

ЗАВТРАКИ

до 13:00

Пшеничная каша с курагой и карамелизированным фундуком	300 з 290
Овсяная каша с сезонными ягодами	300 з 310
Гречневая каша с пармезаном с авокадо и яйцом пашот	240 з 420
Яичница по-неаполитански с рикоттой	230 з 370
Глазунья из двух яиц с чабаттой и зеленым салатом	160 з 310
Скрэмбл из двух яиц с чабаттой и зеленым салатом	160 з 310
Омлет из двух яиц с чабаттой и зеленым салатом	160 з 310
Яйцо Бенедикт на булочке бриошь с муссом из пармезана и форелью	190 з 590
Тост с авокадо и лососем	150 з 550
 Сырники со сметаной или сгущенкой	120/30 з 290
Круассан	45 з 230

ТОППИНГИ


К любому завтраку вы можете добавить:

Яйцо	1 шт 90
Шампиньоны	30 з 100
Черри	50 з 100
Моцарелла	50 з 100
Саями	30 з 100
Страчателла	50 з 100
Пармезан	30 з 100
Бекон	50 з 100
Горгонзола	30 з 100
Креветки	45 з 100
Авокадо	50 з 100
Лосось слабой соли	30 з 100

ЗАКУСКИ

Оливки	50 з 290
Брускетта: · с запеченой свеклой и козьим сыром · с томатами и базиликом · с паштетом и сливочным сыром · с креветками и гуакамоле · вителло паприка	140 з 370 140 з 370 140 з 370 110 з 380 100 з 380
Большой сет брускетт (5 шт)	350 з 690
Буррата: · с запеченным перцем · с томатами	170 з 570 170 з 570
Жареная моцарелла с чатни из яблока и сырники	180/30 з 390
Пармиджана	150 з 490
 Вителло тоннато	160 з 690
Крудо из тунца с базиликовым маслом и цитрусовым соусом	180 з 650
Тартар из говядины	170 з 770
Тартар из лосося с гуакамоле	160 з 770
Тартар из гребешка с конкассе из свежих томатов	200 з 870
Антипаста пармская ветчина, мортаделла, саями, вяленые томаты, оливки, горгонзола, пармезан, гриссини	половина/целая 450/900

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей	210 з 390
Капрезе	180 з 550
Цезарь с цыпленком	220 з 590
Цезарь с креветками	220 з 670
 Нисуаз	230 з 710
Итальянский салат с ростбифом	230 з 690
Ди Маре со страчателлой	240 з 810



На аперитив рекомендуем

Brut 330




Подписывайтесь
на наши новости
Вконтакте


 Шеф рекомендует

Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту


ПАСТА/ЛАЗАНЬЯ

Спагетти Болоньезе	350 г	640
Карбонара Руссо	290 г	640
Карбонара Романо	290 г	640
Паста аль помодоро	350 г	640
<i>Добавьте страчателлу</i>		+180 P
Паста с белыми грибами	280 г	720
Сливочная паста с лососем	310 г	780
Паста Фрутти ди Маре	330 г	870
 Лингвини	350 г	970
<i>с тигровыми креветками</i>		
Лазанья	360 г	770


РАВИОЛИ/НЬОККИ/РИЗОТТО

Равиоли с рикоттой и шпинатом	320 г	540
Равиоли с уткой	260 г	640
 Равиоли с телятиной	280 г	640
<i>в соусе сливочный песто и с чипсами из бекона</i>		
Ньокки с овощами и страчателлой	300 г	560
Ньокки Четыре сыра	280 г	590
Ризотто Порчини	250 г	690
Ризотто Фрутти ди Маре	320 г	890

ПИЦЦА

	24 см	30 см
Маргарита	380	490
Ветчина и грибы	460	620
С беконом и маскарпоне	480	620
 С грушей и горгонзолой	480	620
Пеперони	480	620
Пармиджана	490	650
Четыре сыра	490	730
С горгонзолой и пармской ветчиной	520	730
С мортаделлой	550	790

СУПЫ

Куриный бульон	310 г	330
<i>с домашней лапшой и яйцом</i>		
 Томатный суп	300 г	390
<i>Добавьте морепродукты</i>		+220 P
Тыквенный крем-суп	345 г	390
<i>Добавьте креветки</i>		+120 P
Прозрачный суп из форели	300 г	450

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриное филе на гриле	210 г	510
<i>с муссом из пармезана</i>		
Медальоны из свинины	250/40 г	650
<i>и беби-картофель с брусничным соусом</i>		
Шницель из свиной корейки	300 г	690
<i>с салатом из спелых томатов и рукколы</i>		
Телячьи щечки	300 г	690
<i>с картофельным пюре</i>		
 Филе дорадо на гриле	300 г	950
<i>с картофелем стоун и томатами черри</i>		
Котлеты из щуки	210 г	670
<i>с морковным кремом и картофельным пюре</i>		
Скерт стейк	220 г	970
<i>со свежими томатами и красным луком</i>		
Стейк Пепе Верде	170/50 г	1090

ХЛЕБ


Фокачча:

· классическая	190 г	150
· с песто	210 г	210
· с розмарином	190 г	210
· с пармезаном	190 г	250
Корзина с домашним хлебом	230 г	250



К итальянской пицце рекомендуем
Chardonnay 330

ДЕСЕРТЫ

 Лимонный тарт	200 г	390	Баскский чизкейк	160/30 г	430
Панна-котта	200 г	390	Тирамису	210 г	430
Мороженое	110 г	250	Ромовая баба	180 г	430

 Шеф рекомендует

Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту