

La Piola
– это совместный проект
московского ресторанного
холдинга «FrescoGroup»
и итальянского семейного
винодельческого хозяйства
Ceretto.



Ceretto

– это трудолюбивая и дружная итальянская семья из Пьемонта, которая на протяжении 70 лет занимается производством лучших вин своего региона и Италии в целом. Большинство хотя бы раз слышали названия Бороло и Барбареско.

Эти итальянские вина являются флагманами винного дома Черетто.



Шеф повар кафе **La Piola**
Александр Самойленко, более 12 лет работает с итальянской кухней, проходил длительное обучение в центральном регионе Италии у настоящих мастеров своего дела. Для него итальянская кухня – это прежде всего яркость, насыщенный вкус и, конечно же, свежесть. Александр и его команда рады ежедневно знакомить Вас с одной из самых любимых кухонь мира.

La Piola – это домашнее кафе, где умеют готовить настоящую итальянскую кухню из простых, свежих и натуральных ингредиентов, так, как это делали в старину в trattorie. Некоторые виды сыров, включая домашний сыр Буррата, готовятся на нашей собственной сыроварне из молока коров Джерсейской породы, одной из старейших признанных молочных пород, отличающейся высокой жирностью.

La Piola – это уютное место для уютных вечеров, встреч с друзьями и семейных праздников!

Мы счастливы видеть Вас у нас в гостях
и благодарим Вас за Ваш выбор!

Buon appetito!



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

С корнишонами, каперсами
и сыром Пармезан

520Р



МИДИИ БУШО

Подаются с соусом
на выбор: из белого
вина, сметанным
или острым
томатным

480Р



БУРРАТА

Сыр из собственной
сыроварни с конфитуром
из томатов и цедры
апельсина

720Р

ЗАПЕЧЕННЫЙ
БАКЛАЖАН
С СЫРОМ
ФЕТА

440Р

АССОРТИ
АНТИПАСТИ

Брускетты томатная и с паштетом,
овощи гриль, Моцарелла
с томатами, ветчина собственного
приготовления, Вителло Тонато,
сыры Дор блю и Пармезан, оливки,
маслины, вяленые томаты

1620Р

СЕЛЬДЬ

Собственного
посола с тостами
из бородинского
хлеба

480Р



ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Запеченная телятина
с рукколой, томатами черри,
каперсами и с соусом Туно

480р



ФЕРМЕР

Листья шпината
с обжаренной куриной
печенью и фирменной
медово-горчичной
заправкой

390р



ОЛИВЬЕ

С РАКОВЫМИ
ШЕЙКАМИ
И КРАСНОЙ
ИКРОЙ

720р

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

390р

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

580р

ОВОЩНОЙ

С заправкой на выбор:
сметаной, майонезом или
оливковым маслом

360р

САЛАТ СИЦИЛИЙСКИЙ

Филе охлажденной семги,
маринованной в цитрусовом
фреше. С тонко нарезанным
фенхелем, листьями салата
и оливковым маслом

580р

ЛА ПИОЛА

Прошутто с рукколой,
Моцареллой, томатами
черри и соусом
«Малиновый бальзамик»

520р

САЛАТ С ХУРМОЙ И РИКОТТОЙ

Подается с салатами руккола,
фризе, лолло rosso, грецким
орехом и имбирным соусом

450р

ЛАМПОНЕ

Обжаренная с вешенками
куриная печень, листья
салатов лолло rosso, шпинат
и айсберг, вяленые томаты
и кедровые орешки
с малиновой заправкой

390р

КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ

С листьями рукколы
и печеными томатами

580р

САЛАТ МЯСНИКА

Жареное куриное
и говяжье филе,
маринованный огурчик,
томаты, листья салата
и обжаренный на сковороде
отварной картофель
с дижонской заправкой

420р

АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ

Авокадо, обжаренный в
темюре. Подается с тигровой
креветкой, свежими томатами,
лепестками миндаля и кинзой

680р

САЛАТ ИЗ АВОКАДО

Свежий авокадо
с листьями рукколы и салата
айсберг, вялеными и свежими
томатами под соусом
«Крем-бальзамик»

