

# ЗАВТРАКИ

## С 11.00 – 14.00

### ФИРМЕННЫЕ ЗАВТРАКИ

#### ШАКШУКА С ТОМАТАМИ И БРЫНЗОЙ

подается с итальянским хлебом

— 590 —

#### СЫРНИКИ

со сметаной

— 450 —

#### СЫРНИКИ

с соусом из свежей клубники и сметаной

— 490 —

РЕКОМЕНДУЕМ

#### СЫРНИКИ FLORENTINI

с соусом из вишни

— 550 —

#### ЯЙЦО ПАШОТ

со слабосоленым лососем, свежим шпинатом и сливочным соусом на основе сыра пармезан

— 770 —

### ОЛАДЫ // БЛИНЫ

#### ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ

со сметаной

— 450 —

со слабосоленым лососем и сметаной

— 790 —

с красной икрой

— 990 —

РЕКОМЕНДУЕМ

#### БЛИНЫ FLORENTINI

с кремом маскарпоне и вишневым соусом

— 550 —

#### БЛИНЫ

— 270 —

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ

нутелла

— 150 —

сметана

— 150 —

икра красная

— 490 —

сгущенное молоко

— 50 —

мед

— 99 —

варенье "малина"

— 150 —

варенье "земляника"

— 200 —

лосось с/с

— 490 —

### ОМЛЕТ // ЯИЧНИЦА // СКРЕМБЛ

— 190 —

НАПОЛНИТЕЛИ НА ВЫБОР

свиной окорок

— 350 —

колбаска копченая с сыром

— 190 —

грибы шампиньоны

— 50 —

лук

— 90 —

картофель черри

— 90 —

помидоры

— 150 —

моцарелла

— 90 —

лосось с/с

— 490 —

### КАШИ

#### ОВСЯНАЯ КАША

МОЛОКО НА ВЫБОР:

коровье, кокосовое, миндальное

— 350 —

#### ПШЕННАЯ КАША

МОЛОКО НА ВЫБОР:

коровье, кокосовое, миндальное

— 350 —

#### ОВСЯНАЯ КАША

с бананом и кленовым сиропом

— 450 —

#### ПШЕННАЯ КАША

с бананом и кленовым сиропом

— 450 —

### ДЕТОКСЫ & СМУЗИ

#### «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

манго / ананас / кокосовое молоко

— 550 —

#### «ЗОЖ»

банан / клубника / свежий шпинат / киви

— 670 —

#### «ЯГОДНЫЙ»

клубника / малина / кокосовая вода

— 650 —

# САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

## ФИРМЕННЫЕ



### САЛАТ ИЗ РАЗНОТРАВЬЯ

с жареным сыром Камамбер и пармской ветчиной

— 770 —

### АРОМАТНЫЕ ТОМАТЫ & СТРАЧАТЕЛЛА

с большим количеством трав

— 790 —

### САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

итальянскими артишоками и соусом из тунца

— 650 —

### САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

с кедровыми орехами и нежной брынзой

— 720 —

### ЛИСТЬЯ ШПИНАТА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

и сыром Пекорино

— 670 —

### САЛАТ КОПЧЕНАЯ УТКА С РАЗНОТРАВЬЕМ & МУСС 3 СЫРА

с соусом из ягод

— 690 —

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

белыми грибами, молодым картофелем и артишоками

— 790 —

### САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ

красного лука и жареной колбаски «Чоризо»

— 490 —

### САЛАТ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ

с салатными листьями и нежной брынзой

— 670 —

#30Ж

### БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

с оливковым маслом и цитрусовым соусом

— 770 —

### ФИРМЕННЫЙ КРАБОВЫЙ САЛАТ

— 1390 —

#30Ж

### МИЛЬФЕЙ ИЗ ЦУКИНИ И АВОКАДО

с вяляными томатами

— 750 —

#30Ж

### САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с томатами и рукколой

— 780 —

### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ

с кальмаром

— 670 —

## КЛАССИЧЕСКИЕ



### МОЦАРЕЛЛА

с томатами и соусом «Песто»

