

Салаты			
Инсалата ди пеше	Микс салатов из рукколы, айсберга, фризе, ромейна, долло россы, с обжаренными и	200/1 гр.	510
Инсалата Чезаре (креветки)	Салат из листьев романо, с обжаренными креветками, чесночными гренками и пармезано	35/130 гр.	430
Инсалата Чезаре (курица)	Салат из листьев романо, с обжаренным куриным филе, чесночными гренками и пармеза	50/130 гр.	370
Инсалата алла альберобелла	Фееричный салат, рецепт которого привезен из провинции Бари, итальянского региона А	150/1 гр.	470
Инсалата ди Беневенто	Микс салатов Айсберг, Лола-Россо, помидоры черри, сладкая кукуруза, авокадо, сыр Ази	190/2 гр.	420
Инсалата ди руккола кон гамберри	Классический салат с рукколой, тонко нарезанными помидорами, авокадо и пармезаном,	40/115/2 гр.	510
Инсалата алла грека	Классический греческий салат из свежих овощей в сочетании с кусочками сыра фета, за	200/73 гр.	350
Инсалата делло шеф	Тонко нарезанный говяжий язык в сочетании с сыром моцарелла, помидорами, огурцами	240 гр.	420
Намекко сарада	Руккола с вялыми томатами, помидорами черри, обжаренными вешенками и кунжутно-	140 гр.	430
Инсалата Нэст	Салат из картофеля пай с маринованными и свежими огурцами, яйцом и красным луком,	230/23 гр.	330
Инсалата ди Мерано	Салат из запеченных на гриле цукини, баклажанов, болгарского перца и шампиньонов с о	180/27 гр.	520
Инсалата аль тонно	Микс салатов с вялыми помидорами, заправленный кунжутно-медовым соусом. Подает	150/1 гр.	590
Инсалата ди аньелло	Теплый салат из маринованной баранины, микса салатов, отварного картофеля, свежих и	217 гр.	450
Инсалата Альба Адриатика	Мидии, обжаренные в винном-чесночном соусе, дополненные инжиром, виноградом, парм	170/1 гр.	410
Инсалата Дезуальдо	Салат из рукколы, айсберга, помело, помидоров черри и яблока с обжаренными тиг	200/1 гр.	560
Холодные закуски			
Капрезе	Спелые томаты в сочетании с сыром фиор ди латте и соусом Песто.	250 гр.	460
Ротели ди Аличе-Кастелло	Рулетки из пармской ветчины, фаршированные сыром моцарелла, свежей клубникой и с	155 гр.	480
Иньольтини верди	Рулетки из огурцов, фаршированные сыром фета, каперсами и маслинами.	150/26 гр.	290
Пиатто ди карне	Буженина из свиной шеи, запеченная с ароматными травами и овощами, куриный р	150/50/40 гр.	530
Аринге ин русо	Классическая селедка с маринованным луком и сельдь на немецкий манер в сметан	150/140/100 гр.	390
Тартаре ди сальмоне	Тар-тар из из слабосоленой семги с зернистой горчицей, оливковым маслом и конкасе из	130/35/1 гр.	510
Тартаре ди манзо	Тартар из говяжьей вырезки с тостами, миксом салатов и отдельными ингредиента	240 гр.	680
Сырная тарелка	Ассорти сыров: Дор блю, Маасдам, Мраморный, Моцарелла и Пармезан. Подается с винс	220/1 гр.	480
Карне де Билладжио	Маринованный томленый ростбиф. Подается с запеченными овощами, рукколой и соусом	100/90/13 гр.	490
Буррата	С имбирно-тыквенным джемом и мятой, тыквой и маринованным инжиром.	120/95 гр.	700
Буррата	Со слабосоленой семгой и рукколой.	120/60/10/1 гр.	780
Буррата	С утрем горячего копчения и заправленным Васаби миксом из огурца, помидоров черри, с	120/45/50/1 гр.	800
Буррата	С пармской ветчиной, рукколой, помидорами черри и оливковым маслом.	120/60/1 гр.	750
Буррата	С рукколой, кедровыми орешками, помидорами черри и кремом Бальзамик.	120/60/1 гр.	680
Буррата	С томатами, виноградом и соусом Песто.	120/100/10/1 гр.	650
Тартаре ди тоне	Тартар из тунца с соусом Ланси, свежим огурцом и миксом салатов из рукколы, фри	245/1 гр.	580