480р

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ

Баклажан, помидоры, огурцы,
болгарский перец, красный
лук, орегано, сыр «Фета»
с цитрусовой заправкой
на основе оливкового масла

620р



A top-down view of three bowls of soup on a rustic wooden table. The top-left bowl contains a light-colored soup with green herbs and a garnish of shrimp and a hard-boiled egg. The top-right bowl contains a vibrant orange soup with a drizzle of dark oil and pumpkin seeds. The bottom bowl contains a light beige soup with a drizzle of yellow oil. Various garnishes like fresh parsley, bread, and spices are scattered around the bowls.

**УХА
ПО-ИТАЛЬЯНСКИ**
450Р

**ТЫКВЕННЫЙ
СУП-ПЮРЕ**
280Р

**КРЕМ-СУП
ИЗ БЕЛЫХ
ГРИБОВ**

380Р

• СУПЫ •

ТЫКВЕННЫЙ
СУП-ПЮРЕ

320р

КРЕМ-СУП
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

380р

БОРЩ
С ГОВЯДИНОЙ

380р

ТОМ-ЯМ

720р

СУП-ЛАПША

На курином бульоне
с перепелиным
яйцом

280р

УХА
ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Из белой и красной рыбы,
креветок, кальмара
и овощей

420р

ХЛЕБ

ДОМАШНИЙ
ХЛЕБ С МАСЛИНАМИ

50р

• ФОКАЧЧА •

С РОЗМАРИНОМ
ИЛИ С СОУСОМ
ПЕСТО

140р

С МОЦАРЕЛЛОЙ
ИЛИ ПАРМЕЗАНОМ

260р

НА РЖАНОМ ТЕСТЕ
С ВЯЛЕНИМИ
ТОМАТАМИ

260р



A' MORE

Филе лосося, тигровые
креветки, мидии, руккола,
Моцарелла и томатно-
сметанный соус

860Р / 1140Р

КАЛЬЦОНЕ

Закрыва́тая пи́цца
с куриным филе,
маринованным
огурчиком, сырами
Моцарелла
и Пармезан,
шампиньонами
и соусом «Цезарь»

680Р

НА ПШЕНИЧНОМ ТЕСТЕ

25см / 35см

МАРГАРИТА

Сыр Моцарелла
и томатный соус

300р / 380р

МОРЕ-МОНТЕ

Креветки, артишоки,
таджасские маслины,
свежие томаты, Моцарелла
и томатный соус

980р / 1450р

КАРБОНАРА

Копченая грудинка,
Моцарелла, куриный
желток, сливочный соус

440р / 540р

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сливочный соус, сыры
Чеддер, Дор блю,
Моцарелла и Пармезан

510р / 650р

ПЕППЕРОНИ

Колбаски «Пепперони»,
сыр Моцарелла и томатный
соус

460р / 580р

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ

Ветчина из индейки,
шампиньоны, сыр
Моцарелла и томатный
соус

380р / 480р

КАЛЬЦОНЕ

Закрытая пицца с куриным
филе, маринованным
огурчиком, сырами
Моцарелла и Пармезан,
шампиньонами и соусом
«Цезарь»

680р

МЯСНОЙ ПИР

Пикантные колбаски
«Пепперони», ветчина
из индейки, куриное филе,
копченая грудинка, сыры
Моцарелла и Пармезан,
томатный соус и соус
«Болонезе»

470р / 580р

А' МОРЕ

Филе лосося, тигровые
креветки, мидии, руккола,
Моцарелла и томатно-
сметанный соус

920р / 1250р

Пшеница

.....

