



**LA BELLA
SOCIETÀ**

Детское меню

Салаты и закуски

Овощной салат из свежих огурцов без кожи, двух видов черри томатов, розовых помидоров и латука.....	600
<i>Подается на Ваш выбор: с оливковым маслом, сметаной или йогуртом</i>	
Салат «Цезарь» с цыпленком или креветками	1250
Фритто Мисто из кальмаров и цуккини	650
<i>Подается с йогуртовым соусом</i>	
Крудите из свежих овощей с йогуртовым соусом	500

Супы

Бульон из петушка с брокколини и лапшой «Алфавит» или с домашними ньокками из картофеля	650
Крем-суп из зеленого горошка.....	650
Минестроне	850
<i>Подается с гренками из чабатты и соусом песто</i>	

Бургеры и сэндвичи

Гамбургер из мраморной говядины	1350
<i>С ингредиентами на Ваш выбор:</i>	
Сыр Проволоне Дольче.	300
Огурцы свежие	100
Огурцы маринованные	150
Томаты	150
Белые грибы и портобелло	300
Салат айсберг.	100
Кетчуп домашний.	250
Домашний чесночно-томатный айоли	250
Майонез Хелманс	150
Кетчуп Хайнц	150
Бекон говяжий	200

Мини-чизбургер с сыром, садовыми томатами и айоли.....	850
Горячий тост с сыром и индейкой	850

Пицца

Пицца на тонком тесте с томатным соусом и проволоне.....	600
Пицца Маргарита с моцареллой «фиор ди латте» и разноцветными томатами	750
Пицца на тонком тесте с цыпленком	800
Пицца на тонком тесте с саями.....	1400

Паста

Спагетти с томатным соусом	550
<i>Рекомендуем добавить базилик</i>	
Пенне Болоньезе	1400
Мак'н'Чиз	950

Основные блюда

Филе лосося, приготовленное на гриле или на пару.....	950
Домашняя котлета из говядины	1250
Домашние котлеты из индейки и телятины	1100
Хрустящие кусочки цыпленка Полло Фритто	950
Митболы с моцареллой «фиор ди латте» в томатном соусе.....	1600

Гарниры

Картофель фри.....	400
Картофельное пюре	400
Ризотто бьянко	650

*Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий
и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ.
Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет
об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.*

Kid's and youngster's menu

Salads & appetizers

Vegetable salad of fresh skin off cucumbers, lettuce, various of datterini & pink tomatoes.....	600
<i>Served at your choice: with olive oil, sour cream or yogurt</i>	
Caesar Salad with Chicken or Shrimps	1250
Fritto Misto of calamari & zucchini	650
<i>Served with yogurt sauce</i>	
Fresh crunchy vegetables with yogurt sauce	500

Soups

Cockerel consommé with broccolini and «Alphabet» noodles or with homemade potato gnocchi.....	650
Green pea cream soup	650
Minestrone	850
<i>Served with ciabatta croutons & pesto sauce</i>	

Burgers & sandwiches

Marble beef Burger.....	1350
<i>With ingredients of your choice:</i>	
Provolone dolce cheese	300
Fresh cucumbers.	100
Pickled cucumbers.	150
Bunch tomato.	150
Porcini & portobello mushrooms	300
Iceberg salad	100
Homemade ketchup.	250
Homemade tomato garlic aioli sauce.	250
Hellman's mayonnaise.	150
Heinz ketchup.	150
Beef bacon.	200

Mini cheeseburger with cheese, bunch tomatoes and Aioli sauce	850
Grilled turkey & cheese sandwich	850

Pizza

Thin crust pizza with tomato sauce & provolone	600
Margherita with «fior di latte» mozzarella, cherry tomatoes & basil	750
Thin crust chicken pizza	800
Thin crust salami pizza	1400

Pasta

Spaghetti with tomato sauce	550
<i>Be advisable to add Basil</i>	
Penne Bolognese	1400
Mac'n'Cheese	950