— 690 —

### НИСУАЗ FLORENTINI

классический нисуаз с яйцом пашот

— 850 —

### ВИТЕЛЛО ТОННАТО

нежная телятина с соусом из тунца

— 750 —

### ЛИСТЬЯ САЛАТА РОМАНО В СОУСЕ «ЦЕЗАРЬ»

с курицей и беконом

— 590 —

с тигровыми креветками

— 670 —

### ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с томатами и соусом «Песто»

— 990 —

## КАРПАЧЧО



### КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с рукколой и пармезаном

— 670 —

### КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

с рукколой и пармезаном

— 750 —

#30Ж

РЕКОМЕНДУЕМ

### КРУДО ИЗ СИБАСА

— 570 —

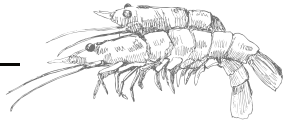
### КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

с муссом из трех сыров, листьями шпината и ореховым соусом

— 540 —

# САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

## С МОРЕПРОДУКТАМИ



### ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН С МОРЕПРОДУКТАМИ И АВОКАДО

с соусом «Песто» и листьями салата

— 890 —

### РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

с авокадо, пармезаном и фирменным «Песто»

— 790 —

### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

авокадо и томатами

— 790 —

### ЗЕЛЕНый САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

— 790 —

## ТАРТАРЫ



### ТРИО ТАРТАРОВ «ЛОСОСЬ & ТУНЕЦ & СИБАС»

подается в раковинах морских гребешков на ледяном плато

— 770 —

### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с каперсами, пармезаном и луком шалот

— 790 —

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с каперсами, корнишонами и дижонской горчицей

— 690 —

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА «БЛЮ ФИН»

с авокадо и красным луком

— 770 —

### ТАРТАР ИЗ РОЗОВЫХ КРЕВЕТОК

с печеным авокадо

— 990 —

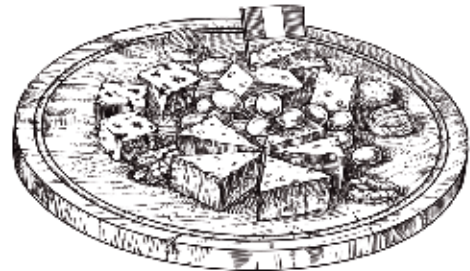
## ИЗ-ПОД НОЖА



### АССОРТИ БРУСКЕТТ

сет из 6 аппетитнейших брускетт  
на хрустящем итальянском хлебе

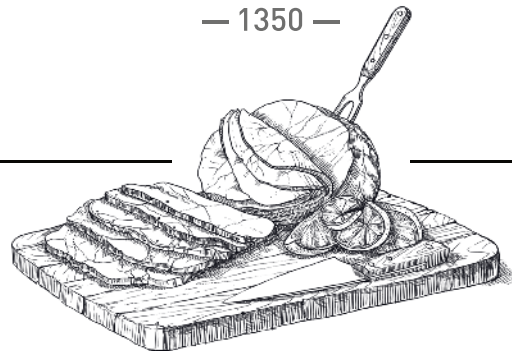
— 670 —



### АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

камамбер, таледжио, рокфор,  
пекорино, пармезан подается с трюфельным  
мёдом и свежей грушей

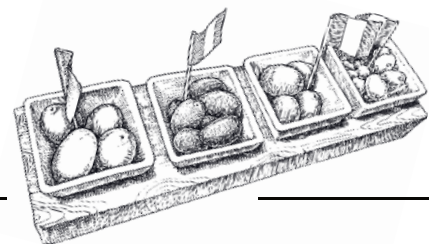
— 1350 —



### АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

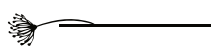
салями милано, брезаола, пармская ветчина, коппа, панчетта,  
фуэте пиканто

— 1350/1950 —

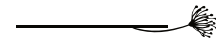


### АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ МАСЛИН И ОЛИВОК

— 550 —



# СУПЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## ДОМАШНИЕ СУПЫ



### КУРИНЫЙ СУП

с пастой капелетти

— 490 —

### ГОРОХОВЫЙ СУП

с колбаской «Чоризо»

— 570 —

### ТОМАТНЫЙ СУП

со страчателлой

— 490 —

### СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

с картофельными равиоли

— 590 —

### СИЦИЛИЙСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

— 770 —

#30Ж

### МИНИСТРОНЕ

с фрикадельками из индейки  
и соусом "Песто"

— 590 —

легкий овощной суп с соусом "Песто"