ДЕРЕВЕНСКАЯ

Ветчина собственного приготовления, маринованные огурчики, томаты, красный лук, молотый кориандр, семена льна, сыр Моцарелла и томатный соус

610 РУБ

ЦЕЗАРЬ

Соус «Цезарь», куриное филе, перепелиное яйцо, сыры Моцарелла и Пармезан, листья салата айсберг

460Р / 620Р

ПРОШУТТО

Итальянская Прощутто
Крудо, Моцарелла,
руккола и томатный
соус

610Р / 750Р

ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

Наши популярные пиццы
в одной: «Цезарь», «Пепперони»,
«Ветчина и грибы»
и «Четыре сыра»

540Р / 620Р

ЦЕЗАРЬ

Соус «Цезарь», куриное
филе, перепелиное яйцо,
сыры Моцарелла и Пармезан,
листья салата айсберг

520Р / 640Р

НА РЖАНОМ ТЕСТЕ

35см

ДЕРЕВЕНСКАЯ

Ветчина собственного
приготовления,
маринованные огурчики,
томаты, красный лук,
молотый кориандр, семена
льна, сыр Моцарелла
и томатный соус

680 РУБ

БОЛОНСКАЯ

Колбаски «Пепперони»,
ветчина из индейки,
куриное филе, копченая
грудинка, сыры Моцарелла
и Чеддер, молотый
кориандр, семена льна,
томатный соус и соус
«Болонезе»

660 РУБ

ПАТРИЦИЯ

Пикантные колбаски
«Пепперони», сыры
Моцарелла и Пармезан,
шампиньоны, молотый
кориандр, семена льна
и томатный соус

560 РУБ

АЛЬ КАПОНЕ

Говяжьи колбаски, красный
лук, перец халапеньо, сыры
Моцарелла, Фета, Чеддер,
молотый кориандр, семена
льна и томатный соус

670 РУБ

Рекомендуем к вину





ПЕННЕ А-ЛЯ НОРМА

Итальянское пенне
с баклажанами,
помидорами черри,
сыром Рикотта, свежим
базиликом, чесноком
и томатным соусом

460Р



ТАЛЬЯЛИНИ НЕРО С СЕМГОЙ

Домашняя паста собственного
приготовления с кусочками
сёмги в сливочном соусе,
подаётся с красной икрой

840Р



ФЕТТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Домашняя паста собственного
приготовления со шпинатом,
тигровыми креветками, кальмарами,
мидиями и томатным соусом

740Р



РИЗОТТО **520Р**

С белыми грибами, розмарином, трюфельным
маслом и сыром Пармезан

• ПАСТА •

ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ ПО-БОЛОНСКИ

С рагу из говядины,
телятины и свинины
и соусом «Бешамель»

480Р

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

С рагу из говядины,
телятины и свинины
в томатном соусе

480Р

ФАРФАЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Итальянские фарфалле
с Пармезаном, Чеддер,
Дор блю и Моцареллой
в сливочном соусе

520Р

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Итальянские спагетти
с копченной грудинкой
в сливочном соусе

580Р

РИЗОТТО

С белыми грибами,
розмарином, трюфельным
маслом и сыром
Пармезан

560Р

МЕЗЕЛУНИ

Равиоли собственного
приготовления с копченым
баклажаном, сыром Буррата
и томатным соусом
с базиликом

620Р

ФЕТТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Домашняя паста собственного
приготовления со шпинатом,
тигровыми креветками,
кальмарами, мидиями
и томатным соусом

760Р

ТАЛЬЯЛИНИ НЕРО С СЕМГОЙ

Домашняя паста собственного
приготовления с кусочками
сёмги в сливочном соусе,
подается с красной икрой

840Р

ФЕТТУЧИНИ С ТУШЁНЫМ КРОЛИКОМ

Паста собственного
производства с овощами,
Пармезаном, сливками
и мясом кролика, тушенного
в собственном соку

