

ПИЦЦЕРИЯ ЛИМОНЧИНИ

ПИЦЦА · ДИАМЕТР 32 И 45 СМ

PIZZA TRADIZIONALE

Всеми любимая Итальянская классика

- Маргарита** 350 гр 490₽/390 гр 650₽
пицца, названная в честь королевы Италии, запекается на томатном соусе с помидорами и базиликом
- Фунги Фреске** 380 гр 490₽/470 гр 650₽
пицца на томатном соусе с тонко нарезанными ломтиками свежих шампиньонов и итальянскими специями
- Фиорентина** 350 гр 550₽/470 гр 750₽
домашняя пицца, приготовленная на томатном соусе с кусочками курицы и грибами, приправленная чесноком и зеленью
- Капрезе** 350 гр 650₽/450 гр 1100₽
пицца, приготовленная на соусе из розовых томатов с домашней моцареллой буффало и базиликом
- Салями Пиканте** 350 гр 550₽/500 гр 790₽
изысканная пицца на томатном соусе с сыровяленной Салями Фелино
- Вегетариана** 390 гр 550₽/490 гр 750₽
вегетарианская пицца на томатном соусе с помидорами, грибами, оливками, сладким перцем и крымским луком, а также нашими фирменными специями
- Карбонара** 350 гр 650₽/490 гр 890₽
классическая пицца на сливочном соусе с беконом и яйцом, а также сырами моцарелла и пармезан
- Кальцоне с бараниной/с рубленой говядиной** 390 гр 750₽
с соусом барбекю
- Кальцоне** 450 гр 550₽
закрытая пицца в форме пирожка с начинкой из томатного соуса, ветчины, грибов и сыра моцарелла
- Капри** 350 гр 650₽/450 гр 950₽
Пицца на томатном соусе с атлантическими креветками, сыром моцарелла и черными оливками

Бьянка Пиканте 350 гр 590₽/450 гр 690₽
белая нежная пицца на чесночно-сливочном соусе с кусочками курицы, ломтиками помидоров, грибами и специями

Хаваяна 390 гр 550₽/490 гр 755₽
гавайская пицца, приготовленная на томатном соусе с ветчиной и сочными ананасами

Капричиоза 400 гр 590₽/500 гр 850₽
пицца на томатном соусе с ветчиной, грибами, оливками и сладким перцем, приправленная майораном и орегано

Пепперони 350 гр 590₽/450 гр 890₽
домашняя пицца приготовленная на итальянском красном соусе с ломтиками копченой колбаски пепперони и итальянскими специями

Диавола 380 гр 590₽/480 гр 890₽
пицца для любителей острой кухни - готовится с кусочками острой колбаски пепперони и перцем чили на щедро приправленном черным перцем соусе

Кваттро Формаджи 350 гр 650₽/450 гр 990₽
традиционная пицца, запеченная с сырами четырех видов: моцарелла, горгондзола, крем-сыр, пармезан

Белла Кампанья 350 гр 650₽/450 гр 850₽
сливочная пицца со свежими шампиньонами, ломтиками ароматного бекона, приправленная майораном и орегано

LIMONCINI SPECIALE

Наши уникальные авторские сочетания

Пицца с копчёной барабулей 350 гр 690₽/450 гр 1200₽
пицца на томатном соусе с копчёной барабулей, сыром моцарелла и красным луком

Груша и горгонзола 350 гр 690₽/430 гр 990₽
пицца на сливочном соусе со сладкой грушей, сырами моцарелла и горгонзола, а так же грецким орехом и пикантными специями

Болоньезе 370 гр 650₽/490 гр 990₽
пицца с мясным соусом из рубленой говядины и спелых томатов, домашней ветчины и острой колбаской пеперони

Американа 390 гр 650₽/490 гр 890₽
пицца на томатном соусе с обжаренной свиной и говяжьей вырезкой, куриной грудкой, карамелизированным луком и соусом барбекю

Крема Сальмоне 350 гр 650₽/450 гр 990₽
пицца на красном соусе с ломтиками малосольной семги, рукколой и сливочным крем-сыром

Генуэзская 380 гр 990₽/490 гр 1290₽
пицца с копченым лососем, мидиями и магаданскими креветками; особо нежное сочетание вкусов подчеркнуто подобранными специями

PIZZA DEL MAESTRO

Пицца, которую наш шеф повар готовит лично из лучших местных фермерских и итальянских продуктов

Густо Локале 390 гр 790₽/490 гр 1190₽
острая пицца с жареной говяжьей вырезкой, розовыми помидорами, баклажанами и грецкими орехами на томатном соусе с сыром моцарелла

Мортаделла и Страчателла 490 гр 650₽/690 гр 890₽
пицца на сливочном соусе с итальянской мортаделлой, сыром страчателла и фисташками

Пицца кон Виттелло 390 гр 790₽/490 гр 1100₽
традиционная итальянская пицца с домашним ростбифом и вялеными томатами на сливочном соусе

Пицца ди Парма 390 гр 795₽/490 гр 1190₽
пицца с пармской ветчиной, сыром моцарелла, рукколой и нашим фирменным томатным соусом