— 550 —

### ЛИГУРИЙСКАЯ «ПОХЛЕБКА» ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Традиционный густой и пряный итальянский суп  
из морепродуктов с оригинальной подачей в котелке

— 990 —

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



## СЕЗОННЫЕ СУПЫ

---

---

---

---

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ФУА-ГРА

на хрустящей домашней булочке бриошь  
и грушей в вине

— 1250 —

### СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

запеченные под сыром пармезан

— 540 —

### КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «ВВQ»

с хрустящими овощами и соусом «Блю чиз»

— 570 —

### ТЕПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ

с чесночно-медовым соусом

— 590 —

### ХРУСТЯЩИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

с соусом "айоли"

— 790 —

### СПАРЖА ГРИЛЬ

с фондю из сыра моцарелла

— 890 —

---

---

---

---

---



НА ЭТОЙ СТРАНИЦЕ ПОЯВЛЯЮТСЯ НОВИНКИ  
ОТ НАШЕГО БРЕНД-ШЕФА.

**ВАШ ГОЛОС — ЭТО ВАШ ВКУС!**

Блюда-лидеры попадут в основное меню  
и вы сможете наслаждаться ими  
каждый день.

.....

.....

.....

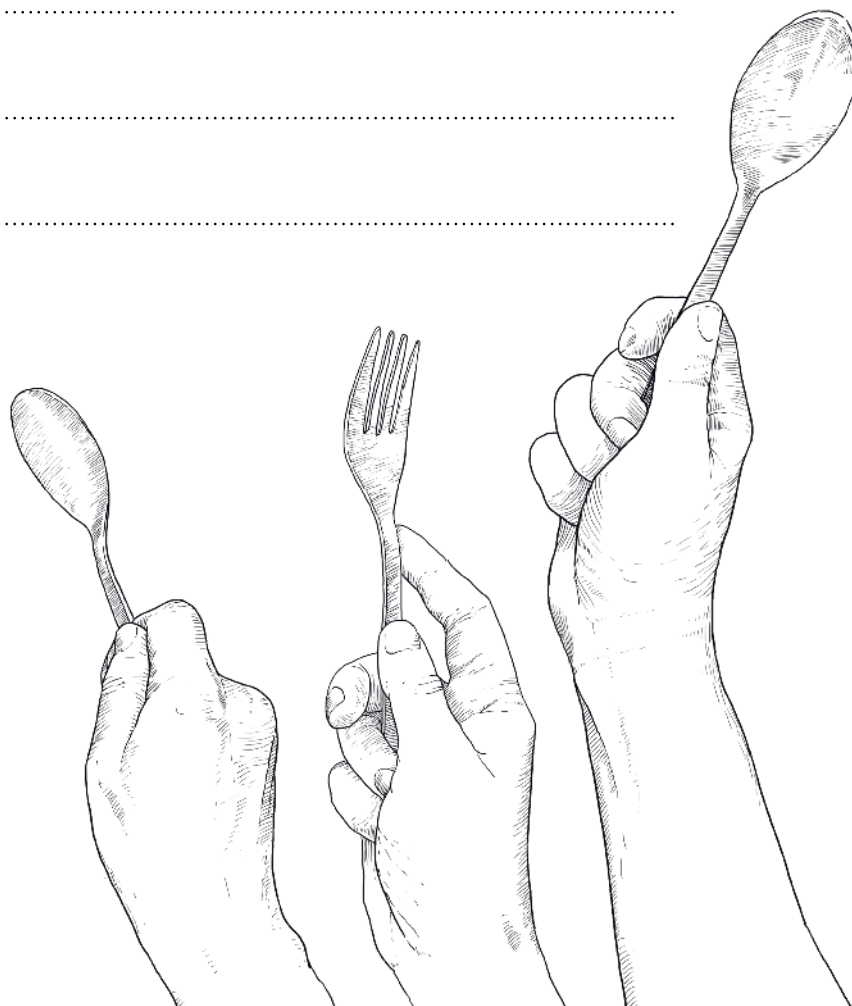
.....

.....

.....

.....

.....



