



## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Каждый день с 12:00 до закрытия



### СРАЗУ К ВИНУ

|                                      |     |                                                                          |      |
|--------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Сет Парма, Оливки, Пармезан          | 690 | Сет Гриссини                                                             | 260  |
| Сет Пармезан, Проволоне, Горгонзола  | 690 | Антипасти                                                                | 1290 |
| Сет Оливки, Артишоки, Вяленые томаты | 690 | Пармезан, горгонзола, вяленые томаты, оливки, пармская ветчина, гриссини |      |

### СТАРТЕРЫ

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Брускетта Страчателла, перец из печи, таджасские оливки | 520 |
| Брускетта Тартар из лосося, крем из авокадо             | 720 |
| Карпаччо из запечённых в печи перцев, соус Тоннато      | 590 |
| Тартар Тунец, сальморехо, чиабатта                      | 790 |
| ★ Тартар Говядина, вяленый томат, чиабатта              | 720 |
| ★ Вителло Тоннато                                       | 760 |
| Зелёный салат с авокадо и цукини, семенами и орехами    | 660 |
| Салат Цезарь, куриное бедро                             | 660 |
| Салат Цезарь, креветки                                  | 760 |
| ★ Салат Нисуаз со свежим тунцом                         | 860 |

### ПИЦЦА ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

На соусе из помидоров

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Моцарелла, базилик                            | 620 |
| Проволоне, баклажан, страчателла              | 770 |
| 🍷 Пеперони, моцарелла                         | 760 |
| 🍷 Говяжьи колбаски, халапеньо, горчичный соус | 760 |
| 🍷 Бекон, ндуя, таджасские оливки              | 790 |

На соусе бешамель

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| ★ Грибы, пармезан, трюфельный крем            | 760 |
| Горгонзола, таледжо, моцарелла, гель из груши | 790 |
| Креветки, кальмар, крем из авокадо            | 860 |
| Бекон, пекорино, соус карбонара               | 790 |
| Пармская ветчина, руккола, пармезан           | 890 |
| ★ Мортаделла, страчателла, фисташки           | 960 |

\* Только представьте, тесто для приготовления пиццы сегодня, мы начали подготавливать позавчера. За 40-50 часов тесто ферментируется, образуя в фактуре воздушные пузыри, которые взрываются при треске дров уже в печи. Именно они и образуют особые подпалины на бортах нашей пиццы — это признак настоящей неаполитанской пиццы!

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Фокачча Дженовезе Пармезан и розмарин | 320 |
|---------------------------------------|-----|

### СУПЫ

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| ★ Томатный Джованни со страчателлой и гриссини | 590 |
| Тыквенный суп-крем                             | 460 |
| Куриный бульон, тортеллини, шпинат, пармезан   | 460 |
| 🍷 Томатный суп, креветки, кальмар, дорада      | 790 |

\* Добавьте ломтик чиабатты — 70 Рублей

★ Популярное

🍷 Острое



Информация об основных ингредиентах блюд, их пищевой ценности и составе, способ приготовления и вес (объём) порций готовых блюд предоставляется по запросу. Цены указаны в рублях. Уважаемые гости, если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.





## ПАСТА ФРЕСКА

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Спагетти Карбонара                                 | 690 |
| Спагетти Болоньезе                                 | 760 |
| ★ Спагетти Лосось и сливочный песто                | 960 |
| 🍝 Спагетти Креветки, кальмар, мидии, перец из печи | 920 |
| Тальятелле Креветки и цукини                       | 760 |
| Тальятелле Говядина, грибы, трюфельный соус        | 920 |
| 🍝 Тальятелле Ндуя, страчателла, баклажан           | 890 |
| Тортеллини Куриное филе, пармезан, трюфельный соус | 760 |
| Равиоли Телячьи щёчки, соус Альфредо               | 790 |
| Папарделле Утиное рагу, таджасские оливки          | 920 |

\* Добавьте порцию тёртого пармезана — 150 Рублей

\* Вся паста, которую мы используем, бережно приготовлена нашими пастайоло в MEDICI italian bistro. Каждый день мы начинаем с замеса итальянской муки, семолы, яиц, оливкового масла и морской соли. Такая паста должна быть использована сразу, потому как не подразумевает долгое хранение и поэтому называется «свежей пастой». В Италии говорят — Pasta Fresca!

## РИЗОТТО

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Ризотто Белые грибы, трюфельный сыр | 860 |
| Ризотто Россо с морепродуктами      | 980 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ★ Запечённый баклажан, соус из пармезана, песто                                     | 760  |
| Котлеты куриные, ачини ди пепе, помидоры                                            | 690  |
| Телячьи щёчки, картофельное пюре                                                    | 990  |
| Фермерский цыпленок, картофель, брокколи, розмарин                                  | 1160 |
| Стейк из говядины, картофель, таджасские оливки, каперсы                            | 1760 |
| Кальмары Лолиго, фаршированные креветками, соус Наполи                              | 790  |
| Филе тунца, зелёные овощи                                                           | 890  |
| ★ Сковорода на двоих: Креветки, гребешки, кальмары, вонголе, мидии, травы и чабатта | 2560 |

## СЛАДКОЕ

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Чизкейк Сан-Себастьян, взбитый сыр, чёрная смородина     | 590 |
| Тирамису                                                 | 590 |
| Тенерина пирог, ганаш из белого шоколада, жареный фундук | 560 |
| ★ Бонапарт                                               | 560 |
| Трюфель из бельгийского шоколада                         | 190 |
| Шарик джелато или сорбета                                | 240 |

## ДЕТЯМ

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Салат Садовые овощи, оливковое масло/сметана    | 350 |
| Куриный бульон, филе цыпленка, домашняя лапша   | 350 |
| Спагетти, сливочное масло                       | 320 |
| Спагетти, сливочное масло, сыр                  | 350 |
| Котлета из цыплёнка, фарфалле/картофельное пюре | 390 |
| Сосиски молочные, фарфалле/картофельное пюре    | 390 |

