

ЗАВТРАКИ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ

СЫРНИКИ

с деревенской сметаной

— 370 —

с клубничным соусом и сметаной

— 490 —

с ягодным ассорти, клубничным соусом и сметаной

— 670 —

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ

(порция из 1-го яйца)

с итальянским окороком

— 550 —

со слабосоленым лососем
и свежим шпинатом

— 690 —

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

со слабосоленым лососем и сметаной

— 590 —

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

с жареными яйцами и соусом «Пармезан»

— 550 —

КРУАССАН

с листьями салата, слабосоленым лососем
и сливочным сыром

— 670 —

с итальянским окороком,
сыром моцарелла и рукколой

— 550 —

ИТАЛЬЯНСКИЕ МОЛОДЫЕ СЫРЫ

страчателла

— 350 // 100 г —

буррата

— 450 // 1 шт. —

моцарелла

— 390 // 1 шт. —

ЯИЧНИЦА // ОМЛЕТ

из 3-х яиц

— 150 —

НАПОЛНИТЕЛИ НА ВЫБОР

лосось слабосоленый

— 270 // 50 г —

куриная грудка

— 120 // 100 г —

сладкий красный лук

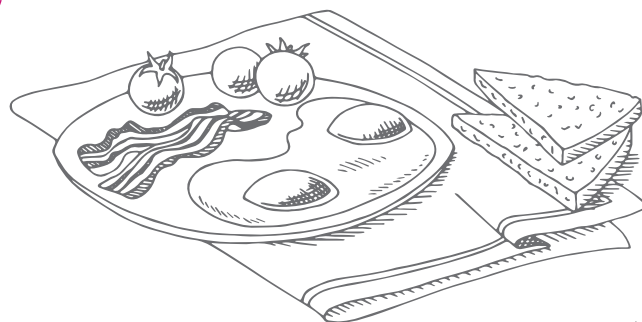
— 90 // 50 г —

бекон

— 120 // 50 г —

ветчина

— 120 // 50 г —



СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

.....

.....

.....

САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

ФИРМЕННЫЕ



САЛАТ ИЗ РАЗНОТРАВЬЯ

с жареным сыром Камамбер и пармской ветчиной

— 670 —

ЛИСТЬЯ САЛАТА С ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМ ТУНЦОМ

— 540 —

АРОМАТНЫЕ ТОМАТЫ & СТРАЧАТЕЛЛА

с большим количеством трав

— 750 —

САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

итальянскими артишоками и соусом из тунца

— 540 —

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

с кедровыми орехами и нежной брынзой

— 490 —

ЛИСТЬЯ ШПИНАТА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

и сыром Пекорино

— 490 —

САЛАТ КОПЧЕНАЯ УТКА & ПЬЯНАЯ ГРУША & МУСС 3 СЫРА

с соусом из апельсинов

— 590 —

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

белыми грибами, молодым картофелем и артишоками

— 740 —

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ

красного лука и жареной колбаски «Чоризо»

— 450 —

САЛАТ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ

с салатными листьями и нежной брынзой

— 590 —

МИЛЬФЕЙ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ

с маринованным тунцом, артишоками и соусом «Пармезан»

— 690 —

КЛАССИЧЕСКИЕ



МОЦАРЕЛЛА

с томатами и соусом «Песто»

— 690 —

НИСУАЗ С ГОЛУБЫМ ТУНЦОМ

подается в луковой лепешке с кунжутным соусом и протертым печеным баклажаном

— 870 —

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

нежная телятина с соусом из тунца

— 570 —

ЛИСТЬЯ САЛАТА РОМАНО

В СОУСЕ «ЦЕЗАРЬ»

с курицей и беконом

— 490 —

с тигровыми креветками

— 590 —

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с томатами и соусом «Песто»

— 990 —

КАРПАЧЧО



КАРПАЧЧО

ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с рукколой и пармезаном

— 550 —

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

с рукколой и пармезаном

— 670 —

КАРПАЧЧО

ИЗ КОПЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

с муссом из трех сыров, листьями шпината и ореховым соусом

— 410 —

САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

С МОРЕПРОДУКТАМИ



САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С АВОКАДО

сервируется на печеном баклажане с соусом «Песто» и листьями салата

— 890 —

РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

с авокадо, пармезаном и фирменным «Песто»

— 750 —

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

с авокадо и томатами

— 760 —

САЛАТ С КАМЧАТКИМ КРАБОМ

с авокадо, листьями шпината, вялеными томатами и огуречным соусом

— 970 —

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ ГРИЛЬ

томаты, картофель, авокадо, сладкий лук, маслины

— 790 —

ТАРТАРЫ



ТРИО ТАРТАРОВ

«ЛОСОСЬ & ТУНЕЦ & СИБАС»