Супы			
Зуппа кон полло э паста	Куриный суп с домашней лапшой.	400 гр.	250
Флорентина зуппа	Сливочный суп с обжаренными шампиньонами и шпинатом, заправленный яичным желтк	420/2 гр.	380
Зуппа ди фунги протайоли	Грибной суп с маслятами, опятами, пассированным луком, морковью, картофелем и луко	420/10 гр.	270
Зуппа ди коцци	Суп из мидий, бекона, картофеля и сливок с добавлением лука порея.	300 гр.	250
Зуппа ди Аскале Печено	Пикантный крем-суп из томатов с беконом в сочетании с заправкой из лучших итальянск	250/10 гр.	330
Крема ди гамберри	Крем-суп из брокколи, сливок и креветок.	250/30 гр.	360
Крема ай фунги	Крем-суп из шампиньонов. Подается с гренками.	300/11 гр.	270
Страчательла а-ля Романо	Куриный бульон с яйцом и пармезаном. Подается с гренками.	260/10 гр.	180
Зуппа Рива-дель-Гарда	Сливочный крем-суп с крабовым мясом.	250/16 гр.	360
Чили кон карне	Густой острый суп из говядины, красной фасоли, помидоров, перца чили и чеснока. Под	350/50/5 гр.	370
Зуппа ди помодоро кон фрутти ди маре	Пикантный томатный суп с морепродуктами.	350/2 гр.	490

Горячие закуски			
Креветки с соусом Маракуйя	Тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле с добавлением белого вина. Подается	120/70/36 гр.	850
Гамбери ди Витторио-Венето	Обжаренные тигровые креветки в темпуре в пикантном кисло-сладком соусе. Подается с	160/75/1 гр.	640
Гамберетти ди Рieti	Томленые в сливочном соусе обжаренные тигровые креветки, с добавлением чеснока.	150/20/1 гр.	710
Алантино ди полло	Маринованные куриные крылышки трех видов на Ваш выбор: обжаренные, острые в соусе	300/50/60 гр.	520
Камамберт фритте	Классический жареный сыр камамбер. Подается с соусом из красной смородины.	210/50/15/1 гр.	990
Моцарелла фритта	Обжаренный сыр моцарелла. Подается с соусом из клюквы.	200/50/20 гр.	490
Коцци Фламминджи	Гигантские мидии в сливочном соусе с сыром, чесноком и базиликом.	130/20/1 гр.	740
Верона	Обжаренная куриная печень с кумкватами в сиропе. Подается с миксом салатов, заправл	195 гр.	450
Меланзанья Аль-пармеджано	Мильфей из баклажанов, сыра моцарелла, фриор ди латте, пармеджано реджано, томат	235/20/6 гр.	570
Пицца			
Американа	Томаты, сыр моцарелла, ветчина вареная, колбаса Сальсичча пиканта, шампиньоны.	500 гр.	610
Маргарита	Томаты, сыр моцарелла, помидоры черри.	500 гр.	390
Прошутто	Томаты, ветчина вареная, сыр моцарелла.	500 гр.	610
Кальцоне болоньезе	Сметанная основа, сыр моцарелла, мясной соус Болоньез, лук репчатый, шампиньоны.	440 гр.	560
Фунги	Томаты, шампиньоны, сыр моцарелла.	500 гр.	450
Гавайская	Томаты, сыр моцарелла, ветчина вареная, ананас.	500 гр.	490
Аль тунно	Томаты, тунец, лук репчатый, сыр моцарелла, слайс из помидоров.	500 гр.	610
Ди полло	Томаты, сыр моцарелла, куриное филе.	500 гр.	490
Кватро формаджо	Томаты, сыры моцарелла, дор блю, азиаго, пармезан.	500 гр.	670
Веджетариана	Томаты, сыр моцарелла и запеченные овощи: баклажаны, болгарский перец, обжаренные	500 гр.	610
Виваче полло	Соус Коктейль, сыры моцарелла и чеддер, копченая курица, помидоры черри.	500 гр.	590
Салами	Томаты, сыр моцарелла, салами Милано.	500 гр.	610
Фрутти ди маре	Томаты, сыр моцарелла, мидии, креветки, кальмары, осьминожки.	500 гр.	560
Каприччиоза	Томаты, сыр моцарелла, артишоки, ветчина вареная, шампиньоны, маслины	500 гр.	560
Карбонара	Сметанная основа, бекон, сыр моцарелла и яйцо, салат латук, свежие помидоры, пармезан	500 гр.	680
