



LINGUINI

ТРАТТОРИЯ

МЕНЮ

ЗАВТРАКИ до 13:00

Глазунья из двух яиц

С микс салатом, томатами черри и чиабаттой

450 р.



Тост с авокадо и лососем

Тосты из зернового хлеба, гуакамоле и лосось слабой соли

690 р.



Яйцо Бенедикт

Яйцо пашот на булочке бриошь, микс салат, томаты черри, лосось слабой соли, соус Голландский

780 р.



Омлет из двух яиц

С микс салатом, томатами черри и чиабаттой

480 р.



Овсяная каша

с карамелизированным бананом

450 р.



Сырники

со сметаной или сгущенкой
на Ваш выбор

450 р.



Гречотто

с яйцом пашот, сыром
Пармезан и авокадо

530 р.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Греческие оливки Гигант и Каламата

550 р.



Фермерская Буррата

С томатами, базиликом, рукколой
и чиабаттой

780 р.



Капрезе

Символ Италии из свежей
моцареллы, спелых томатов и
базилика под соусом Песто

750 р.



Сырное плато с ореховым пралине

Камамбер, Горгонзола, Пармезан,
подаются с ореховым пралине и
вареньем из сосновых шишек

1050 р.



Вителло Тоннато

Ростбиф с классическим соусом Вителло Тоннато
880 р.

Тартар из лосося

с авокадо и каперсами
на креветочных чипсах
880 р.

Тартар из говядины

с каперсами, грецким орехом,
сыром Пармезан, зеленым
луком, соусом Шрирача и
тостом из зернового хлеба
1050 р.

Антипасти

Традиционная
итальянская закуска
на компанию
(4 персоны)
Пармская ветчина,
ростбиф, копченая
куриная грудка,
салами Пепперони,
оливки Гигант и
Каламата, вяленые
томаты, каперсы,
гриссини и
артишоки.
1900 р.

САЛАТЫ

Греческий салат

Заправляется
оливковым маслом
с травами
690 р.



Сицилийский салат с баклажанами

Микс салат, баклажан,
обжаренный во фритюре,
томаты, сыр фета, красный лук,
заправка соевый соус и сладкий
чили.
590 р.



Большой зеленый салат

Салат Ромейн, Айсберг, шпинат мини,
руккола, огурец, авокадо, бобы эдомаме
и грецкий орех под заправкой из
зеленого горошка
650 р.



Салат по-деревенски

Микс салат, томат, огурец, перец болгарский,
редис, семена подсолнечника. Заправка на Ваш
выбор: сметана, оливковое масло или соус Песто
550 р.





Салат с языком

Микс салат с языком, стручковой фасолью, яйцом и соусом на основе бальзамического уксуса 880 р.



Итальянский салат с ростбифом

Микс салат с ростбифом, болгарским перцем, вялеными томатами, оливками и горчиной заправкой 890 р.



Салат с Пармской ветчиной и страчателлой
1250 р.



Цезарь

с куриной грудкой гриль, слайсами из чиабатты и соусом Цезарь 880 р.



Салат с лососем

Микс салат с лососем слабой соли,
авокадо, каперсы, апельсин и соус
Чимичурри
1100 р.



Теплый салат с кальмаром

Командорский кальмар
гриль с картофелем стоун,
томатами черри и брокколи
на подушке из микс салата
950 р.



Цезарь

с тигровыми креветками,
слайсами из чиабатты и
соусом Цезарь
1100 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный Камамбер

с фиником, кумкватом и тостами
из чиабатты
1250 р.

Тыква,

запечённая с Песто и вишневым соусом
450 р.

Брускетта с томатами и страчателлой

550 р.

Гренки с сыром
и чесноком к пиву
380 р.

Мидии с базиликовым маслом

Чилийские мидии, припущенные с белым вином с добавлением томатов и базилика. Подаются с тостами из чиабатты
1050 р.



Равиоли со шпинатом и рикоттой

650 р.



Равиоли с лососем и лимонным соусом

780 р.



Равиоли с телятиной и соусом Демиглас

700 р.



Равиоли с уткой и луком фри

700 р.



СУПЫ

Томатный суп

с базиликом и
чесночными гренками
550 р.



Тыквенный суп «Капучино»

со взбитыми сливками и крутоном
из чиабатты
450 р.



Грибной крем-суп

из белых грибов и
шампиньонов
850 р.



Сливочная уха

с лососем, картофелем и томатами черри
750 р.

Куриный суп

С домашней лапшой и
перепелиным яйцом
500 р.

Консоме из говядины

Крепкий говяжий бульон, ньокки,
зелень
650 р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Тигровые креветки гриль

с теплым салатом из авокадо
и томатами черри,
бальзамическим соусом
и лаймовым маслом
1450 р.



Стейк из форели

со стручковой фасолью и томатами
черри
1650 р.



Филе Сибаса по-сицилийски

с обжаренным картофелем стоун,
каперсами, оливками Каламата и
томатами черри
1550 р.



Судак на пару

на подушке из морковного пюре
с обжаренными слайсами из
сладкого перца
1300 р.



Куриное филе су-вид
с маринованными цуккини
850 р.



Бифштекс из утки
с бататом фри и сальсой из
персика
1100 р.



Утиная грудка
со свекольно-яблочным
пюре
1200 р.