подается в раковинах морских гребешков на ледяном плато

— 770 —

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с каперсами, пармезаном и луком шалот

— 670 —

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с каперсами, корнишонами и дижонской горчицей

— 550 —

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА «БЛЮ ФИН»

с авокадо и красным луком

— 770 —

ТАРТАР ИЗ РОЗОВЫХ КРЕВЕТОК

с авокадо и артишоками

— 790 —

ИЗ-ПОД НОЖА



АССОРТИ БРУСКЕТ

сет из 6 аппетитнейших брускет на хрустящей чаабате

— 590 —

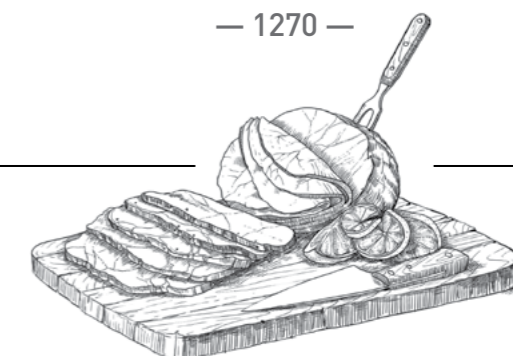


АССОРТИ

ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

горгонзола, монтазио, азиаго, пекорино, пармезан, скаморца, качотта, таледжио; подается с трюфельным мёдом, виноградом и орехами Пекан

— 1270 —



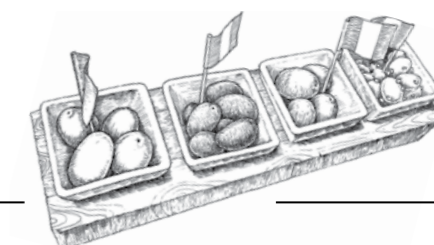
АССОРТИ

МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

салями милано, брезаола, пармская ветчина, коппа, панчетта, фуэте пиканто, сервируется брускеттой с томатами, хрустящей чаабаттой, таджасскими маслинами и дыней

1-2 чел. // 3-4 чел.

— 990 // 1850 —



АССОРТИ

ИТАЛЬЯНСКИХ МАСЛИН И ОЛИВОК

— 450 —

ДОМАШНИЕ СУПЫ



КУРИНЫЙ СУП

с пастой капеллетти

— 330 —

ГОРОХОВЫЙ СУП

с колбаской «Чоризо»

— 430 —

ТОМАТНЫЙ СУП

со страчателлой

— 370 —

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

с картофельными равиоли

— 470 —

ЛИГУРИЙСКАЯ «ПОХЛЕБКА» ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Традиционный густой и пряный итальянский суп из морепродуктов с оригинальной подачей в котелке

— 890 —

с двойной порцией морепродуктов

— 1620 —

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



СЕЗОННЫЕ СУПЫ

.....
.....
.....
.....
.....
.....

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФУА-ГРА

на хрустящей домашней булочке бриошь и грушей в вине

— 970 —

СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

запеченные под сыром пармезан

— 470 —

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «ВВQ»

с хрустящими овощами и соусом «Блю чиз»

— 490 —

ТЕПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ

с чесночно-медовым соусом

— 450 —

ХРУСТЯЩИЕ МОРЕПРОДУКТЫ С СОУСОМ «АЙОЛИ»