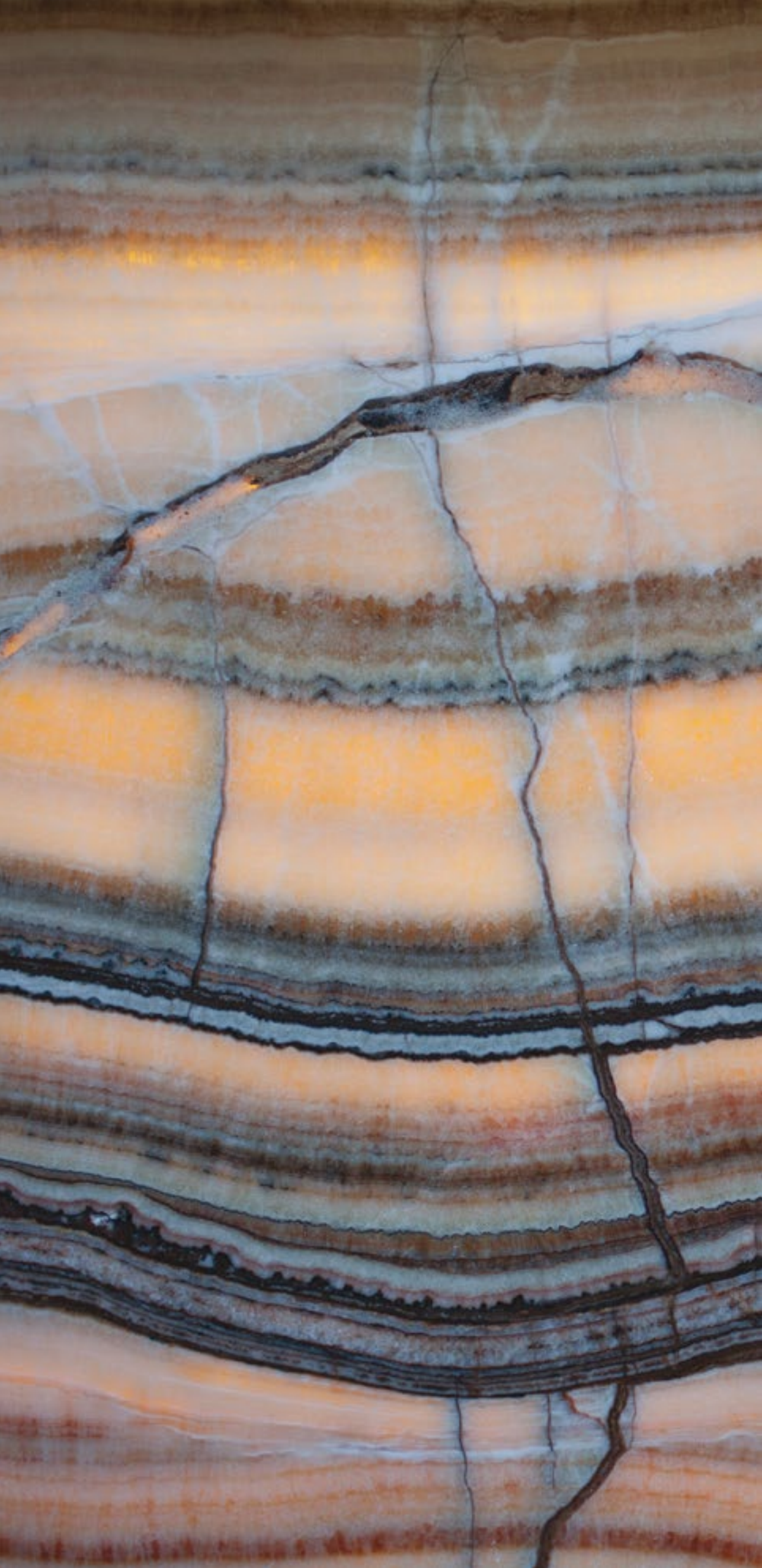
Main course

Grilled or steamed salmon fillet	950
Homemade beef chopped steak	1250
Homemade cutlets with turkey & veal	1100
Crispy fried chicken Pollo Fritto	950
Meatballs stuffed with «fior di latte» mozzarella in tomato sauce	1600

Side dishes

French fries	400
Mashed potato	400
Risotto Bianco	650

Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.