Итальяна	Томаты, сыр моцарелла, ветчина вареная, шампиньоны, колбаса Сальсичча пиканта, пере	500 гр.	650
Ди сальмоне	Соус Коктейль, слабосоленая семга, коктейльные креветки, сыр моцарелла, помидоры че	500 гр.	730
Торта Делло шеф	Традиционный Тосканский пирог на сметанной основе. Находка Шефа сети ДаПино - нач	590/150 гр.	770
Кальцоне	Томаты, белые грибы и шампиньоны, ветчина вареная, сыр моцарелла.	440 гр.	510
Торта ди аньело	Рубленая баранина с грецкими орехами, огурцы, помидоры, маринованный репчатый лук.	280/126 гр.	520
Кальцоне кон пеше	Соус Коктейль, филе тилапии, сыр моцарелла, шпинат, лук порей.	440 гр.	500
Делло шеф	Томаты, сыры моцарелла и дор блю, салами Милано, оливки.	500 гр.	650
Дьявола	Томаты, сыр моцарелла, колбаса Сальсичча пиканта, лук репчатый, маслины, сметана, пе	500 гр.	650
А ля Парма	Томаты, сыр моцарелла, пармская ветчина, пармезан, конкассе из помидоров.	500 гр.	720
Да Пино	Майонез с чесноком, сыр моцарелла, ветчина вареная, маслины, сладкий перец, шампинь	500 гр.	550
Кватро формаджо Аля Верона	Сметанная основа, помидоры, сыры моцарелла, азиаго, дор блю, салат руккола, пармезан	500 гр.	750
Око де буе	Томаты, яйцо, сыр моцарелла, колбаса Сальсичча пиканта, пармезан.	500 гр.	590
А ля русс	Майонез с чесноком, сыр моцарелла, ветчина вареная, маринованные огурчики, шампинь	500 гр.	490
Тропикана	Томаты, сыр моцарелла, куриное филе, ананас, перец чили.	500 гр.	510
Полло э панчетта	Томаты, сыр моцарелла, бекон, куриное филе, перец чили.	500 гр.	590
Фокачча с беконом	Традиционная итальянская фокачча с чесноком.	220 гр.	210
Фокачча с помидорами	Ароматная итальянская фокачча с помидорами.	200 гр.	160
Фокачча с чесноком	Пряная итальянская фокачча с чесноком.	180 гр.	130
Песто	Соус Песто, сыр моцарелла, слайсы из куриного филе, помидоры, маслины, руккола.	500 гр.	720
Пелато	Томаты, сыр моцарелла, болгарский перец и перец чили.	500 гр.	490
Кайзер делло шеф	Майонез с чесноком, сыр моцарелла, куриное филе. Подается с миксом салатов из ромей	500 гр.	670
Соле	Томаты, овощи-гриль (баклажаны, перец сладкий), сыр тофу, карамелизированный лук, с	500 гр.	760
Скаморция кон ла пера	Ванильный сливочно-сырный соус, сыр моцарелла, сыр скаморца, груша, грецкий орех, с	500 гр.	720
Каса паке	Итальянский домашний хлеб, приготовленный по старинному рецепту.	180 гр.	120

Ризотто			
Ризотто ди Равелло	Запеченное ризотто из пшеницы, сливок, спаржи, тигровых креветок и лука с сыром скам	280/5/1 гр.	520
Ризотто аль форно	Запеченное ризотто из булгура, риса арборио, сливок, чеснока и лука с обжаренной кури	450/10/1 гр.	550
Ризотто кон гамберри	Ризотто с тигровыми и коктейльными креветками, с добавлением помидоров, чеснока, со	370/1 гр.	590
Ризотто ай фунги протайоли	Ризотто с вешенками, опятами, луком порей и сливками с добавлением чеснока, пармезан	390 гр.	450
Ризотто неро аль каламари	Ризотто с чернилами каракатицы с обжаренным луком, чесноком и томатным конкассе. I	270 гр.	640
Грано ризотто ди маре	Рекомендуем попробовать! Редчайшее блюдо - ризотто из специальным образом обрабо	340/1 гр.	610
Ризотто ай фунги порчини	Ризотто с белыми грибами, базиликом и сливками, с добавлением чеснока и пармезана.	350 гр.	650
Ризотто алла'аранчиа кон фрутти ди маре	Ризотто с тигровыми креветками, мидиями, луком-пореем, шампиньонами, чесноко	350/1 гр.	670,00 RUB
Паста			