креветки, кальмары и щупальцы кальмара

— 690 —



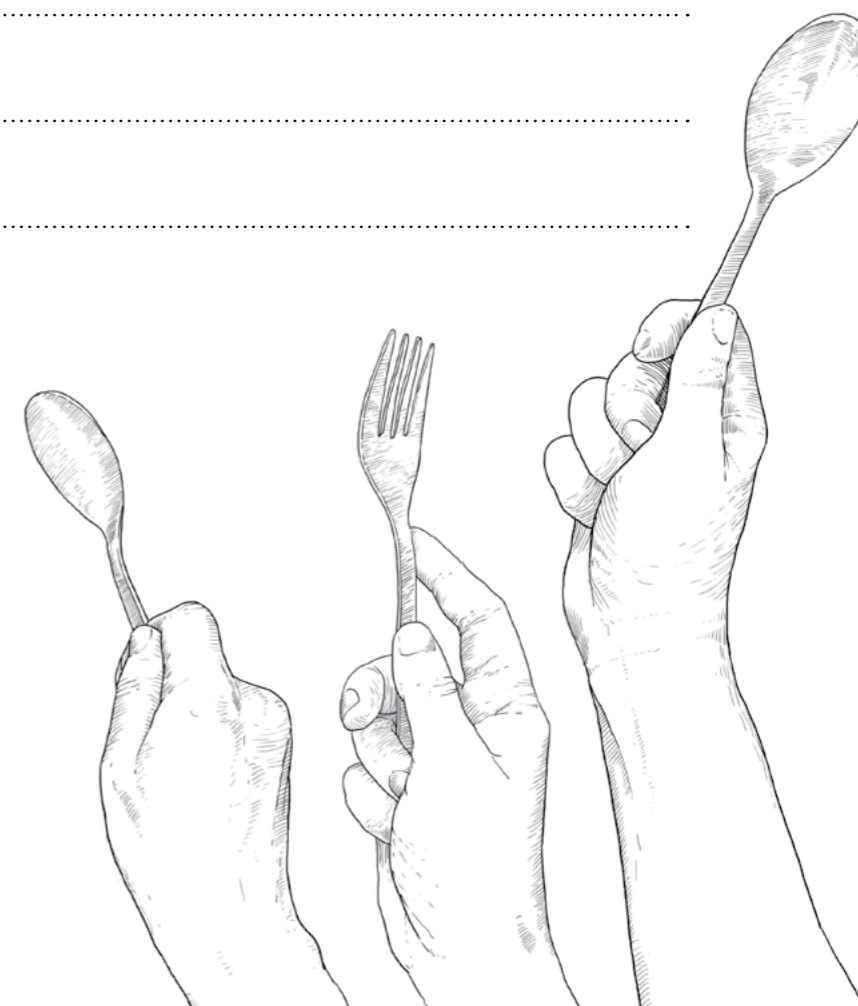
.....
.....
.....
.....
.....
.....

НА ЭТОЙ СТРАНИЦЕ ПОЯВЛЯЮТСЯ НОВИНКИ
ОТ НАШЕГО БРЕНД-ШЕФА.

ВАШ ГОЛОС — ЭТО ВАШ ВКУС!

Блюда-лидеры попадут в основное меню
и вы сможете наслаждаться ими
каждый день.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



ПАЛТУС

готовится на углях в Josper, подаётся с соусом из томатов с молодым чесноком и итальянскими пряностями

— 1470 —

КОТЛЕТКИ ИЗ КРАБА

подаются с пюре, сливочным шпинатом и соусом «Тартар»

— 990 —

СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

мидии, креветки, кальмар, морской гребешок и щупальцы кальмара готовим на выбор:

// на сковороде в чесночном соусе // на углях

— 1520 —

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

подаются с салатом из печеной свеклы, свежим шпинатом и соусом огуречный тартар

— 650 —

МОРЕПРОДУКТЫ

РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
ИТАЛЬЯНСКИЕ
СПАГЕТТИ!
БЕСПЛАТНО!



МИДИИ

сервируются чесночными гренками на выбор в трех вариантах:

// в белом вине с чесноком // в сливочном соусе

// в соусе с томатами и базиликом

— 970 // 500 г —

КАЛЬМАРЫ НА УГЛЯХ

подаётся с чесночно-оливковым соусом и легким салатом

— 860 —

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

в чесночном соусе, подаётся с чесночным хлебом

— 880 —

РОЗОВЫЕ КРЕВЕТКИ

с головой, 5 шт

готовим на выбор: на углях // в сковороде по-Лигурийски

— 850 —

ПРЕДЛАГАЕМ ДОПОЛНИТЬ

БЕЛОЕ ВИНО.

LUGANA DOC SAN BENEDETTO ZENATO / ЛУГАНА ДОС САН БЕНЕДЕТТО ДЗЕНАТО (100% Треббьяно ди Лугана) 2016

— 3600 —

CHARDONNAY DOC L'ALTRO PIO CESARE / ШАРДОНЕ Л'АЛТРО ПИО ЧЕЗАРЕ (100% Шардоне) 2016

— 4200 —

КРАСНОЕ ВИНО.

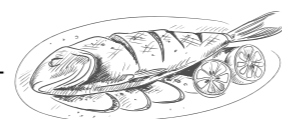
PALAZZO DELLA TORRE VERONESE IGT ALLEGRINI / ПАЛАЦЦО ДЕЛЛА ТОРРЕ ВЕРОНЕЗЕ IGT АЛЛЕГРИНИ (70% Корвина Веронезе, 25% Рондинелла, 5% Санджовезе) 2014

— 5400 —

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA LA PORTA DI VERTINE / КЪЯНТИ КЛАССИКО ДОСГ РИЗЕРВА ЛА ПОРТА ДИ ВЕРТИНЕ (100% Санджовезе) 2011

— 3750 —

РЫБА



ФИЛЕ СИБАСА

с чешуей из белых грибов, картофелем и соусом «Белое вино»