The background is a close-up of a marbled surface, likely stone or paper, with horizontal bands of light beige, cream, and brown. Dark, irregular veins and cracks run across the surface. A solid black circle is centered in the middle of the image.

**ПРЕКРАСНОЕ
ОБЩЕСТВО**



Хлеб из дровяной печи

 Фокачча с виноградом, розмарином и сыром пекорино Романо500

Салаты и закуски

Черная икра 50 гр.....3500

Меланзане «алла пармиджана» 750

Салат из салатных листьев с портобелло на гриле, лесными орехами, персиками и маринованной в марсале и итальянских травах тальятой1450

Салат с перепелкой, хрустящей полентой и листьями салата с заправкой из сыра маскарпоне.....1300

 Салат из свежей свеклы, сельдерея, груши с соусом винегрет с тархуном и сыром фета 600

Буррата с салатом из пяти видов томатов с оливками, базиликом, маслом экстра верджин и бальзамическим уксусом D.O.P.1200

 Салат из пяти видов томатов с оливками, базиликом, маслом экстра верджин и бальзамическим уксусом D.O.P.850

 Салат из цуккини, печеных перцев с чили, мятой и сыром горгонзола под шапкой из шпината800

Теплый салат из морепродуктов с лимонным айоли и сальса верде 2600

Теплый салат из осьминога на гриле и картофеля 2200

Пирог с сыром бри, грибами и трюфельным маслом1600

Аранчини с пряной начинкой из мяса ягненка и фисташек.....850
Подаются с мятно-йогуртовым соусом

Фритто мисто с домашним чесночным айоли 950

Ассорти мясных деликатесов и домашних антипасты на компанию3500

Салами Милано, прошутто крудо, коппа, домашнее лардо, брезаола, домашнее пастрами из индейки, гриссини, оливки, вяленые томаты и белые маринованные грибы

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.



Пицца

Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов	1600 / 1800
<i>Рекомендуем добавить домашний бекон из говядины</i>	
Пицца на тонком тесте с грушей, горгонзолой и черным трюфелем	1350
Маргарита с моцареллой «фиор ди латте» и разноцветными томатами	750
Пицца с уткой конфи, сливовым соусом, сыром горгонзола и карамелизованным луком	1500
Пицца с морепродуктами	2500
Пицца с салями «алла дьявола»	1400
Пицца на тонком тесте с сыром качотта и черным трюфелем	1500

Бургеры и сэндвичи

Бургер из говядины Блэк Ангус с двумя видами сыра и соусом казунди	1800
<i>Подается с картофелем фри с трюфелем и пармезаном, домашним кетчупом и томатно-чесночным айоли</i>	
<i>Рекомендуем добавить белые грибы и домашний говяжий бекон</i>	
Панини с курицей, цуккини, белым виноградом и обжаренным сыром манчего	1200
<i>Подается с домашними чипсами из корнеплодов</i>	
Италиан хироу	1450
<i>Легендарный итальянский сэндвич из Нью-Йорка</i>	
Панини алла чизбургер со стейком рибай	1900

Суп



Крем-суп из зеленого горошка с мятным маслом	800
<i>Подается с мягким козьим сыром и пряностями</i>	
Суп из белых грибов с яйцом пашот и перепелкой	950
Похлебка Каччукко с рыбой и морепродуктами	2500
Минестроне	850
<i>Подается с гренками из чабаты и соусом песто</i>	

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.



