

ANTIPASTI E BRUSCHETTE

	БУРРАТА С ПРОШУТТО И ИНЖИРОМ	790
hit	ВИТЕЛЛО ТОННАТО С ТРЮФЕЛЕМ	840
	ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ	840
	АРАНЧИНИ С КРЕВЕТКОЙ	690
	БАКЛАЖАН АЛЛА ПАРМИДЖАНА	740
veg	БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И АВОКАДО	540
	БРИОШЬ С ПАТЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	590
	БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И КРЕМОМ ИЗ ТУНЦА	690

BOTTEGA

В Италии с antipasti начинается практически каждый обед или ужин. Мы выбрали наши деликатесы у лучших производителей, чтобы вы могли насладиться ими в паре с вином или скрасить ожидание основных блюд.

ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ	540	САЛЯМИ ТАРТУФО	490
АРТИШОКИ С ЦЕДРОЙ ЛИМОНА	590	САЛЯМИ СПЬЯНАТА	490
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	540	ГРАНА ПАДАНО	590
ПРОШУТТО КРУДО	540	МАНЧЕГО С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	1090

ТАРЕЛКА ЗАКУСОК НА КОМПАНИЮ
2440

INSALATE

veg	ЗЕЛЕННЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И ГРУШЕЙ	590	САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ И ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	790
	ПАНЦАНЕЛЛА С ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	840	ЦЕЗАРЬ РОМАНО С ЦЫПЛЕНКОМ/С КРЕВЕТКОЙ	740/890
	САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, КЕШЬЮ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	790	САЛАТ С ИНЖИРОМ, ГОРГОНЗОЛЛОЙ И СОУСОМ ХЕРЕС	740

Панцанелла – это популярный тосканский салат, восхищаться которым начали еще во времена Ренессанса. Мы готовим его по традиционному рецепту, используя только спелые томаты, оливки, базилик и домашний хлеб, пропитанный бальзамиком и оливковым маслом.

LE ZUPPE

	КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	440
	СУП ИЗ ПЕЧЕНЫХ ТОМАТОВ С МОРЕПРОДУКТАМИ	790
hit	ТЫКВЕННЫЙ СУП С КОЗЬИМ СЫРОМ	540

GIUSTO PASTA E RAVIOLI

Паста – это гордость нашего ресторана и ежедневный процесс, основанный на заботе, любви и уважении к традициям. Мы готовим её в самых разных вариациях, но особой популярностью у гостей пользуются именно закрытые формы: карамелле и равиоли.

hit	РАВИОЛИ С КРАВОМ, ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ БИСКОМ	890
hit	КАРАМЕЛЛЕ С УТКОЙ И ЛИСИЧКАМИ	890
	РАВИОЛИ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ	840
	ТАЛЬОЛИНИ С ЛИСИЧКАМИ	890
	ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	990
🔥	СПАГЕТТИ АРРАБИАТА СО СТЕЙКОМ МАЧЕТЕ	1190
	ЛАЗАНЬЯ В СОУСЕ НАПОЛИ	940
	ТАЛЬОЛИНИ КАЧО ТАРТАР	1130
🔥	СПАГЕТТИ АЛИО ОЛИО С КРЕВЕТКАМИ	890
	ОРЗО С ГРЕБЕШКОМ И ПЕКОРИНО РОМАНО	990
	СПАГЕТТИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ НА ДВОИХ	2190

SECONDI

	РИЗОТТО С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ	990
	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	990
	СТЕЙК СТРИПЛОЙН (ЦЕНА ЗА 100 ГР)	990
	ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕКА С ПОЛЕНТОЙ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА	890
hit	ПЕЧЕНЬ ЦЫПЛЕНКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПОРТО	690
	ФИЛЕ УТКИ С ИНЖИРОМ И МОРКОВНЫМ КРЕМОМ	890
	СУДАК С КРЕМОМ ИЗ БРОККОЛИ	1090
	СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С ЗЕЛЕННЫМИ ОВОЩАМИ	1290

PIZZA

Для тонкой, хрустящей и с пышными корочками пиццы мы используем итальянскую муку «5 Stagione», премиальное оливковое масло и щепотку мастерства наших пиццайоло.

МАРГАРИТА	590	ВЕТЧИНА И БЕЛЫЕ ГРИБЫ	990
ПЕППЕРОНИ	890	САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ	1090
ЧЕТЫРЕ СЫРА	990	МОРТАДЕЛЛА И БРИ	990

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ – 290 / ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ – 340
ФОКАЧЧА С ПЕСТО – 390

Giusto

КБЖУ БЛЮД



ENGLISH MENU

