

ДОСКИ

АССОРТИ БРУСКЕТТ • 930

С томатным конкассе, со страчателлой и анчоусами,
с паштетом из куриной печени

СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕСТО, ПОМИДОРАМИ И ФОКАЧЧИНИ • 930

Страчателла, томатное конкассе, соус песто,
выпеченные мини-булочки фокаччини из пшеничного теста

КОЛБАСЫ С БРУСКЕТТАМИ • 1 730

Мортаделла, спьяната пиканте, нострано, салями с трюфелем,
пармская ветчина и брускетты с томатным конкассе,
со страчателлой и анчоусами, с паштетом из куриной печени

NEW АНТИПАСТИ • 2 730

Лонза, нострано, пармская ветчина и спьяната, с пармезаном,
горгонзолой, трюфельным сыром и пекорино.
Подается с оливками, печёным перцем и маринованным лимоном

СЫРЫ • 1 890

Пармезан, пекорино, сыр с трюфелем, качокавалло
и горгонзола. Подается с трюфельным мёдом

МОРТАДЕЛЛА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ • 1 230

Мортаделла, моцарелла, помидоры, салат романо,
оливковое масло, базилик, орегано

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ • 300

Пшеничная лепёшка с розмарином

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ • 350

Пшеничная лепёшка с пармезаном

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

УСТРИЦА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ 1 шт/20 гр • 550

Подаётся с лимоном

ОВОЩНОЙ САЛАТ • 690

Салатные листья, огурцы, томаты,
редис, лук, болгарский перец, оливковое масло

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ • 730

Хрустящий микс из руколы, шпината, айсберга
и фенхеля с тонкими слайсами кабачка.
Подаётся с пикантным соусом из руколы и базилика,
тыквенными семечками и хрустящим печеньем
из пармезана

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ • 850

С оливковым маслом и базиликом

БУРРАТА С ТОМАТАМИ • 1 230

С оливковым маслом и базиликом

ПАРМИДЖАНА DI MELANZANE • 1 130

Запечённые ломтики баклажана в томатном соусе с вялеными
томатами, соусом песто, пармезаном и кедровыми орешками

РУКОЛА С КРЕВЕТКАМИ И ТОМАТАМИ • 1 230

Рукола, заправленная бальзамическим соусом,
с обжаренными креветками, картофелем,
томатами и пармезаном

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ • 1 130

Картофель отварной, кальмар, помидоры, оливки, зелень,
романо, масло оливковое, базилик,
соус цитронет, каперсы

Закуски и салаты

САЛАТ NIZZARDA • 1 200

Обжаренное филе тунца, консервированный тунец, картофель, красная фасоль, яйцо, зелёный лук с оливковым маслом и соусом из анчоусов

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ • 770

Подается с бриошью

NEW САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ НА ГРИЛЕ • 930

Сочный цыплёнок на гриле с чесноком, листьями романо, спелыми томатами и хрустящими гренками. Заправляется медово-горчичным соусом с лимоном и шрирачей, подается с кресс-базиликом

ВИТЕЛЛО ТОННАТО • 1 370

Ломтики телятины со шпинатом и фризе, с вялеными томатами, каперсами и соусом из тунца

САЛАТ С ЯЗЫКОМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ • 1 130

Салат романо, рукола, грибы, кунжутный соус

БИФ САЛАТ С РУКОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ • 1 570

Говяжья вырезка, рукола, пармезан, трюфельное масло, конкассе из томатов, запечённый перец

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ • 1 270

Говядина с салатом романо, томатами, соусом цитронет и пармезаном

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ • 1 270

Тартар из нежной говяжьей вырезки с луковым песто, дижонской горчицей, маслинами, солёными огурчиками, каперсами, яйцом, луком сибулет, заправкой из анчоусов

СУПЫ

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ • 730

Шампиньоны, вешенки, чеснок, тимьян, соль,
крем картофельный, масло трюфельное,
зелень, масло оливковое

ТОРТЕЛЛИНИ ИН БРОДО • 650

С курицей в ароматном курином бульоне

ПАППА АЛЬ ПОМОДОРО

С КРЕВЕТКАМИ • 950

Томатный суп с хлебом, креветками,
соусом песто и пармезаном

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

ТАЛЬОЛИНИ АЛЬ ПОМОДОРО С БАЗИЛИКОМ • 730

С томатами, чесноком, пармезаном и базиликом

NEW СПАГЕТОННИ КАЧЧО Э ПЕППЕ • 830

Классическая итальянская паста в нежном соусе из пекорино и пармезана со сливочным маслом и свежемолотым чёрным перцем

NEW КОНКИЛЬИ С МОРЕПРОДУКТАМИ • 1 370

Домашняя паста конкильи с мидиями, креветками и кальмаром в пикантном томатном соусе с чесноком. Дополняется оливковым маслом, петрушкой, базиликом и луком-резанцом