— 980 —

ЦЕЛАЯ КАМЧАТСКАЯ КАМБАЛА, ЖАРЕНАЯ НА СКОВОРОДЕ

подаётся под чесночным соусом с травами

— 750 —

БЕЛОСНЕЖНАЯ ТРЕСКА

филе запекается с итальянскими томатами, картофелем, чесноком с белым вином

— 940 —

в сырно-сливочном соусе с картофелем

— 940 —

ДОРАДО

целая рыба

готовится на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

СИБАС

целая рыба

готовится на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

СТЕЙКИ



ЛОСОСЬ

подаётся с соусом огуречный тартар

— 1590 —

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС

подаётся с соусом али-олио

— 2790 —

БЕЛОСНЕЖНАЯ ТРЕСКА

подаётся с соусом огуречный тартар

— 990 —

УСТРИЧНЫЙ БАР



УСТРИЦА №2

— 333 // 1 шт. —

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КРАБОВОЕ МЕНЮ



ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

готовится на выбор: отваривается с пряностями в воде, вине, молоке или в сливочном соусе «Краб-термидор»

— 690 // 100 г —

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

подаются на льду

— 670 // 100 г —

РЫБНЫЙ РАЗВАЛ



ГОТОВИМ НА:
УГЛЯХ // СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ // МОРСКОЙ СОЛИ // ПЕРГАМЕНТЕ



МЯСО

СТЕЙКИ



ФИЛЕ МИНЬОН «PRIME»

подается со сливочно-перечным соусом,
вес в сыром виде

— 2950 / 250 г —

СТЕЙК РИБАЙ «PRIME»

подается со сливочно-перечным соусом,
вес в сыром виде

— 2790 / 400 г —

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с рукколой и сливочно-грибным соусом

— 680 —

ТОМАГАВК ИЗ СВИНИНЫ

подается с острым томатным соусом

— 850 —

КАРЕ ЯГНЕНКА

подается с острым томатным соусом
вес в сыром виде 450 г // 900 г

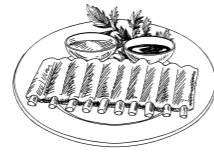
— 1290 // 1990 —

РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофелем фри и печеными шампиньонами,
сервируется соусом BBQ

— 850 —

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА

с картофелем-черри и томатами

— 720 —

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

с картофельным пюре
и сливочно-грибным соусом

— 580 —

ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА

в луковом соусе «по-римски»

с картофельным пюре

— 590 —

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА

с картофельным пюре
и зеленым луком

— 690 —

СЛИВОЧНАЯ ТЕЛЯТИНА

с белыми грибами, пикули
и картофельными аранчини

— 690 —

ПТИЦА



УТИНАЯ ГРУДКА

с брусничным соусом

— 790 —

СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

подается с салатом «Коул-слоу»
и сливочно-грибным соусом

— 670 —

ЦЫПЛЕНОК ИЗ ПЕЧИ

с картофелем «Гратен» и двумя соусами
(острый томатный и огуречный тартар)

— 690 —

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

баклажаны, цукини, перец, кукуруза,
шампиньоны, лук, брокколи

— 540 —

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

— 550 —

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с соусом «Гратен», запеченный с пармезаном

— 390 —

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

— 230 —

БРОККОЛИ

на пару или на углях

— 450 —

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН

с томатами и сыром пармезан

— 330 —

КУКУРУЗА НА УГЛЯХ

с чесночным соусом

— 370 —

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с кетчупом

— 270 —

ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ

и жареным луком

— 330 —

БУРГЕРЫ

БУРГЕР ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ В ХРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЕШКЕ

сервируется соусом BBQ и картофелем фри

— 870 —

#30Ж

КРАБ БУРГЕР

с йогуртовым соусом и авокадо
в "булочке" из салата айсберг

— 1190 —

КОЛЛЕКЦИЯ ДОМАШНИХ СОУСОВ

— 120 // 50 г —

BBQ

томатный соус, лук, мед, тростниковый сахар

ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ

томаты пилати, красный лук, яблоко, соус «Кимчи»

ТАРТАР ОГУРЕЧНЫЙ

огурцы (свежие, соленые, малосольные, корнишоны),
майонез, лук, чеснок

СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ

демиглас, сливки, лук, черный молотый перец

БЛЮ-ЧИЗ

майонез, сливки, сыр Дор-блю

ЛУКОВЫЙ ПЕСТО

зеленый лук, оливковое масло, винный уксус

ПЕСТО-БАЗИЛИК

свежий базилик, кедровый орех,
оливковое масло, пармезан

АЛИ-ОЛИО

оливковое масло, петрушка, чеснок, лимон

АЙОЛИ

майонез, сливки, чеснок, цедра апельсина

БЕЛОЕ ВИНО

сливки, лук, белое вино, тимьян

ПРЕДЛАГАЕМ ДОПОЛНИТЬ

БЕЛОЕ ВИНО.