Пицца алла Качиаторе 390 гр 790₽/490 гр 1100₽
пицца на сливочном соусе с запеченной утиной грудкой, сырами моцарелла и горгонзола, маринованными перцами и виноградным конфи

ANTIPASTI · ЗАКУСКИ

- Рулетики с баклажаном** 150 гр 290₽
рулетики с запечённым баклажаном, вялеными томатами, сливочным сыром, песто и приправами от нашего маэстро
- Трио брускетт** 170 гр 450₽
три оригинальных вкуса традиционных итальянских брускетт
- Домашние итальянские брускетты**
- Запечённая брускетта с копченой барабулей и помидорами 150 гр 470₽
- Брускетта с лососем и сливочным сыром 170 гр 450₽
- Брускетта с пармой, рукколой и вялеными томатами 120 гр 350₽
- Капрезе** 200 гр 450₽
итальянская закуска с острова Капри: тонко нарезанные свежие помидоры с ломтиками моцареллы и базиликом, заправленные соусом песто и оливковым маслом
- Запечённый камамбер с хрустящей чабаттой** 150 гр 550₽
Запеченный камамбер от нашего сыровара с розмарином и домашним вареньем
- Тартар из лосося** 120 гр 590₽
тартар из филе лосося, авокадо и свежих огурцов с заправкой на основе оливкового масла и апельсинового сока
- Буррата и Баклажаны** 250 гр 590₽
яркое сочетание нежной бурраты с обжаренными баклажанами и спелыми томатами с рукколой и соусом песто
- Вителло Тонато** 160 гр 690₽
ломтики домашнего ростбифа из телятины с пикантным соусом и рукколой
- Карпаччо из говядины** 150 гр 450₽
тонко нарезанная говядина замаринованная с прованскими травами и лимонным соком, подаётся с рукколой и пармезаном
- Ассорти итальянских мясных деликатесов** 150 гр 690₽
мортаделла / парма / нежный домашний ростбиф; подается с ломтиком хрустящей чабатты и пикантным соусом
- Ассорти местных фермерских сыров** 130 гр 590₽
- Жаренный домашний сыр** за 100 гр 270₽
домашний сыр, приготовленный в хрустящей панировке с приправами

INSALATE · САЛАТЫ

- Салат из свежих овощей** 200 гр 350₽
свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, заправленные домашним ароматным подсолнечным маслом
- Салат с печеню цыпленка и розовыми томатами** 250 гр 420₽
- Салат с куриной грудкой и апельсинами** 190 гр 420₽
обжаренная куриная грудка с дольками апельсина, яблока, рукколы и листом салата под пряной медовой заправкой
- Салат с баклажанами и моцареллой** 220 гр 420₽
запечённые баклажаны, свежие помидоры, сладкий перец, лист салата, сыр моцарелла под горчично-медовой заправкой
- Зеленый салат с авокадо, мягким сыром и соусом песто** 200 гр 450₽
- Цезарь с курицей** 210 гр 450₽
нежное куриное филе, помидоры, пармезан и чесночные гренки на листьях салата под оригинальной заправкой
- Цезарь с семгой** 210 гр 550₽
ломтики домашней малосольной семги с помидорами, пармезаном и чесночными гренками на листьях салата под оригинальной заправкой
- Цезарь с креветками** 210 гр 590₽
классический салат Цезарь с помидорами, пармезаном, чесночными гренками и тигровыми креветками на листьях салата под оригинальной заправкой
- Классический Нисуаз с тунцом** 250 гр 450₽
- Руккола с креветками и авокадо** 180 гр 590₽
обжаренные на гриле шейки тигровых креветок, подаются с томатами черри, рукколой и авокадо под оригинальной заправкой
- Салат с морепродуктами** 270 гр 850₽
обжаренные шейки тигровых креветок, мидии, маринованный лосось с салатным миксом, помидорами черри и авокадо под легкой заправкой на основе оливкового масла
- Салат из обжаренной говяжьей вырезки** 300 гр 690₽

ZUPPE · СУПЫ

Минестроне классический легкий итальянский овощной суп с картофелем, сладким перцем, фасолью и сельдереем	250 гр	290₽
Домашняя уха из семги ароматная уха из семги с овощами и зеленью	250 гр	450₽
Крем-суп из белых грибов и шампиньонов густой сливочный крем-суп из шампиньонов и белых грибов, приготовленный по фирменному рецепту нашего шеф-повара	250 гр	395₽
Солянка по-сицилийски наваристый мясной суп из говядины, курицы и свинины с овощами и традиционными приправами	250 гр	450₽
Крем-суп из тыквы с беконом и тыквенными семечками	250 гр	395₽