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



### ПАЛТУС

готовится на углях в Josper,  
подаётся с соусом из томатов с молодым чесноком  
и итальянскими пряностями

— 1190 —

### КОТЛЕТКИ ИЗ КРАБА

подаются с пюре, сливочным шпинатом  
и соусом «Тартар»

— 1230 —

### СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

мидии, креветки, кальмар,  
морской гребешок и щупальцы кальмара  
готовим на выбор:  
// на сковороде в чесночном соусе // на углях

— 1520 —

### РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

с соусом огуречный тартар

— 750 —

## МОРЕПРОДУКТЫ



### КРЕВЕТКИ В СКОВОРОДЕ

в соусе из оливкового масла, чеснока и белого вина

— 850 —

### МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

в соусе из белых грибов

— 850 —

### КАЛЬМАРЫ НА УГЛЯХ

с легким салатом из свежей рукколы  
и томатов Черри

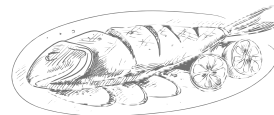
— 860 —

### КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

с чесночным маслом 7 шт.

— 990 —

## РЫБА



### ФИЛЕ СИБАСА

с чешуей из белых грибов,  
картофелем и соусом “Белое вино”

— 980 —

### ФИЛЕ ДОРАДО

с трюфельным соусом

— 770 —

### ЦЕЛАЯ

### КАМЧАТСКАЯ КАМБАЛА, ЖАРЕНАЯ НА СКОВОРОДЕ

подаётся под чесночным соусом с травами

— 750 —

### ЛОСОСЬ С ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ

свежим шпинатом и сырным соусом

— 1390 —

### ДОРАДО

целая рыба

готовится

на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

### СИБАС

целая рыба

готовится

на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

## СТЕЙКИ



### ЛОСОСЬ

подаётся с соусом огуречный тартар

— 1590 —

### ПАЛТУС

— 1090 —

## УСТРИЧНЫЙ БАР



УСТРИЦА №2

— 1 шт. —

### УСТРИЦА ДИКАЯ

Хасанская/Анивская

— 100 гр. —

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

## РЫБНЫЙ РАЗВАЛ



ГОТОВИМ НА:

УГЛЯХ // СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ // МОРСКОЙ СОЛИ // ПЕРГАМЕНТЕ

## КРАБОВОЕ МЕНЮ



### ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

готовится на выбор:

отваривается с пряностями

в воде, вине, молоке

или в сливочном соусе «Краб-термидор»

— 890 // 100г —

РЕКОМЕНДУЕМ  
ДОБАВИТЬ  
ИТАЛЬЯНСКИЕ  
СПАГЕТТИ!  
БЕСПЛАТНО!

### МИДИИ

сервируются итальянским  
хлебом

на выбор в трех вариантах:

// в белом вине с чесноком

// в сливочном соусе

// в соусе с томатами и базиликом

— 970 // 500 г —



## СТЕЙКИ



### ФИЛЕ МИНЬОН «PRIME»

Black Angus

200 дней зернового откорма

подается со сливочно-перечным соусом,  
вес в сыром виде

— 3450 / 250 г —

### СТЕЙК РИБАЙ «PRIME»

Black Angus

200 дней зернового откорма

подается со сливочно-перечным соусом,  
вес в сыром виде

— 3450 / 400 г —

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с рукколой и сливочно-грибным соусом

— 890 —

### ПАРМСКИЙ СТЕЙК

с салатом из печеных овощей

— 790 —

### ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

подается с соусом из трав  
вес в сыром виде 800 г

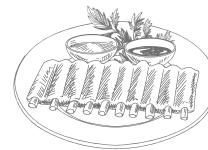
— 2490 —

### РУБЛЕННЫЙ БИФСТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

с острым томатным соусом

— 950 —

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



### КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

с картофельным пюре  
и сливочно-грибным соусом

— 740 —

### ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА

в луковом соусе «по-римски»  
с картофельным пюре

— 670 —

### СЛИВОЧНАЯ ТЕЛЯТИНА

с белыми грибами, пикули  
и картофельными аранчини

— 850 —

### ЩЁЧКИ ТЕЛЁНКА

с картофельным пюре

— 890 —

### ЯЗЫК ТЕЛЕНКА

с печеным картофелем

— 750 —

### МИТБОЛЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

в томатном соусе

— 590 —



## ПТИЦА



### УТИНАЯ ГРУДКА

с брусничным соусом

— 850 —

### КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ ПО-МИЛАНСКИ

подается с двумя соусами  
(блю чиз и острый томатный)