Паста и ризотто

Любая паста может быть приготовлена на Ваш выбор со следующими видами интегральной пасты:

- Фузилли из муки зеленого горошка — без глютена, низкий гликемический индекс
- Седанини из красной чечевицы — без глютена, низкий гликемический индекс
- Спагетти из гречневой муки — без глютена, низкий гликемический индекс



Спагетти «алла путтанеска»..... 750



Пенне «алла Норма» с двумя видами рикотты..... 850

Лингвини с морепродуктами «аль карточчо»..... 2800

Лингвини боттарга с вонголе 1650

Казаречче с курицей «алла каччатора» 1100



Лучшая вегетарианская паста с жареными белыми грибами,
спаржей, артишоками и трюфелем 2200
Можем над ней поколдовать и сделать еще вкуснее, но не совсем вегетарианской

Спагеттини «алла карбонара» с домашним беконом
из говядины 950

Аньолотти с кроликом и соусом из марсалы и сморчков 1350

Черные равиоли из сибаса со сливочным соусом и боттаргой..... 1350

Равиоли с сыром бри и фуа-гра в трюфельном соусе..... 2000

Домашняя лазанья с крабом и сладкими томатами даттерини 2200

Ризотто с чернилами каракатицы, морепродуктами и золотом 1100

Ризотто с соусом биск, креветками и тартаром из гребешка 1350

Вторые блюда

Сибас по-сицилийски, запеченный в дровяной печи
с картофелем..... 2700

Цыпленок «алла дьявола», зажаренный в дровяной печи 1600
Подается с хрустящими листьями салата

Утиная ножка конфи с ньокками в соусе горгонзола 1500

Козленок, запеченный в дровяной печи..... 3800
Подается с жареными с мятой и чесноком артишоками

Филе миньон Блэк Ангус..... 3250

Рибай Блэк Ангус 3800

*Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий
и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ.
Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет
об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.*