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ COLORATE С ЛОСОСЕМ • 1 390

С лососем, помидорами и базиликом
в сливочно-томатном соусе

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТОК • 950

Яркое сочетание жёлтой и зелёной пасты в нежном сливочном соусе с ароматом листьев лайма. Подаётся с тартаром из свежих креветок с ароматным зелёным маслом

NEW ФУЗИЛЛИ ЧЕТЫРЕ СЫРА • 830

Домашняя паста фузилли в нежном сливочно-сырном соусе с горгонзолой, моцареллой и пармезаном. Подаётся с грецким орехом и луком-резанцом

NEW СПАГЕТТИ С ПЕСТО И БУРРАТОЙ • 930

Домашние спагетти с ароматным соусом песто, нежной бурратой и томатами конкассе. Подаются с кедровыми орехами, свежим базиликом и луком-резанцом

КАЗАРЕЧЧЕ С УТКОЙ И ТРЮФЕЛЕМ • 1 230

Казаречче с томлёной утиной ножкой в густом соусе демиглас со сливками, свежим трюфелем, оливковым и трюфельным маслом

NEW РИГАТОНИ КАРБОНАРА • 750

Паста ригатони с хрустящим беконом, пармезаном и нежным яичным соусом. Дополняется обжаренным репчатый луком, тимьяном, чёрным перцем и луком-резанцом

NEW ФРЕГОЛА С СИЦИЛИЙСКИМ ЛИМОНОМ И КАЛЬМАРОМ • 1 230

Нежная паста фрегола с кальмаром в сливочном соусе из маскарпоне и пармезана. Маринованный сицилийский лимон придаёт блюду яркую цитрусовую свежесть

ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТА

ОТКРЫТЫЕ РАВИОЛИ СПЯНАТА ПИКАНТЕ С ЦЫПЛЁНКОМ • 850

Равиоли с нежным бедром цыплёнка, пикантной колбасой спьяната, зелёным горошком, вешенками и шпинатом в насыщенном соусе монте

РАВИОЛИ С БАТАТОМ И ПАРМОЙ • 850

Равиоли с начинкой из батата, сыра креметте и пармезана, дополненные ломтиками пармы

ЛОНГ ЛАЗАНЬЯ • 930

Авторская версия легендарного блюда с соусом болоньезе. Подается с соусом из белого вина и демигласа, вялеными томатами и ароматной зеленью

РАВИОЛИ С РЫБОЙ И ИКРОЙ • 850

Равиоли с фаршем из сыра креметте и копчёного лосося, дополненные зелёным горошком и сливочным соусом. Украшаются красной икрой и каплями зелёного масла

РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ • 950

Равиоли с начинкой из креветок, вяленых томатов и петрушки. Подаются с томатной сальсой и сливочным соусом монте

ПИЦЦА

МАРГАРИТА • 830

Классическая пицца с моцареллой, базиликом и томатным соусом

СТРАЧАТЕЛЛА • 1 050

Страчателла, томаты черри,
рукола и томатный соус

ЧЕТЫРЕ СЫРА • 990

Пармезан, горгонзола, таледжио и моцарелла

БЪЯНКА С ТРЮФЕЛЕМ • 1 650

Моцарелла, трюфельная паста и чёрный трюфель

ГРИБНАЯ ТАРТУФО • 890

Шампиньоны, вешенки, моцарелла
и сливочно-трюфельный соус

МОРТАДЕЛЛА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ • 1 370

Мортаделла, моцарелла, пармезан и трюфельное масло

С ПРОШУТТО И ГРИБАМИ • 990

Ветчина, шампиньоны, моцарелла, орегано и томатный соус

С ПАРМОЙ И РУКОЛОЙ • 1 230

Пармская ветчина, моцарелла, пармезан, рукола и томатный соус

КАЛЬЦОНЕ • 890

Закрыва́тая пицца с ветчиной, шампиньонами, моцареллой

ДИАБОЛО • 1 130

Острая пицца с колбасой пиканте,
моцареллой и томатным соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КАЛЬМАР ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ • 1 370

С заправкой из анчоусов, оливковым маслом, средиземноморским соусом и луковым песто

NEW ДОРАДО С ЦУКИНИ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА • 1 230

Нежное филе дорадо с чесноком и тимьяном, подаётся с цукини, свежим базиликом и соусом из белого вина и шпината

NEW ЛОСОСЬ С СОУСОМ БИСК И СИЦИЛИЙСКИМ ЛИМОНОМ • 1 550

Свежее филе лосося со сливочным соусом биск и маринованным сицилийским лимоном. Подаётся с ароматным зелёным маслом и луком-резанцом