680Р

ПЕННЕ А-ЛЯ НОРМА

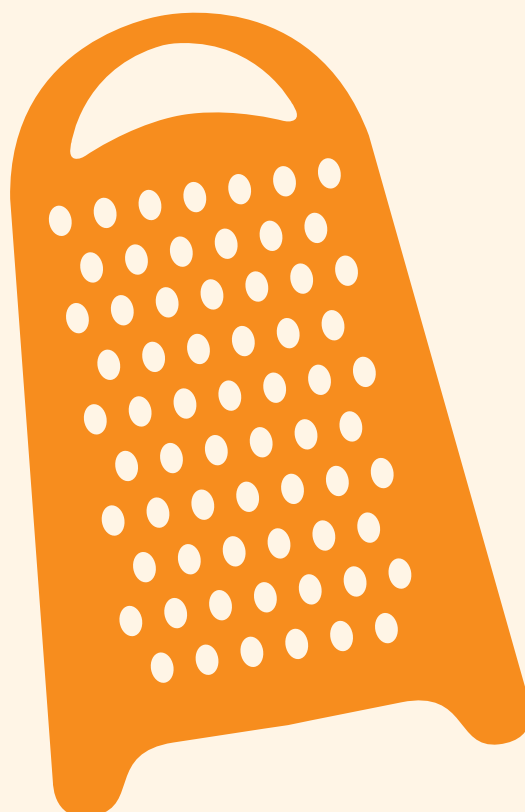
Итальянское пенне
с баклажанами, помидорами
черри, сыром Рикотта, свежим
базиликом, чесноком
и томатным соусом

460Р

ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Паста собственного
приготовления с белыми
грибами в сливочном соусе

520Р



A top-down view of a white plate featuring a large, perfectly grilled salmon steak with distinct char marks. It is accompanied by several grilled vegetables: two halves of a red bell pepper, two halves of a green bell pepper, and two halves of an eggplant. A small white bowl containing a dark, chunky sauce sits next to the fish. The plate is garnished with thin lines of dark sauce. The background is a rustic wooden surface.

СТЕЙК ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ

Подается с овощами, малиновым
бальзамиком и соусом
в латиноамериканском стиле
на основе чеснока, перца
и оливкового масла

1050Р

A top-down view of a white plate with a pan-fried cod fillet. The fish is golden-brown on top and sits on a bed of wilted green spinach. It is garnished with several halved cherry tomatoes. The plate is surrounded by a light-colored sauce. The background is a rustic wooden surface.

ФИЛЕ ТРЕСКИ

Жаренное на сковороде
с припущенными в сливках
листьями шпината

860Р

A top-down view of a white plate with a baked cod fillet. The fish is covered in a thick, orange-red sauce and is served next to a portion of white rice. It is garnished with fresh green herbs. The plate is set on a black woven placemat over a rustic wooden surface.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ В ПРЯНОМ СОУСЕ С ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ

680Р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Кабачок, баклажан,
болгарский перец, томат

250p

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

210p

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

210p

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Со сметаной, укропом
и свежим огурчиком

210p

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

210p

ШПИНАТ

Обжаренный на сковороде
с чесноком

380p

БРОККОЛИ

Обжаренная на сковороде
с чесноком и томатом

250p

ГОРЯЧЕЕ Рыба

ФИЛЕ ТРЕСКИ

Жаренное на сковороде
с припущенными в сливках
листьями шпината

860p

СТЕЙК ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ

Подается с овощами,
малиновым бальзамиком
и соусом в латиноамериканском
стиле на основе чеснока, перца
и оливкового масла

1050p

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

С обжаренным
мини-картофелем

880p

КОТЛЕТКИ ИЗ СНЕЖНОГО КРАБА И ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