— 650 —

### ЦЫПЛЕНОК ИЗ ПЕЧИ

с картофелем «Гратен» и двумя соусами  
(острый томатный и огуречный тартар)

— 770 —

#30Ж

### КУРИНАЯ ГРУДКА С КИНОА И ОВОЦАМИ

подается с йогуртовым соусом

— 670 —

## ГАРНИРЫ

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

баклажаны, цукини, перец, кукуруза,  
шампиньоны, лук, брокколи

— 540 —

### СПАРЖА НА ГРИЛЕ

— 550 —

### МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с соусом «Гратен», запеченный с пармезаном

— 390 —

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

— 230 —

### БРОККОЛИ

на пару или на углях

— 450 —

### ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН

с томатами и сыром пармезан

— 330 —

### КУКУРУЗА НА УГЛЯХ

с чесночным соусом

— 370 —

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с кетчупом

— 270 —

### ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ

и жареным луком

— 330 —

### БАТАТ ФРИ

с соусом Блю чиз

— 450 —

## БУРГЕРЫ

### БУРГЕР ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ В ХРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЕШКЕ

сервируется соусом BBQ

— 870 —

## КОЛЛЕКЦИЯ ДОМАШНИХ СОУСОВ

— 120 // 50 г —

### BBQ

томатный соус, лук, мед, тростниковый сахар

### ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ

томаты пилати, красный лук, яблоко, соус «Кимчи»

### ТАРТАР ОГУРЕЧНЫЙ

огурцы (свежие, соленые, малосольные, корнишоны),  
майонез, лук, чеснок

### СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ

демиглас, сливки, лук, черный молотый перец

### БЛЮ-ЧИЗ

майонез, сливки, сыр Дор-блю

### ЛУКОВЫЙ ПЕСТО

зеленый лук, оливковое масло, винный уксус

### ПЕСТО-БАЗИЛИК

кедровый орех, оливковое масло  
пармезан

### АЛИ-ОЛИО

оливковое масло, петрушка, чеснок, лимон

### АЙОЛИ

майонез, сливки, чеснок, цедра апельсина

### БЕЛОЕ ВИНО

сливки, лук, белое вино, тимьян

# ПАСТА

## ДОМАШНЯЯ ИЗ-ПОД НОЖА



### ЛАЗАНЬЯ «БОЛОНЬЕЗЕ»

с соусом «Бешамель» и «Помодоро»

— 670 —

### ПАППАРДЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

в соусе «Белое вино» с травами

— 850 —

### ГАРГАНЕЛЛИ С УТКОЙ

в сливочном соусе с сыром горгонзола,  
красным вином и белыми грибами

— 790 —

### ФЕТТУЧИНИ «АЛЬФРЕДО»

сливочный соус, цыпленок, грибы, брокколи

— 770 —

### ПАППАРДЕЛЛЕ «БЕЛЫЕ ГРИБЫ»

в сливочно-грибном соусе с сыром пармезан

— 770 —

### ГАРГАНЕЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ

и томатами конфи и фисташками

— 790 —

### МАЛЬТАЛЬЯТИ С ЩЕЧКАМИ ТЕЛЕНКА

пармезаном и зеленым луком

— 750 —

### ПЕННЕ «АРАБЬЯТТА»

томатами, чесноком, пармезаном и базиликом

— 590 —

## ПАСТА ДНЯ

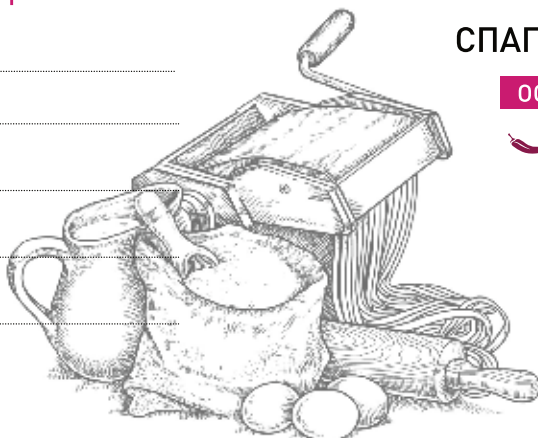
.....

.....

.....

.....