LUGANA DOC SAN BENEDETTO ZENATO /
ЛУГАНА ДОС САН БЕНЕДЕТТО ДЗЕНАТО
(100% Треббьяно ди Лугана)
2016

— 3600 —

CHARDONNAY DOC L'ALTRO PIO CESARE /
ШАРДОНЕ Л'АЛТРО ПИО ЧЕЗАРЕ
(100% Шардоне)
2016

— 4200 —

КРАСНОЕ ВИНО.

PALAZZO DELLA TORRE VERONESE IGT ALLEGRIANI /
ПАЛАЦЦО ДЕЛЛА ТОРРЕ ВЕРОНЕЗЕ IGT АЛЛЕГРИНИ
(70% Корвина Веронезе, 25% Рондинелла, 5% Санджовезе)
2014

— 5400 —

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA LA PORTA DI VERTINE /
КЪЯНТИ КЛАССИКО ДОСГ РИЗЕРВА ЛА ПОРТА ДИ ВЕРТИНЕ
(100% Санджовезе)
2011

— 3750 —

ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ИЗ-ПОД НОЖА



ЛАЗАНЬЯ «БОЛОНЬЕЗЕ»
с соусом «Бешамель» и «Помодоро»
— 590 —

**ПАППАРДЕЛЛЕ
С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ**
в соусе «Белое вино» с травами
— 770 —

ГАРГАНЕЛЛИ С УТКОЙ
в сливочном соусе с сыром горгонзола,
красным вином и белыми грибами
— 650 —

ФЕТТУЧЧИНЕ «АЛЬФРЕДО»
сливочный соус, цыпленок, грибы, брокколи
— 580 —

ПАППАРДЕЛЛЕ «БЕЛЫЕ ГРИБЫ»
в сливочно-грибном соусе с сыром пармезан
— 570 —

**ПАППАРДЕЛЛЕ
С РОЗОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,**
песто и рукколой
— 750 —

ПАСТА СО ЩЕЧКАМИ ТЕЛЕНКА
пармезаном и зеленым луком
— 550 —

ПЕННЕ «АРАБЬЯТТА»
томатами, чесноком, пармезаном и базиликом
— 590 —

ПАСТА ДНЯ



С МОРЕПРОДУКТАМИ



ФЕТТУЧЧИНЕ С КРЕВЕТКАМИ
и шпинатом в соусе «Белое вино»
— 570 —

ЛИНГВИНИ «КРЕВЕТКА & КРАБ»
с оливковым маслом, чесноком и зеленью
— 970 —

СПАГЕТТИ «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»
креветки, кальмары, мидии, мини-осьминоги,
щупальцы кальмара
— 790 —

с двойной порцией морепродуктов
— 1260 —

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ
в соусе «али-олио»

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



— 720 —

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

СПАГЕТТИ «ПОМОДОРО»
— 390 —

СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»
— 570 —

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ
— 590 —

СПАГЕТТИ «АЛИ-ОЛИО»

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



— 360 —



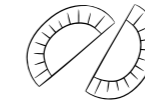
БЕЗ ГЛЮТЕНА

* Весь ассортимент пасты
в меню вам могут заменить
на безглютеновые
спагетти.

РАВИОЛИ И РИЗОТТО

НАСТОЯЩИЕ РАВИОЛИ

Наши равиоли готовятся по классической рецептуре,
как с традиционными, так и с оригинальными начинками.



С ЛОСОСЕМ
— 570 —

С УТКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
— 630 —

С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ
— 470 —

С 4-МЯ СЫРАМИ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ
— 550 —

РИЗОТТО

Для приготовления ризотто мы используем рис «карнароли»

