

Marmo manzo giapponese

~ 2600 ₽ (за 100 г.)



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Le Zuppe e Minestre

СУПЫ

Овощной суп

Minestrone di Verdure 500

~ 900 ₹



Бульон с домашними макарончиками

Pastina in brodo 500

~ 900 ₹



Крем-суп из свежих помидоров

Crema di Pomodoro 360

~ 900 ₹



Крем-суп из спаржи

Crema d' Asparagi freschi 500

~ 1200 ₹



Крем-суп из тыквы с кинзой и цуккини

Crema di Zucca Coriandolo e Zucchine 450

~ 900 ₹



Говяжий бульон с тортеллини

Tortellini in brodo 450

~ 900 ₹



Говяжий бульон с яичными хлопьями и Пармезаном

Stracciatella 500

~ 1000 ₹



Суп из даров моря

Zuppa di Mare 750

~ 3400 ₹



Домашний куриный бульон

Brodo di Pollo nostrano 500

~ 900 ₹



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Il Pesce e il Forno a Legna

ДОМАШНЯЯ ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

МЯСО

Цыпленок (1 шт)

Pollo

~ 1800 ₺

Молодая телятина на кости

Vitello

~ 1400 ₺ (за 100 гр.)

Каре ягненка

Costolette di Agnello

~ 1700 ₺ (за 100 гр.)

Говяжья вырезка «Ангус»

Filetto di Manzo "Angus"

~ 1400 ₺ (за 100 гр.)

Рум-стейк

Contrafiletto

~ 1400 ₺ (за 100 гр.)

Шатобриан на двоих

Chateaubriand per 2 persone

~ 1400 ₺ (за 100 гр.)

Молочный козленок, запеченный в
дровяной печи

Capretto da Latte cotto in forno a Legna

370/80/60/120

~ 5540 ₺

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Королевские
креветки

Gamberi

~ 1580 ₺ (за 100 гр.)

Дорадо

Orata

~ 900 ₺ (за 100 гр.)

Сибас

Branzino

~ 900 ₺ (за 100 гр.)

Осьминог

Polpo

~ 1580 ₺ (за 100 гр.)

Лосось

Salmon Scozzese

~ 1150 ₺ (за 100 гр.)

Тюрбо

Rombo

~ 1580 ₺ (за 100 гр.)

Морской чёрт

Pescatore

~ 1600 ₺ (за 100 гр.)



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



Santarni

ГАРНИРЫ

Овощное ассорти
Verdura mista Bollita 380
~ 1100 ₺

Брокколи
Broccoli 180
~ 500 ₺

Шпинат
Spinaci 150
~ 800 ₺

Морковь
Carote 180
~ 500 ₺

Оливки
Olive 100
~ 700 ₺

Пюре из сельдерея
Puree di Pedano Rapa 250
~ 700 ₺

Картофельное пюре
Puree di Patate 150
~ 500 ₺

Цветная капуста
Cavolfiori 180
~ 500 ₺

Кенийская зеленая фасоль
Fagiolini 100
~ 500 ₺

Цуккини
Zucchini 100
~ 720 ₺

Спаржа
Asparagi 130
~ 1580 ₺

Жареный картофель с луком
Patate Saltate con Cipolla 450
~ 750 ₺

Овощи на гриле
Legumi alla Griglia 470
~ 1450 ₺

Жареный картофель с грибами
Patate Saltate con Cipolla 450
~ 1250 ₺

Formaggi

СЫРЫ

Ассорти элитных сыров
Gran Piatto di Formaggi misti Italiani 365/170/80/40/35/25
~ 3600 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



I nostri cotolette di specialità

НАШИ ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

Котлеты из индейки с пюре

Cotolette di tacchino con purè di patate

~ 2700 ₺



Котлета по-средиземноморски

Pollo Mediterraneo

~ 4750 ₺



Котлета из тюрбо

Cotoletta di rombo

~ 4680 ₺



Котлета из тюрбо и краба с гранатовым соусом

Cotoletta di rombo e granchio con salsa di melograno

~ 5400 ₺



Котлета из телятины

Cotoletta di vitello

~ 3600 ₺



Котлета из курицы

Cotoletta di pollo

~ 2100 ₺



Котлета из ягненка

Cotolette di agnello

~ 4600 ₺



Котлета из сибаса и дорадо

Pollo di spigole e orate

~ 4600 ₺



Котлета из телятины с белыми грибами

Cotoletta di vitello con funghi

~ 2600 ₺



Котлета из камчатского краба и сибаса с гранатовым соусом

Pollo del granchio re e spigola con salsa di melograno

~ 4600 ₺



Генеральный директор
В.Д. Бондарь



La Pizza cotta nel forno a legna

ПИЦЦА ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Фокачча с помидорами и сыром

Focaccia con pomodoro e formaggio 250

~ 500 ₹

Пицца Маргарита

La Pizza Margarita 600

~ 1200 ₹



Пицца Парма с грибами

La Pizza Parma con Funghi 750

~ 2600 ₹



Пицца Дьявола

La Pizza Diavola 600

~ 1920 ₹



Пицца Дары моря

La Pizza Frutti di Mare 700

~ 2800 ₹



Пицца Горгонзола с грушей

La Pizza Gorgonzola con Pere 600

~ 1800 ₹



Пицца с курицей

La Pizza con Pollo 850

~ 1800 ₹



Пицца Четыре сыра

La Pizza Quattro formaggi 415

~ 1920 ₹



Пицца Грибная

La Pizza con Funghi 750

~ 1560 ₹



Пицца Прошутто с грибами

La Pizza Prosciutto cotto con Funghi 775

~ 1680 ₹



Пицца Скаморца

La Pizza Scamorza 500

~ 1900 ₹



Пицца Маскарпоне

La Pizza Mascarpone 415

~ 1800 ₹



Пицца с тунцом и луком

La Pizza con Tonno e cipolle 830

~ 2600 ₹



Пицца Бомба

La Pizza Bomba 800

~ 1400 ₹



Пицца Маскарпоне с шоколадом

*La Pizza Mascarpone con Frutti di Bosco
e cioccolato 500*

~ 1950 ₹



Брускетта с помидорами

Bruschetta con i pomodori

~ 60 ₹ (1 шт.)



Генеральный директор
В.Д. Бондарь