Помодоро кон рикотта	Соус из спелых помидоров, базилика, чеснока. Подается с сыром рикоттой с добавлением	300/20/1 гр.	400
Манзо кремозо	Сливочный соус с тушеной в травах говядиной, шампиньонами, чесноком, луком и тимья	360/1 гр.	490
Паста&Пицца ди полло	Запеченные тальятелле с яйцом и орегано с томатами, сыром моцарелла, шампиньонами	430/1 гр.	350
Каннеллони рипьени	Каннеллони, фаршированные куриным филе и шпинатом, запеченные под соусами Четыр	300/40 гр.	410
Арабьята	Обжаренные на оливковом масле чеснок, острый перчик и помидоры черри, с добавление	320 гр.	290
Аль коцци	Сливочный соус с мидиями и луком порей с добавлением чеснока, соуса Биск, пармезана	400 гр.	510
Ди сальмоне	Сливочный соус с добавлением филе семги, соуса Биск, лука, пармезана и зелени.	330 гр.	580
Алла карбонара	Сливочный соус с пармезаном, яичным желтком и беконом.	390 гр.	470
Болоньезе	Мясной соус с овощами и томатами, пармезаном и зеленью.	400 гр.	450
Коцце кон формаджи Дор-бло	Оливковый соус на основе сыра Дор-бло с обжаренными мидиями и чесноком. Подается	300 гр.	390
Профумо ди маре	Сливочный соус с морепродуктами и филе семги, с добавлением соуса Биск, свежего бак	390 гр.	550
Маре монти	На ваш выбор: сливочный или оливковый соус с шампиньонами и тигровыми креветками	320 гр.	510
Аль Венетто	На ваш выбор: сливочный или оливковый соус с креветками и цуккини, с добавлением чес	330 гр.	470
Кваттро формаджи	Сливочный соус с сырами дор блю, чеддер, моцарелла, пармезан.	355 гр.	440
Прощутто фунги	Сливочный соус с шампиньонами и ветчиной, с добавлением лука, пармезана и зелени.	390 гр.	460
Тартюфо с белыми грибами	На ваш выбор: сливочно-трюфельный или оливковый соус с добавлением белых грибов,	300 гр.	650
Оле Оле	Обжаренный на оливковом масле чеснок, с добавлением рубленой зелени.	240 гр.	250
Помодоро ди маре	Томатный соус с обжаренными тигровыми креветками и мидиями, с добавлением свежег	380/1 гр.	510
Лазанья	Лазанья с соусами Болоньезе и Бешемель.	230/85/21 гр.	530
Вилла-Верде	Сливочный соус с вешенками, опятами, древесными грибами и пармезаном. Подается с я	340/50/1 гр.	410
Мясные блюда			
Страчетто кон патате	Медальоны из говяжьей вырезки, обжаренные с розмарином и картофелем с добавлением	160*/100/27* гр.	590
Филетто ди майале ин панчетта	Медальоны из свиной вырезки в беконе с соусом из белых грибов. Гарнируется обжаренн	180/150/40/22 гр.	610
Филетто ди манзо кон сальса чоколато	Стейк из говяжьей вырезки, обжаренный на гриле, с соусом Чоколато Бианка. Подается	180/125/30/1 гр.	750
Тальята аль эрбе	Стейк из говяжьей вырезки прожарки Rare с рукколой, помидорами, сыром пармезан и п	160*/120 гр.	720
Филетто ин сальса ди помидоро	Медальоны из говяжьей вырезки, обжаренные на гриле. Подается на шпильке сковороде	240*/120 гр.	880
Страчетто ай фунги	Мелко нарезанная говяжья вырезка с шампиньонами, вешенками и луком, томленая в сли	170/150/17 гр.	610
Филетто ди майале	Медальоны из свиной вырезки с салатным миксом и соусами на Ваш выбор: сливочно-гор	150/50/100/1 гр.	520
Каррэ ди аньелло	Каре ягненка, приготовленное на гриле. Подается с картофельными дольками. *Вес завис	240*/150/40/23 гр.	790
Колло ди майале кон вердуре	Стейк из свинины, маринованный в соевом соусе с медом и имбирем, обжаренный на гри	190/150/36 гр.	670
Аньелло тоскано	Баранья лопатка тушеная со специями, запеченная под медово-горчичной глазурью с тра	1шт./57 гр.	1120