Подаются с овощами
и листьями салата

660p

КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ И ТРЕСКИ

С картофельным пюре
«Васаби», щучьей икрой
и салатом фризе

760p

ФИДЕ ДОРАДО

Томленое по-сицилийски
с овощами

980p

ФИЛЕ КАМБАЛЫ

В пряном соусе
с жасминовым рисом

680p

СОУСЫ

СЫРНЫЙ

80p

КЕТЧУП

60p

ГОРЧИЦА

60p

ЧИМИЧУРИ

80p

СМЕТАННО- ЧЕСНОЧНЫЙ

80p

ТОМАТНЫЙ ПИКАНТНЫЙ

80p

СЛИВОЧНЫЙ С СЫРОМ ДОР БЛЮ

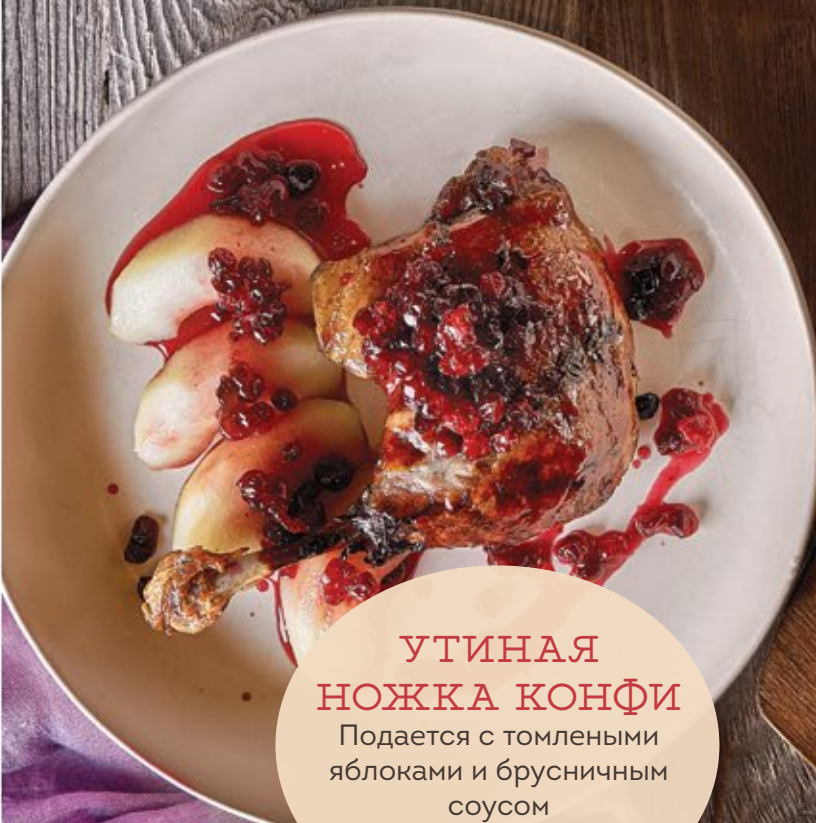
150p



ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА

Томленая с розмарином
в соусе на основе красного
вина и бульона, подается
с картофельным пюре
и пикантным аргентинским
соусом на основе чеснока,
зелени, сладкого перца
и оливкового масла

1080Р



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Подается с томлеными
яблоками и брусничным
соусом

880Р



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Кусочки говядины, томленные
в сливках с обжаренными
шампиньонами. Подается
с картофельным пюре,
луком фри и соленым
огурчиком

620Р

• ГОРЯЧЕЕ •

МЯСО & ПТИЦА

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

Подается со свежим
огурчиком, зеленью
и пшеничной пытой

560р



ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА

Томленая с розмарином
в соусе на основе красного
вина и бульона, подается
с картофельным пюре
и пикантным аргентинским
соусом на основе чеснока,
зелени, сладкого перца
и оливкового масла

1080р



РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

520р

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Подается с томлеными
яблоками и брусничным
соусом

880р



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

?????
????
?????????

980р



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Собственной
лепки

БЕЗ БУЛЬОНА

420р

С КУРИНЫМ
БУЛЬОНОМ

480р

ОССОБУКО

Телячья голень, тушеная
с овощами в красном вине,
подается с картофельным
пюре-Чеддер