.....



## С МОРЕПРОДУКТАМИ



### ФЕТТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ

и шпинатом в соусе «Белое вино»

— 770 —

### ЛИНГВИНИ «КРЕВЕТКА & КРАБ»

на выбор: // в оливковом масле с чесноком и зеленью  
// в сливочном соусе

— 950 —

### СПАГЕТТИ «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

креветки, кальмары, мидии, мини-осьминоги,  
щупальцы кальмара

— 870 —

### СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ

в соусе «алио-олио»

— 770 —

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



770

## ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

### СПАГЕТТИ «ПОМОДОРО»

— 590 —

### СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

— 650 —

### СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

— 670 —

### СПАГЕТТИ «АЛИО-ОЛИО»

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



\* БЕЗ ГЛЮТЕНА

\* Весь ассортимент пасты в меню вам могут заменить на безглютеновые спагетти.

# ФИРМЕННАЯ ПАСТА FLORENTINI



РЕКОМЕНДУЕМ

## ПАСТА 4 СЫРА В ГОЛОВКЕ ПАРМЕЗАНА

Гарганелли/папарделле

на 1 персону

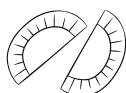
— 1490 —

на 2 персоны

— 2790 —

## НАСТОЯЩИЕ РАВИОЛИ

Наши равиоли готовятся по классической рецептуре,  
как с традиционными, так и с оригинальными начинками.



С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ  
И КРЕВЕТКОЙ

— 750 —

С УТКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

— 690 —

С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

— 590 —

## РИЗОТТО



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

— 750 —

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

— 870 —

ОРЗО С КАМЧАТСКИМ  
КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ

— 1190 —

## РИЗОТТО ДНЯ

Спросите официанта, что сегодня предлагает шеф-повар

# ПИЦЦА FLORENTINI

## ГРИБНАЯ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ И ТРЕМЯ БЕЛЫМИ СЫРАМИ

белые грибы, шампиньоны, вешенки, трюфельное масло, маскарпоне, моцарелла «Буффало», пармезан, руккола  
— 850 —

## ДЕРЕВЕНСКАЯ

цыплёнок, телятина, бекон, ветчина, томаты, моцарелла, лук красный, лук зелёный, соус BBQ, томатный соус  
— 850 —

## ЖЮЛЬЕН ГРИБЫ & ЦЫПЛЕНОК

грибной жульен, филе цыпленка, моцарелла, руккола  
— 850 —

## АНТИПАСТИ

томатный соус, моцарелла, салями «Милано», ветчина, пепперони, чоризо  
— 750 —

## 9 СЫРОВ

моцарелла «Буффало», пармезан, риккота, горгонзола, таледжио, пекорино, маскарпоне, скаморца и итальянская брынза  
НА ТОМАТНОМ СОУСЕ  
— 850 —  
НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
— 850 —

## КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСКИ

томатный соус, моцарелла, томаты «Конфи», острый перец «Халапеньо», зеленый лук, домашние копченые колбаски  
— 850 —

## ПИЦЦА 4 ВКУСА

пепперони, мортаделла, Маргарита, жульен  
— 870 —

## КВАДРО-САЛЯМИ

томатный соус, моцарелла, салями «Милано», пепперони, спаньято-Романо, Фуэт пикантный  
— 990 —

## КАРБОНАРА

сливочный соус, моцарелла, бекон, сыр Пекорино, Пармезан, яйцо перепелиное, петрушка  
— 860 —

## ДЬЯВОЛА

соус томатный, моцарелла, слегка острая салями, сладкий перец, халапеньо, красный лук, маслины  
— 890 —

## ПАРМА & АРТИШОКИ

томатный соус, моцарелла, пармская ветчина, артишоки, сыр Страчателла  
— 1190 —

## ФРУТТИ ДИ МАРЕ

креветки, кальмары, щупальцы кальмара, моцарелла, томатный соус, базилик  
— 950 —  
с двойной порцией морепродуктов  
— 1270 —

## МАРГАРИТА

моцарелла, томатный соус, свежий базилик  
— 590 —

## МАРГАРИТА БУФФАЛО

моцарелла «Буффало», томатный соус, свежий базилик  
— 690 —

## КВАДРО-ФОРМАДЖИ

моцарелла, горгонзола, пармезан и скаморца  
НА ТОМАТНОМ СОУСЕ  
— 750 —  
НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
— 750 —