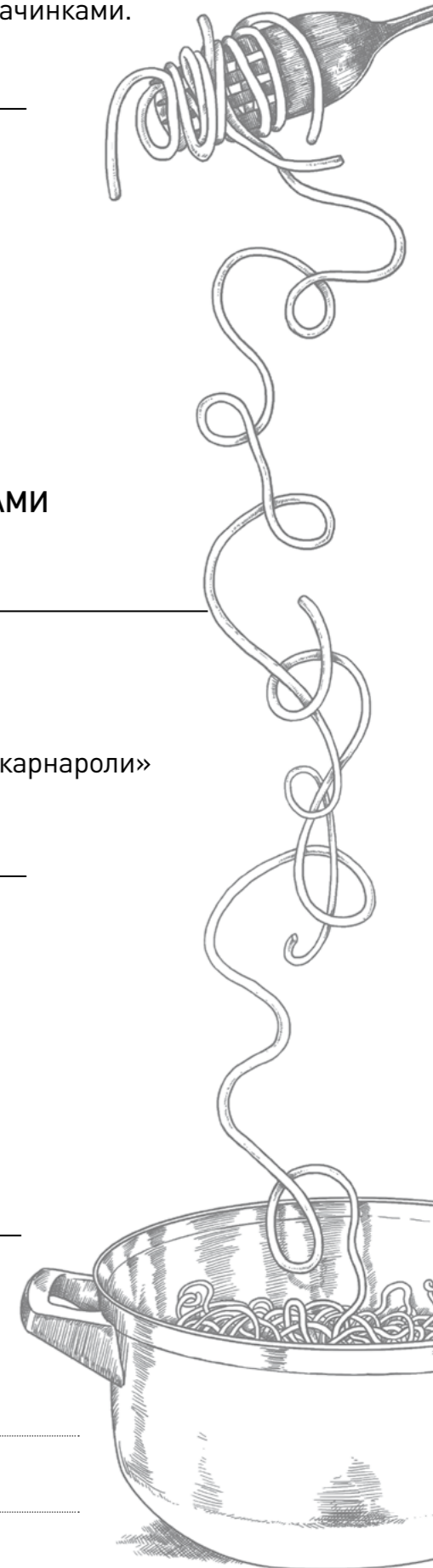


РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
— 570 —

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ
— 790 —

РИЗОТТО ДНЯ

Спросите официанта, что сегодня предлагает шеф-повар



ПИЦЦА

ФИРМЕННАЯ ПИЦЦА



ГРИБНАЯ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ И ТРЕМЯ БЕЛЫМИ СЫРАМИ

белые грибы, шампиньоны, вешенки, трюфельное масло, маскарпоне, моцарелла «Буффало», пармезан, руккола

— 780 —

ДЕРЕВЕНСКАЯ

цыплёнок, телятина, бекон, ветчина, томаты, моцарелла, лук красный, лук зелёный, соус BBQ, томатный соус

— 790 —

ЖЮЛЬЕН ГРИБЫ & ЦЫПЛЕНОК

грибной жульен, филе цыпленка, моцарелла, руккола

— 570 —

АНТИПАСТИ

томатный соус, моцарелла, салями «Милано», ветчина, пепперони, чоризо

— 650 —

9 СЫРОВ

моцарелла «Буффало», пармезан, риккота, горгонзола, таледжио, пекорино, маскарпоне, скаморца и итальянская брынза

НА ТОМАТНОМ СОУСЕ

— 750 —

НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

— 750 —

КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСКИ

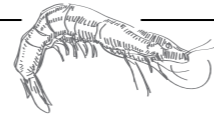
томатный соус, моцарелла, томаты «Конфи», острый перец «Халапеньо», зеленый лук, домашние копченые колбаски

— 770 —

СЕЗОННАЯ ПИЦЦА

Ежедневно с 12 до 23 часов у нас работает доставка. Подробности у официантов.

С МОРЕПРОДУКТАМИ



ПИЦЦА «КРАБ»

мясо камчатского краба, белый сырный соус, вяленые томаты, зеленый лук, трюфельное масло

— 1440 —

ПИЦЦА «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

креветки, кальмары, щупальцы кальмара, моцарелла, томатный соус, базилик

— 890 —

с двойной порцией морепродуктов

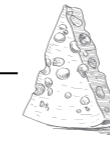
— 1270 —

Пицца — самое популярное в мире итальянское блюдо! Наша пицца готовится в настоящей дровяной печи. Тесто замешивается по эксклюзивному рецепту, а начинка создается из свежайших итальянских продуктов!



ПИЦЦА

КЛАССИЧЕСКАЯ



МАРГАРИТА

моцарелла, томатный соус, свежий базилик

— 390 —

МАРГАРИТА БУФФАЛО

моцарелла «Буффало», томатный соус, свежий базилик

— 470 —

КВАДРО-ФОРМАДЖИ

моцарелла, горгонзола, пармезан и скаморца

НА ТОМАТНОМ СОУСЕ

— 650 —

НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

— 650 —

ГРУША & ГОРГОНЗОЛА

горгонзола, моцарелла, груша и кленовый сироп

— 670 —

ПРОШУТТО-ФУНГИ

моцарелла, вареная ветчина, томатный соус и три вида грибов

— 770 —

МИЛАНО

томатный соус, моцарелла, салями «Милано»