920р



ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА ВВО

Подаются с картофельным
пюре и квашеной капустой

760р



РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ

Подается с картофельным
пюре и пикантным
томатным соусом

580р

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

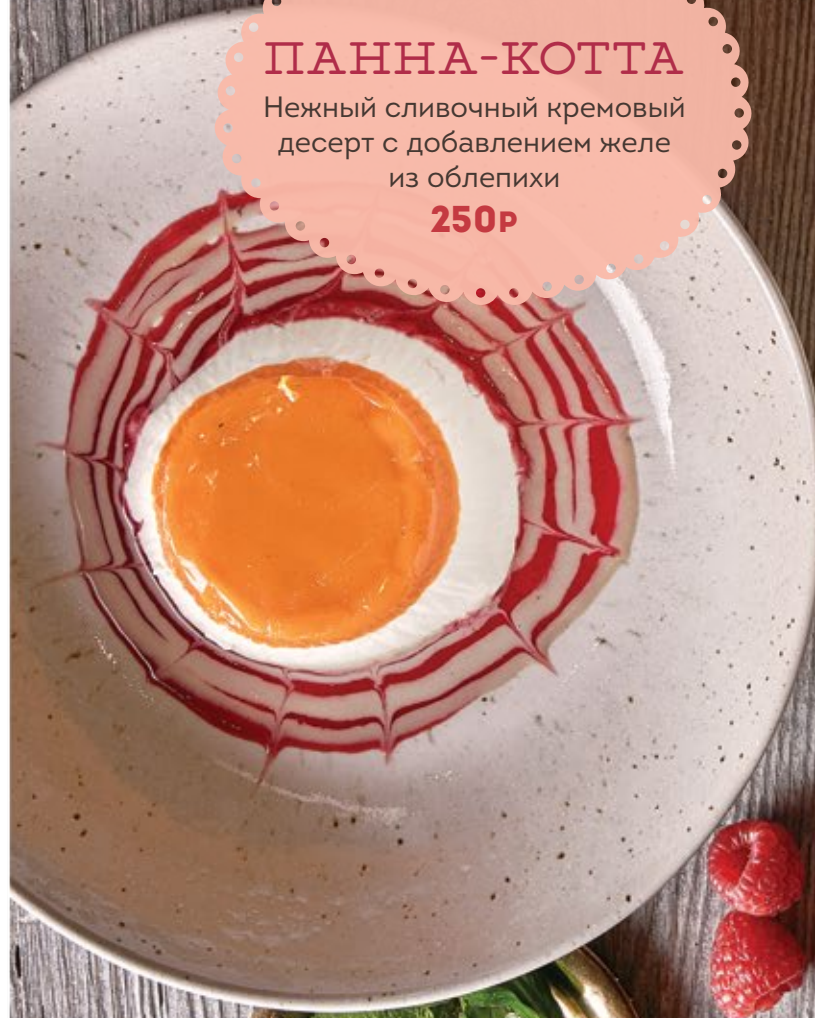
Кусочки говядины, томленные
в сливках с обжаренными
шампиньонами. Подается
с картофельным пюре,
луком фри и соленым
огурчиком

620р





ПЬЯНАЯ
ВИШНЯ
290Р



ПАННА-КОТТА

Нежный сливочный крем
десерт с добавлением желе
из облепихи

250Р



ЧИЗКЕЙК
С МАРАКУЙЕЙ
280Р

ДЕСЕРТЫ

ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

290Р



ЧИЗКЕЙК
С МАРАКУЙЕЙ

280Р



МОРОЖЕНОЕ
1 ШАРИК

Ванильное, шоколадное
или клубничное

140Р



ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Шоколадно-бисквитный
десерт с горячим шоколадом
внутри, подается с шариком
ванильного мороженого

320Р



СЫРНИКИ

280Р

ТИРАМИСУ

270Р



МИЛЬФЕЙ
СО СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ

290Р



ШТРУДЕЛЬ
ГРУШЕВЫЙ

Подается с шариком
ванильного мороженого

280Р



ПАННА-КОТТА

Нежный сливочно-кремовый
десерт с добавлением
желе из облепихи

250Р



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

980Р

МУСС ИЗ МАНГО

250Р



КРЕМ-БРЮЛЕ

Из заварного крема
с карамельной корочкой

200Р



СОРБЕТ
1 ШАРИК.

Облепиховый, малиновый,
из манго или маракуйи

180Р



БИЗНЕС
ЛАНЧ
ПО БУДНЯМ

с 12⁰⁰
до
16⁰⁰

БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА

8 495 429-57-52



БАНКЕТЫ
КОРПОРАТИВЫ



ШКОЛА ПИЦЦЫ
ПО ВЫХОДНЫМ



ДЕТСКИЕ
ПРАЗДНИКИ

Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.
Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.