## ГРУША & ГОРГОНЗОЛА

горгонзола, моцарелла, груша и кленовый сироп  
— 790 —

## ПРОШУТТО-ФУНГИ

моцарелла, вареная ветчина, томатный соус и три вида грибов  
— 890 —

## МИЛАНО

томатный соус, моцарелла, салями «Милано»  
— 750 —

## ПЕППЕРОНИ

моцарелла, томатный соус и слегка острая салями  
— 750 —

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ароматный черный хлеб, хрустящий итальянский хлеб, домашние грисини, сливочное масло  
— 250 —

## ФОКАЧЧА

// с розмарином и чесноком  
// с орегано и чесноком  
// с чесноком и морской солью  
— 250 —  
// с сыром пармезан и моцарелла  
— 350 —

## ФОКАЧЧА МИКС

розмарин, орегано, чеснок и вяленые томаты  
— 330 —

## СЕЗОННАЯ ПИЦЦА

Мы сделаем пиццу по вашему вкусу. В любую из предложенных пицц

## ДОБАВЬТЕ СВОЙ АВТОРСКИЙ АКЦЕНТ:

### КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

550 // 50 г

### ИТАЛЬЯНСКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

салями пиканто, салями милано, чоризо,  
пепперони, брезаола

590 // 50 г

### ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

моцарелла, горгонзола,  
пармезан, пекорино

350 // 50 г

### ЖАРЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

290 // 50 г

### БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

150 // 50 г

### СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ЛУК

90 // 50 г

### АРТИШОКИ

590 // 50 г

### КУРИНОЕ ФИЛЕ

150 // 50 г



# ДЕСЕРТЫ

## ФИРМЕННЫЕ



**МЕДОВИК ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

— 570 —

**БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК**

— 650 —

**ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ**

с ванильным мороженым

— 470 —

**КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА FLORENTINI**

с соусом манго

— 670 —

**СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ КАННОЛИ**

на клубничном супе

— 490 —

**ТЕПЛЫЙ МАКОВЫЙ ТОРТИК**

с горячим шоколадом и ванильным мороженым

— 550 —

**ПРОФИТРОЛЬ**

с ванильным мороженым и горячим шоколадом

— 450 —

**"ПАВЛОВА"**

с сезонной ягодой

— 590 —

## СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

---

---

---

---

---

---

## ТРАДИЦИОННЫЕ



**КРЕМ-БРЮЛЕ**

— 490 —

**МИЛЬФЕЙ**

с сезонными ягодами

— 590 —

**ТИРАМИСУ**

— 570 —

**ГОРЯЧИЙ**

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**

с ванильным мороженым

— 570 —

**СОРБЕ & МОРОЖЕНОЕ**

шарик в ассортименте

— 190 —

## ФИРМЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

**ВАНИЛЬНЫЙ**

— 390 —

**КЛУБНИЧНЫЙ**

— 390 —

**ШОКОЛАДНЫЙ**

— 390 —

**СО ВКУСОМ СНИКЕРСА**

— 450 —



# ЯГОДЫ & ФРУКТЫ

100 г



**МАЛИНА**

— 550 —

**КЛУБНИКА**

— 320 —

**ГОЛУБИКА**

— 590 —

**ЕЖЕВИКА**

— 590 —

**АНАНАС**

— 270 —

**ДЫНЯ**

— 270 —

**ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ**

— 1470 —



## ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Наши кондитеры приготовят праздничный торт с учетом всех ваших пожеланий!