— 570 —

ПЕППЕРОНИ

моцарелла, томатный соус и слегка острая салями

— 550 —

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА & АРТИШОКИ

моцарелла, пармская ветчина, томатный соус и артишоки

— 750 —

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ароматный черный хлеб, хрустящая чиабатта, домашние грисини, сливочное масло

— 250 —

ФОКАЧЧА

/// с розмарином и чесноком

// с орегано и чесноком

// с чесноком и морской солью

— 190 —

// с сыром пармезан и моцарелла

— 290 —

ФОКАЧЧА МИКС

розмарин, орегано, чеснок, вяленые томаты

— 270 —

Мы сделаем пиццу по вашему вкусу. В любую из предложенных пицц

ДОБАВЬТЕ СВОЙ АВТОРСКИЙ АКЦЕНТ:

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

550 // 100 г



ИТАЛЬЯНСКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

салями пиканто, салями милано, пепперони, брезаола, чоризо

290 // 50 г



ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

моцарелла, горгонзола, пармезан, пекорино

350 // 50 г



ЖАРЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

290 // 100 г

КУРИНАЯ ГРУДКА

120 // 100 г

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

100 // 100 г

СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ЛУК

90 // 50 г

АРТИШОКИ

590 // 100 г

ДЕСЕРТЫ

ФИРМЕННЫЕ



МЕДОВИК ОТ ШЕФ-ПОВАРА
подается со сметанно-медовым мороженым
— 570 —

ФИРМЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК
с сезонными ягодами
— 550 —

ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
с ванильным мороженым
— 470 —

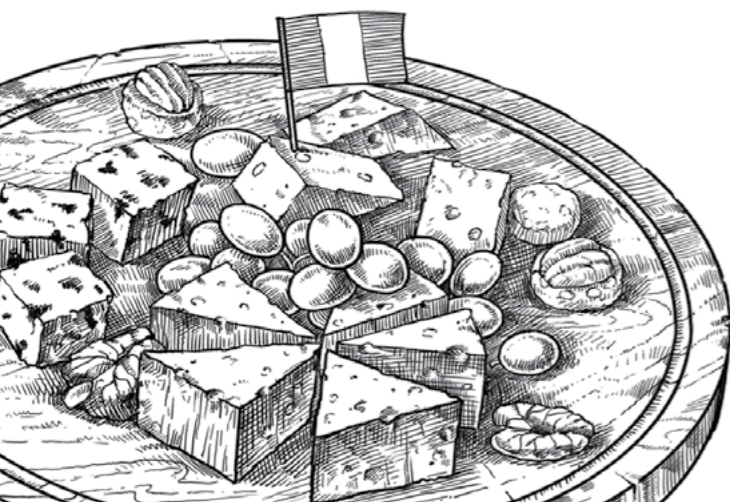
ПАННА КОТТА FLORENTINI
с соусами манго, клубника, ваниль
— 450 —

СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ КАННОЛИ
на клубничном супе
— 440 —

ТЕПЛЫЙ МАКОВЫЙ ТОРТИК
с горячим шоколадом и ванильным мороженым
— 440 —

**КРАСНЫЙ БАРХАТ
С СЕЗОННОЙ ЯГОДОЙ**
и кремом маскарпоне
— 570 —

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ
горгонзола, монтазио, азиаго, пекорино,
пармеджано, скаморца, таледжио, качотта;
подается с трюфельным мёдом,
виноградом и орехами Пекан
— 1270 —



ТРАДИЦИОННЫЕ



КРЕМ-БРЮЛЕ
— 380 —

МИЛЬФЕЙ
с сезонными ягодами
— 590 —

ХРУСТЯЩИЕ ПРОФИТРОЛИ
с шоколадным соусом
— 390 —

ТИРАМИСУ
— 590 —

**ГОРЯЧИЙ
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**
с ванильным мороженым
— 450 —

СОРБЕ & МОРОЖЕНОЕ
шарик в ассортименте
— 150 —

ЯГОДЫ & ФРУКТЫ

100 г



МАЛИНА
— 550 —

КЛУБНИКА
— 320 —

ГОЛУБИКА
— 590 —

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ
— 1470 —

ЕЖЕВИКА
— 590 —

АНАНАС
— 270 —

ДЫНЯ
— 270 —

ФИРМЕННЫЕ ПИРОГИ НА ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ

СЛАДКИЕ НОВИНКИ FLORENTINI



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Наши кондитеры приготовят праздничный торт
с учетом всех ваших пожеланий!