Гарнир

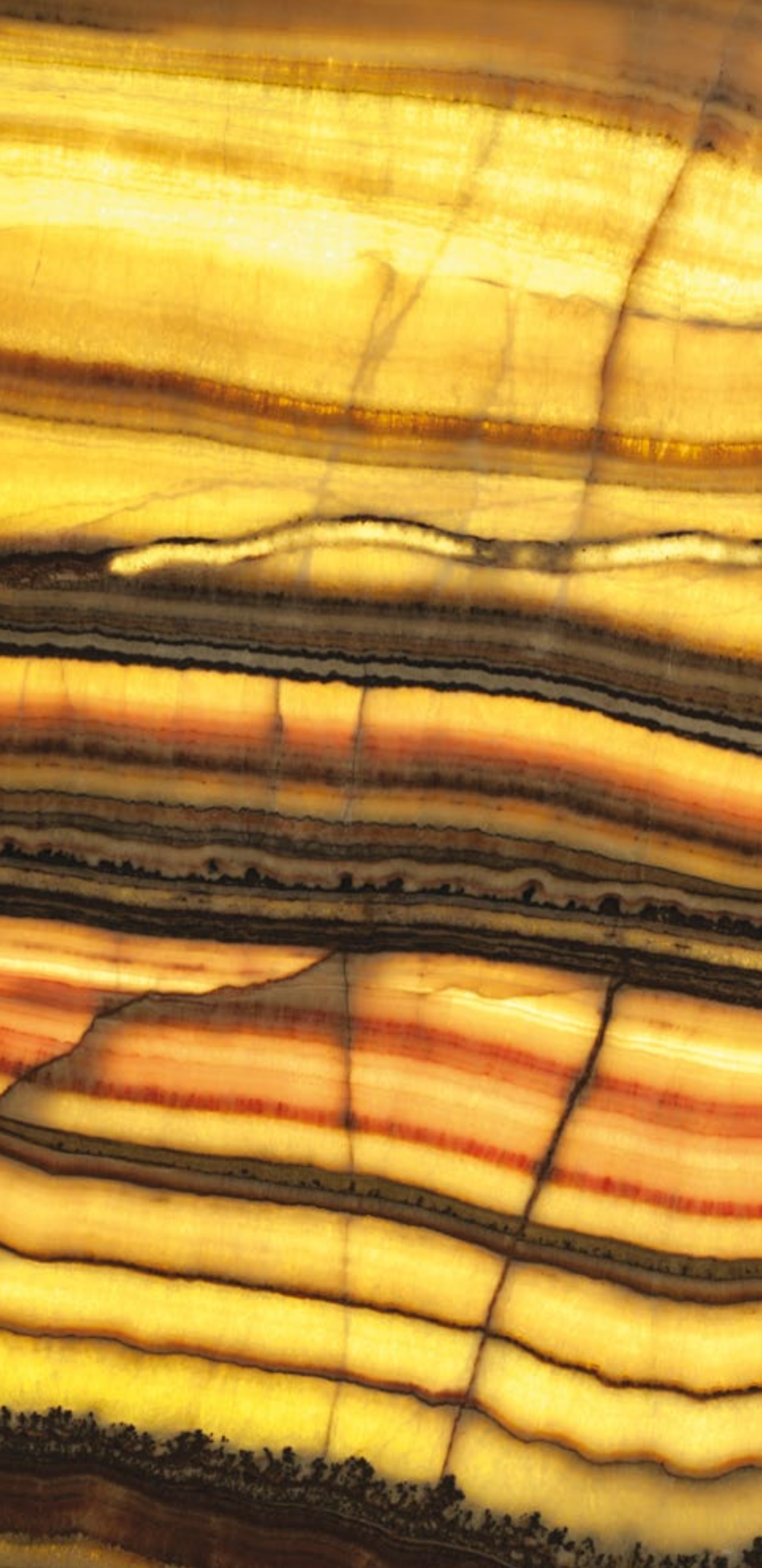
	Картофель фри с пармезаном и трюфелем.....	650
	Овощи на гриле	750
	Пюре картофельное с сыром пекорино и трюфелем.....	950
	Картофельное пюре со шпинатом, лимонной цедрой и сыром рикотта.....	750
	Спаржа с чесноком и оливками.....	850
	Картошка, жаренная с чесноком и травами.....	650
	Ризотто «алла миланезе»	850
	Жареные артишоки с чесноком и мятой	1400

Десерт

Тирамису	1100
Десерт выходного дня	900
<i>Каждые выходные мы печем для Вас домашние пироги и тарталетки</i>	
<i>Вы можете уточнить у официанта ассортимент на сегодняшний день</i>	



*Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий
и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ.
Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет
об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.*





**LA BELLA
SOCIETÀ**



Wood oven baked bread



Flat focaccia with grape, rosemary & pecorino Romano cheese.....500

Salads & Starters

Osetra caviar 50 gr3500

Melanzane alla parmigiana 750

Mixed green salad with grilled Portobello, hazelnut,
peach & marsala marinated tagliata.....1450

Pan seared quail salad with crispy polenta croutes
& mascarpone dressing1300



Fresh beetroot, celery & pear salad with tarragon
homemade vinaigrette & ricotta.....600

Burrata, five tomatoes salad with extra virgin olive oil
& aged balsamic D.O.P.1200



Salad of five tomatoes, basil, extra virgin olive oil
& aged balsamic D.O.P.850



Zucchini salad with roasted red pepper, chilli, spinach,
gorgonzola & mint800

Warm Seafood salad.....2600
*Octopus, prawns, calamari, scallops, sea bass with mixed salad,
lemon aioli & salsa verde*