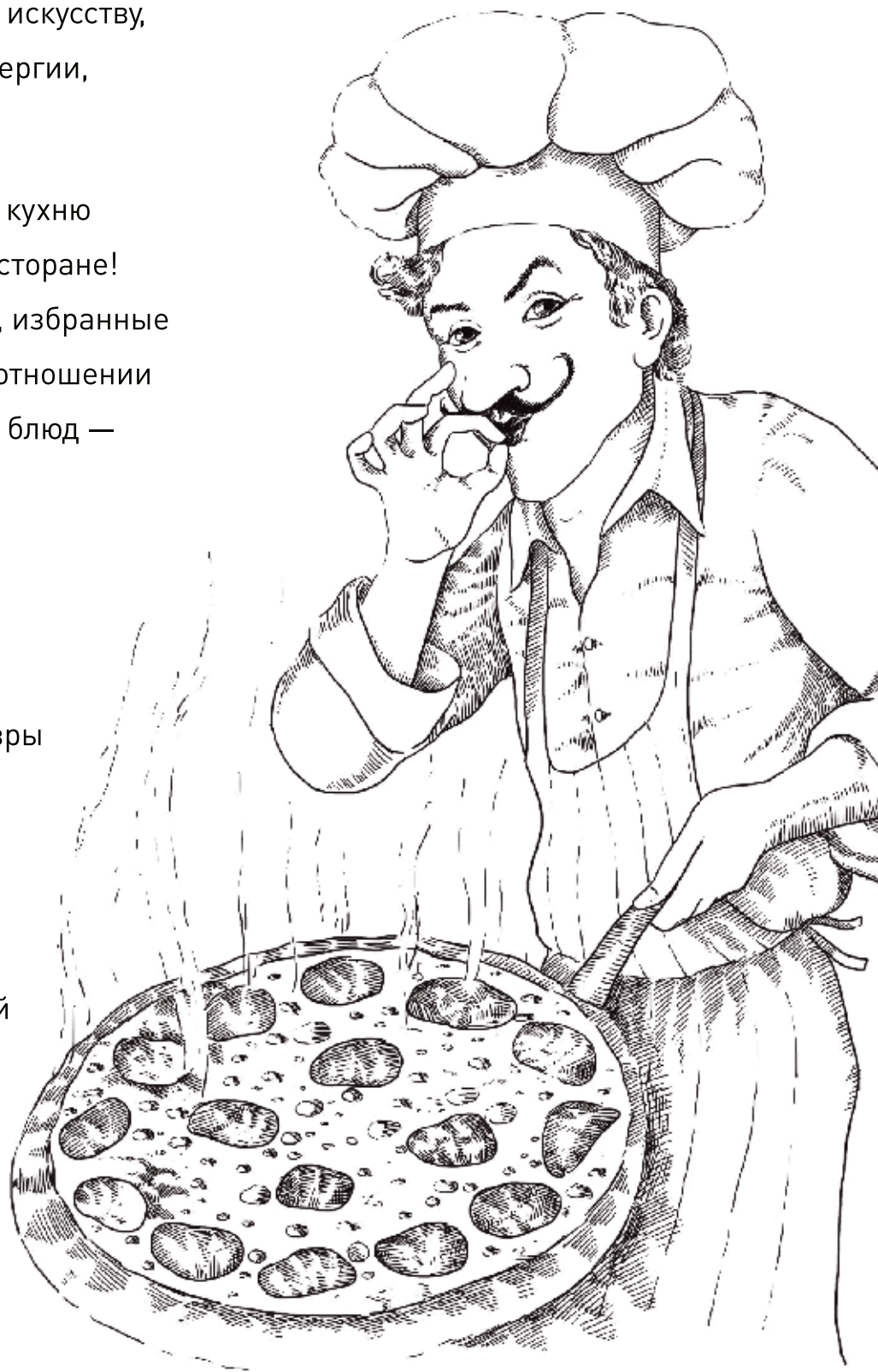
Срок исполнения заказа — 3 дня, а в особенных случаях — 7 дней.

Стоимость эксклюзивного торта от 3 000 за 1 кг.

Вкусная Италия — это солнце и море,  
любовь к жизни и любовь к искусству,  
это гастрономия, полная энергии,  
нежности и страсти!

Именно такую итальянскую кухню  
мы предлагаем в нашем ресторане!  
Лучшие и свежие продукты, избранные  
рецепты, что отражается в отношении  
качества и свежести наших блюд —  
мы делаем все, чтобы вы  
почувствовали вкус жизни  
по-итальянски.

В меню Florentini Cafe вы  
найдете признанные шедевры  
итальянской кухни —  
от коллекции пиццы  
до пасты ручной работы,  
а также авторские  
интерпретации итальянской  
кулинарной классики  
от бренд-шефа холдинга  
Gastronomica  
Артема Добровольского!  
Buon appetito!



Все цены указаны в рублях, с учетом НДС

С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя.

Генеральный директор \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Дата ввода меню \_\_\_\_\_