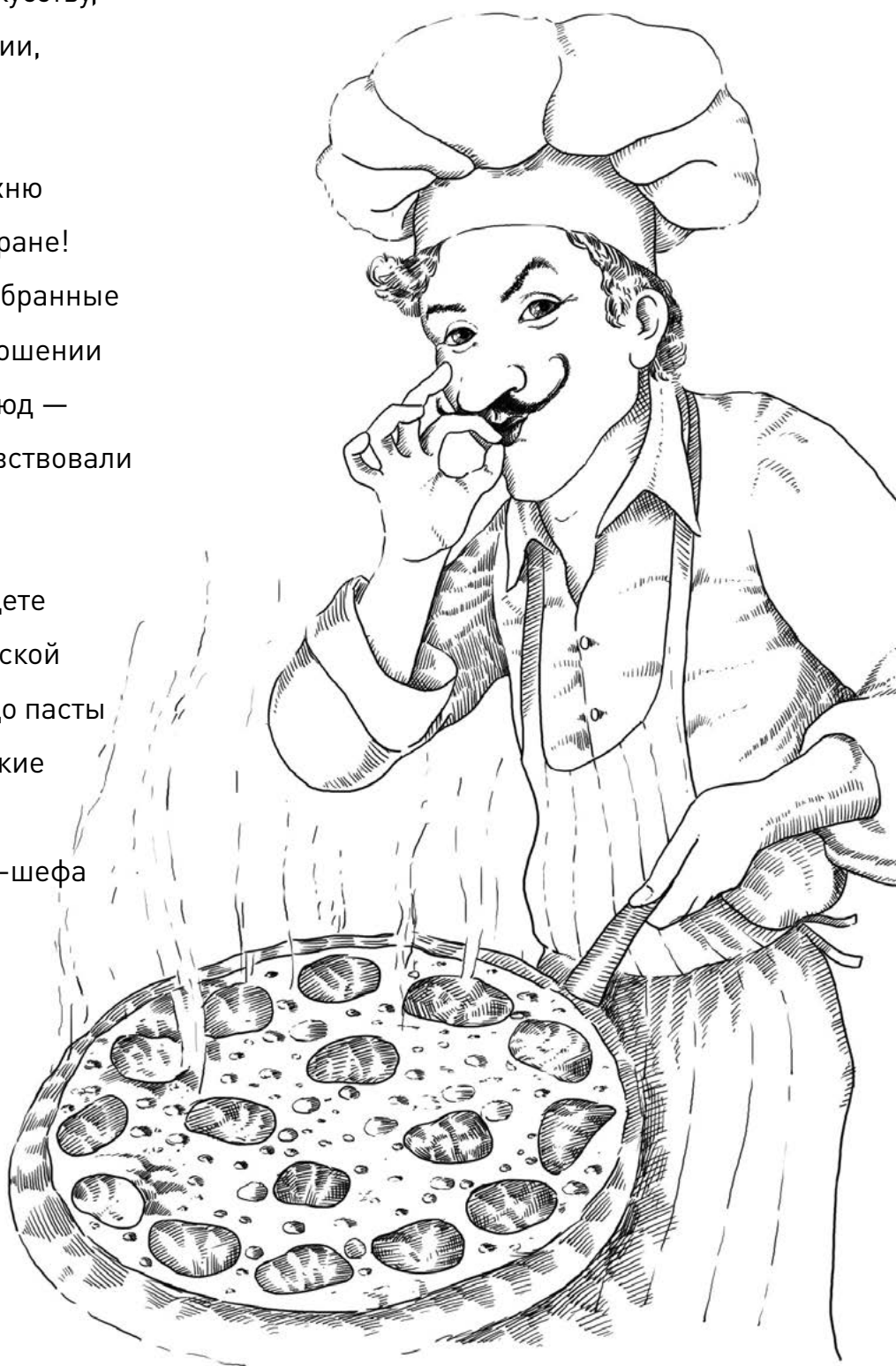
Срок исполнения заказа — 3 дня, а в особенных случаях — 7 дней.

Стоимость эксклюзивного торта от 3 000 за 1 кг.

Вкусная Италия — это солнце и море,
любовь к жизни и любовь к искусству,
это гастрономия, полная энергии,
нежности и страсти!

Именно такую итальянскую кухню
мы предлагаем в нашем ресторане!
Лучшие и свежие продукты, избранные
рецепты, что отражается в отношении
качества и свежести наших блюд —
мы делаем все, чтобы вы почувствовали
вкус жизни по-итальянски.

В меню Florentini Cafe вы найдете
признанные шедевры итальянской
кухни — от коллекции пиццы до пасты
ручной работы, а также авторские
интерпретации итальянской
кулинарной классики от бренд-шефа
холдинга Gastronomica
Артема Добровольского!
Buon appetito!



Все цены указаны в рублях, с учетом НДС

С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя.

Генеральный директор _____

Заведующий производством _____

Дата ввода меню _____