NEW ПАЛТУС ИЗОЛАНА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ • 1 570

Филе палтуса с запечённым картофелем и насыщенным томатным соусом с розовыми помидорами, оливками, каперсами, чесноком и ароматными травами

NEW ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ • 930

Нежная куриная печень с луком, чесноком и тимьяном в насыщенном соусе демиглас с бальзамическим кремом. Подаётся с картофельным пюре, укропом и луком-резанцом

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ • 1 550

Утиная ножка, картофельное пюре, крем из шампиньонов, масло оливковое, базилик, демиглас

NEW ГОВЯДИНА ПО-СИЦИЛИЙСКИ С КАПОНАТОЙ • 1 430

Сочная говяжья вырезка с чесноком и тимьяном в насыщенном соусе демиглас. Подаётся с капонатой из баклажанов, сладкого перца и томатов, ароматными травами и свежим базиликом

**NEW СТЕЙК СТРИПЛОЙН СО ШПИНАТОМ
И ГРИБАМИ • 1 430**

Румяный стейк стриплойн с обжаренными шампиньонами и вешенками, шпинатом и чесноком. Подается с насыщенным соусом демиглас и луком-резанцом

**ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ • 950**

Томлёная говяжья щека в квасной глазури и густом соусе демиглас. Подается на воздушном картофельном пюре с листьями шпината и маринованным красным луком

**NEW СЕДЛО БАРАШКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ МУССОМ • 1 430**

Нежное седло барашка с ароматными тимьяном и чесноком, насыщенным соусом демиглас и воздушным картофельным муссом. Подается с обжаренным мини-картофелем и луком-резанцом

**ЯГНЁНОК ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ
С КАРТОФЕЛЕМ • 2 930**

Запечённая лопатка ягнёнка с обжаренным картофелем черри и соусом демиглас

РИЗОТТО С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ • 1 430

Классическое ризотто с сезонными грибами, трюфелем, шалотом и белым вином

ГАРНИРЫ

БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ • 480

С чесноком, тимьяном и перцем

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ • 350

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ • 350

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЕМ • 730

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ • 650

Баклажаны, перец, цукини, шампиньоны,
картофель, помидоры



ДЕСЕРТЫ

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК • 570

Сырная масса, ягоды в вине, мята

ТОРТ «МАМА БУДЕТ РАДА» • 750

Бисквит с земляникой и кремом из варёной сгущёнки

НАПОЛЕОН • 550

«БАБУШКИН ПИРОГ» • 550

Песочное тесто с заварным кремом и кедровыми орешками

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ • 670

Песочное тесто с кремом франжипане и грушей

ЛИМОННЫЙ ТАРТ • 490

NEW ТИРАМИСУ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ • 530

Классический итальянский десерт с нежным кремом из маскарпоне и пропитанным кофе печеньем савоярди. Дополнен солёной карамелью, какао и хрустящим шоколадным штрейзелем

NEW МУСС ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С МОРСКОЙ СОЛЬЮ • 570

Мусс из молочного шоколада с бархатистым ганашем и хрустящим слоем из вафельной крошки и пралине. Морская соль деликатно подчёркивает насыщенный шоколадный вкус

NEW ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ ДЖЕЛАТО • 530

Ароматный яблочный пирог с корицей на нежном миндальном тесте. Подаётся с ванильным джелато, которое мягко дополняет тёплую фруктовую начинку

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

«ГЛЮТЕН FREE» 200 гр • 700

Безглютеновое печенье из тёмного шоколада,
рисовой и миндальной муки с маслом из виноградных
косточек и мёдом

ПЕЧЕНЬЕ КУКИС

С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ 150 гр • 450

КАНТУЧЧИ 150 гр • 590

Песочное печенье с миндалем

МОРОЖЕНОЕ 50 гр

—

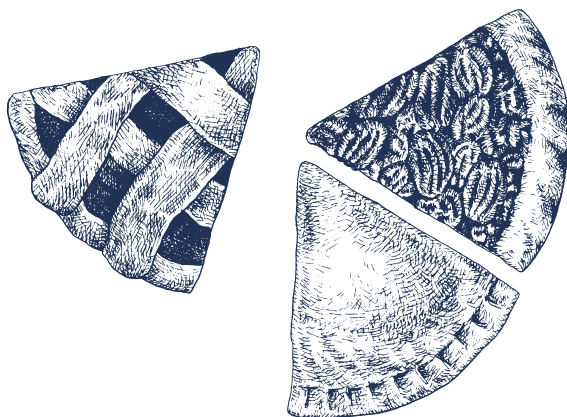
ВАНИЛЬ • 350

ШОКОЛАД • 350

ФИСТАШКА СИЦИЛИЙСКАЯ • 350

МАЛИНА (СОРБЕТ) • 350

ЛИМОН (СОРБЕТ) • 350



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас
аллергия на какие-либо продукты!