Карне ди манзо/майале фритта	На ваш выбор вырезка говяжья или свинная с шампиньонами и луком, томленая в томатно	290/40/12 гр.	590/450
Котолета а ля миланеза кон полло	Шницель из куриного филе в льезоне из яйца и сыра пармезан. Подается с лимоном, сала	230/47 гр.	370
Медальони ди полло	Медальоны из куриного филе с баклажанами-гриль. Подается с соусом Блю чиз, салатны	140/75/50/28 гр.	410
Спединни	Шашлычки из филе индейки, маринованного с чесноком, йогуртом и травами. Подаются	170/50/26 гр.	420
Анатра кон меле	Медальоны из утиной грудки, обжаренные на гриле. Подаются с томлеными в лимонной	100/180/16 гр.	650
Такчино панчета	Стейк из индейки в беконе со сливочно-горчичным соусом и каперсами.	150/20/32/1 гр.	490
Полло кон гамбери	Фаршированная тигровой креветкой куриная грудка, обжаренная на гриле. Подается с ко	180/100/3 гр.	550
Карне ди такчино фритта	Филе индейки с шампиньонами и луком, томленое в томатном соусе. Подается на шпильк	290/40/12 гр.	430

Рыбные блюда			
Каламари рипсени пикантни	Кальмар, фаршированный обжаренными мидиями, чесноком, луком, запеченными баклажанами	200/60 гр.	460
Спигола/Ората	На ваш выбор: сибас или дорадо, приготовленные на гриле, на пару или в соусе Маринаре	1 шт./70 гр.	750
Сальмоне аль грилья	Стейк из семги, приготовленный на гриле. Гарнируется смесью дикого риса и риса басма	120/150/47 гр.	650
Бистека ди тонно	Стейк из тунца в пикантной глазури из подкопченного перца чили. Подается с обжаренными овощами	185/150/1 гр.	820
Сальмоне аль грилья шпинати	Стейк из семги, обжаренный на гриле. Подается с пряными травами, обжаренным свежим шпинатом	210/100/47 гр.	790
Морской окунь аля грилье	Филе морского окуня, приготовленное на гриле. Подается с овощами-гриль в пряном масле	150/150/56 гр.	630
Мерлуццо аффумикато	Стейк из подкопченной трески. Подается с сыром фета, черри и соусом Песто.	180/80/50/29 гр.	640
Реттили Марини	Мини-кальмары и мини-каракатица, обжаренные на гриле и приправленные пикантным соусом	310 гр.	790
Пикканте ората	Подкопченная дорадо с пикантной заправкой из чеснока, перца чили и устричного соуса.	1 шт./61 гр.	750
Халибут аль грилья	Палтус, обжаренный на гриле.	180/50/16 гр.	750
Пеше дель норд	Запеченное филе муксуна с обжаренными овощами и сыром моцарелла в луке-порее	320/50 гр.	930
Десерты			
Велутто росо	Бисквитный торт со сливочно-сырным кремом Кремлетте.	150/22 гр.	310
Струдель ди меле	Яблочный штрудель с ванильным и карамельным соусом.	150/50/50/18 гр.	370
Торта аля Прага	Классический шоколадный торт, пропитанный карамельным сиропом.	120/50 гр.	280
Мачедони	Фруктовый салат с фундуком, фисташками и кедровыми орешками. Подается с карамельным соусом	230/11 гр.	310
Десерт Наполеон	Воздушный слоеный десерт с кремом из сыра маскарпоне, украшается свежими ягодами.	155 гр.	370
Торта аль пистакцио	Ореховый десерт на основе пралине из фисташек.	110 гр.	360
Чизкейк	Нежный холодный чизкейк с вареньем из лепестков роз.	120/36 гр.	260
Торта ди Монте-Сан-Бьяджо	Манговое креме на ореховом бисквите с шоколадным муссом. Подается с соусами из манго и базилика	115/41 гр.	400
Торта ди Палермо	Бисквитный торт с мятным муссом и клубникой. Подается с соусом из маракуйи и базилика	145/51 гр.	440
Гарниры			
Патата аль форно	Картофельные дольки.	150 гр.	120
Патата фритта	Картофель фри.	150 гр.	150
Патата гратуджаре	Картофельное шоре.	150/1 гр.	120
Вердуре аль грилья	Овощи-гриль.	150/1 гр.	200
Брокколи лессе	Брокколи отварные.	150/1 гр.	200