Свинные ребра по-баварски

Томленые свиные ребра, глазированные абрикосовым джемом, соевым соусом и соусом Шрирача

850 р.



Котлеты по-милански

Рубленые биточки из свинины с беконом, запечённые под томатами и сыром Моцарелла

850 р.



Стейк из свиной шеи

Маринованный в горчице свиной стейк с соусом Херес, подается с картофелем стоун в сметанно-чесночном соусе

980 р.



Язык гриль

с микс салатом и
соусом Хрен
1050 р.



Медальоны из говядины

с грибным Демиглас и
артишоками гриль
1900 р.



Говяжьи щечки

Томленные в пиве, с картофельным
пюре и с соусом Демиглас
1200 р.





ГАРНИРЫ

Картофель фри	300 р.
Бэйби-картофель с пармезаном и трюфельным маслом	350 р.
Картофельное пюре	250 р.
Овощи гриль	400 р.
Брокколи на пару или на гриле	350 р.



СОУСА

Кетчуп, барбекю, песто,
горчица дижонская,
бальзамический крем,
свит чили, грибной,
сметанно-чесночный
1/30 120 р.



ВЫПЕЧКА

Домашняя хлебная корзина Чиабатта, фокачча, хлеб Бурже, масло	400 р.
Фокачча	150 р.
Фокачча с розмарином	180 р.
Песто к фокачче	100 р.
Пармезан к фокачче	130 р.



ПИЦЦА

Пицца с грушей и Горгонзолой

Сливочная основа, груша в сиропе, мед, сыр с голубой плесенью, сыр Моцарелла
750 р.

Кватро Формаджи

Сливочная основа, сыр Моцарелла, Горгонзола, Камамбер, Пармезан и руккола
750 р.

Маргарита

Соус Наполи, сыр Моцарелла, базилик
500 р.

Пицца грибная

Трюфельная паста, грибы вешенки, масло трюфельное, розмарин, сыр Пармезан, Моцарелла.

750 р.

Пицца с Бурратой

Соус Наполи, сыр Буррата, Моцарелла, томаты черри, базилик

850 р.

Пицца с томатами конфи,

Моцареллой, Страчателлой и соусом Песто

800 р.

Пицца Кальцоне

Закрыва́тая форма пиццы с начинкой из соуса Наполи, сыра Моцарелла и оливок

500 р.

Пицца с Пармской ветчиной

Соус Наполи, Пармская ветчина, томаты черри, сыр Моцарелла, Пармезан, соус Песто 950 р.

Пицца мясная

Соус Наполи, бекон, салями Пепперони, перец чили, сыр Моцарелла, томаты черри, соус барбекю 750 р.

Прошутто Фунги

Соус Наполи, ветчина, грибы вешенки, сыр Моцарелла 750 р.

Пепперони

Соус Наполи, сыр Моцарелла, салями Пепперони 750 р.

Пицца с лососем и креветкой

Сливочная основа, копченый лосось, тигровые креветки, сыр Моцарелла, маринованные цукини
1100 р.



Пицца Вителло Тоннато

Ростбиф, руккола, перец болгарский, сыр Пармезан, соус Вителло Тоннато и Шрирача
790 р.



Пицца Цезарь

Сливочная основа, куриная грудка гриль, томаты черри, микс салат, сыр Пармезан, Моцарелла и соус Цезарь
890 р.



ПАСТА

Спагетти Путанеска

Соус Наполи, томаты черри, оливки, маслины, анчоусы, сыр Пармезан
950 р.



Паста Пармеджано

Соус Наполи, баклажаны, сыр Страчателла и Пармезан
850 р.



Тальятелле с белыми грибами,

трюфельным маслом, сливками и сыром Пармезан
950 р.





Лингвини

с лангустином, тигровыми
креветками, томатами
черри и сливочным
соусом Биск
980 р.



Спагетти с тартаром из тунца,

оливковым маслом и фисташками
890 р.



Лингвини с вонголе,
базиликом, петрушкой и соусом
Белое вино
950 р.



Паста Папарделле с лососем в сливочно-шафрановом соусе

1200 р.



Казаречче Болоньезе

С соусом Болоньезе с говядиной и ветчиной

950 р.

Паста по-тоскански со свининой

850 р.

Спагетти Карбонара

с яичным желтком, беконом, черным перцем и сыром Пармезан

850 р.

Лазанья Болоньезе

Из говядины и ветчины, с сыром Моцарелла и Пармезан. Запекается под соусом Бешамель

1100 р.

Ризотто порчини

С белыми грибами,
с трюфельной пастой и
сыром Пармезан
1100 р.

Ньокки с рваной говядиной и перечным соусом

1100 р.

Тальятелле с курицей, грибами и сыром Пармезан

850 р.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте

Шарик мороженого
на Ваш выбор
200 р.

Лимонный тарт

Песочное тесто с лимонным
заварным кремом и нежной
меренгой сверху
650 р.

Крем-брюле

550 р.

Тирамису

550 р.

Наполеон ягодный

Из слоёного теста, заварного
крема с клубничной
прослойкой
650 р.

Баскский чизкейк

Отличается от классического
чизкейка загорелой карамельной
корочкой, особой сливочностью и
отсутствием песочной основы
650 р.