Warm grilled octopus and potato salad with olives,
capers, tomatoes2200

Baked Brie pie with mushrooms & truffle oil.....1600

Spice-flavored lamb & pistachio arancini with minted yogurt sauce850

Fritto misto with homemade tomato-garlic aioli950

Cold cut platter & homemade antipasti.....3500
*Salami Milano from San-Marino, coppa, Prosciutto Crudo, homemade lardo, bresaola,
homemade turkey pastrami, olives, sun-dried tomato & marinated porcini mushrooms*

*Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products
before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain
about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.*



Pizza

Five cheeses & five mushrooms.....	1600/1800
<i>Extra homemade beef bacon is highly recommended</i>	
Thin crust with pear, gorgonzola cheese & black truffle	1350
Margherita with «fior di latte» mozzarella, cherry tomatoes & basil.....	750
Pizza with duck confit, plum sauce, gorgonzola cheese & caramelized onion	1500
Seafood pizza	2500
Alla diavola with salame Milano & chilli olive oil	1400
Thin crust caciotta cheese & black truffle pizza	1500

Burgers & Sandwiches

Black Angus beef burger with duo of cheese and kazundi sauce	1800
<i>Served with truffle-parmesan fries, homemade ketchup & tomato-garlic aioli</i>	
<i>We highly recommend to add roasted porcini mushrooms and homemade beef bacon</i>	
<i>We can serve it with gluten-free bun</i>	
Chicken breast panini, zucchini, white grapes, manchego & house root vegetables chips	1200
Italian Hero	1450
<i>Legendary sandwich from New York City italians</i>	
Panini alla cheeseburger with ribeye steak.....	1900

Soups



Cream soup of green pea, goat cheese, mint oil & fresh herb	800
Clear porcini soup with poached egg & quail	950
Cacciucco Seafod soup	2500
Minestrone	850
<i>Served with ciabatta croutons & pesto sauce</i>	

Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.



Pasta & Risotto

Any pasta of your choice can be cooked with the following types of integrated bio pasta:

- Green peas fusilli – gluten-free, low glycemic index
- Red lentil sedanini – gluten-free, low glycemic index
- Buckwheat spaghetti– gluten-free, low glycemic index



Spaghetti alla puttanesca..... 750



Penne alla Norma with duo fresh & aged ricotta 850

Seafood linguine al cartoccio..... 2800

Clams, mussels, sea bass, prawn, scallop, octopus

Bottarga linguine with clams..... 1650

Casarecce alla cacciatora 1100



Best ever vegetarian linguine with pan-fried porcini mushrooms, artichokes, asparagus & truffle 2200

With our magic it gets better, but not so veggie

Spaghettoni alla carbonara with homemade beef bacon 950

Rabbit agnolotti with creamy morel & Marsala sauce..... 1350

Sea bass ravioli nero with bottarga crème sauce..... 1350

Foie gras & Brie cheese ravioli with truffled sauce 2000

Homemade lasagna with crab and sweet datterini tomatoes 2200

Seafood risotto nero with golden foil 1100

Bisque risotto with prawns & scallop tartar 1350

Main dishes

Sicilian style wood oven baked whole Sea bass with roasted potato 2700

Chicken alla Diavola baked in wood oven..... 1600

Served with crispy lettuce

Confit duck leg with potato gnocchi & gorgonzola sauce 1500

Wood oven baked goat served with roasted mint artichokes 3800

Black Angus fillet mignon 3250

Black Angus ribeye 3800

Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.



Side dishes

	Truffle–parmesan fries.....	650
	Grilled vegetables.....	750
	Truffle & pecorino mashed potatoes.....	950
	Spinach, lemon zest & ricotta cheese mashed potatoes	750
	Grilled asparagus with garlic & olives.....	850
	Fried potatoes with garlic and herbs.....	650
	Risotto alla Milanese.....	850
	Fried artichokes with garlic & mint.....	1400

Dessert

	Tiramisu.....	1100
	Weekend specials	900
Every weekend we bake homemade pies and tarts for you. You can check with the waiter the assortment for today		



Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.