PASTA FRESCA · RISOTTO ПАСТА И РИЗОТТО

Спагетти Помодоро спагетти, приготовленные с обжаренными оливками и помидорами, заправленные итальянским томатным соусом	250 гр	450₽
Спагетти Карбонара спагетти с поджаренным копченым беконом, итальянскими специями и сыром пармезан в сливочном соусе	250 гр	490₽
Феттучине алла Вонголе Лимоне неповторимое сочетание домашней пасты со средиземноморскими ракушками вонголе, лимонной цедрой, оливковым маслом и специями для настоящих гурманов	250 гр	690₽
Пенне кон Формаджи идеальное сочетание мягких и твердых сыров с классической пастой пенне в сливочном соусе	250 гр	450₽
Каннелони с цыпленком/бараниной, сыром моцарелла и соусом песто	250 гр	550₽
Спагетти Болоньезе спагетти с мясным соусом из Болоньи, приготовленным из рубленой говядины со свежими томатами и белым вином	250 гр	490₽
Феттучине с лососем и сыром дорблю феттучине с ломтиками отварного лосося, обжаренными шампиньонами и сыром Дорблю под деликатной сливочной заправкой	290 гр	550₽
Спагетти Адриатико черные спагетти с морепродуктами в сливочном соусе с добавлением белого вина и сыра пармезан	250 гр	790₽
Лазанья Болоньезе лазанья с мясным соусом Болоньезе, базиликом, пармезаном	200 гр	550₽
Ризотто с красным вином и тигровыми креветками блюдо готовится по предзаказу или с ожиданием 40 минут	230 гр	750₽
Ризотто с белыми грибами блюдо готовится по предзаказу или с ожиданием 40 минут	230 гр	690₽
Паппарделле с белыми грибами традиционный рецепт широкой пасты родом из региона Тоскана с ароматными белыми грибами и обжаренным луком	250 гр	590₽
Домашние равиоли с рикоттой и шпинатом в сливочном соусе	250 гр	490₽

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Круассан со сливочным кремом или шоколадный	150 гр	250₽
Маскарпоне пастиччино слоеный пирожок с нежной начинкой из вишни и сыра маскарпоне приготовленный по Вашему заказу	170 гр	295₽
Яблочный штрудель свежеиспеченный домашний пирожок с яблоком и корицей	150 гр	295₽
Шоколадный фондан с мороженым	170 гр	295₽

I SECONDI · ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО И ПТИЦА

Куриные крылышки терияки / острый чили Куриные крылышки запеченные в соусе терияки либо в соусе острый чили на выбор	за 100 гр	290₽
Полло аль грилья шашлычки из цыпленка, приготовленные на гриле; подаются с маринованным луком и приправами	150 гр	450₽
Полло э Фунги нежная куриная грудка, приготовленная на гриле, подается под сливочно-грибным соусом	200 гр	450₽
Бургер по-тирольски традиционный бургер с котлетой из мраморной говядины с сыром моцарелла; подается с картофелем фри	300 гр	495₽
Бефстроганов в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре	350 гр	890₽
Шницель по-милански тонко отбитая говяжья вырезка в хрустящей панировке с добавлением пармезана и оригинальных специй	200 гр	750₽
Утиная грудка на гриле с вишневым конфи	200 гр	890₽
Стежка аль пеппе стейк в перечном соусе из обжаренной говяжьей вырезки	280 гр	1190₽
Бистекка аль форно Запеченный бифштекс из рубленой говядины; подается с картофелем фри и перечным соусом	280 гр	550₽
Костолетта сочная свиная отбивная, замаринованная в оригинальном горчично-винном соусе, зажаренная с добавлением пармезана, белого вина и специй; сервируется на чесночной гренке	150 гр	490₽

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Жареная барабулька свежая местная барабулька, обжаренная на сковородке в муке и масле	за 100 гр	370₽
Филе судака на гриле Подается с овощным соте и карамелизированным луком	250 гр	550₽
Креветки жареные с чесноком и паприкой	за 100 гр	350₽
Чоппино традиционное итальянское блюдо из мидий, тигровых креветок и моллюсков вонголе в густом томатном соусе с добавлением креветочного биска и специй	350 гр	890₽
Лосось на гриле стейк из лосося на гриле с рисом, овощным салатом и тыквенным соусом	100 гр/150 гр	790₽
Тигровые креветки в соусе васаби	150 гр	750₽
Мидии в сливочном соусе и белом вине свежие мидии, приготовленные в сливочном соусе с добавлением белого вина и традиционных итальянских приправ	450 гр	790₽
Сибас по-лигурийски запеченный сибас, подается в разделанном виде с соусом на основе лимонного сока, оливкового масла и итальянских трав	300 гр	995₽

PANE E CONTORNO · ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

Смесь дикого и белого риса	150 гр	190₽
Овощи на гриле	250 гр	350₽
Картофель розмарино	150 гр	220₽
Картофель фри	150 гр	230₽
Картофельное пюре	150 гр	190₽
Булочка домашние булочки в ассортименте	50 гр	40₽
Кростино ломтик домашнего хлеба, приготовленного в печи с маслом, чесноком и укропом; рекомендуется к различным блюдам вместо обычного хлеба	50 гр	95₽
Фокачча с пармезаном или соусом песто свежевыпеченная хрустящая лепешка от Маэстро с пармезаном	200 гр	350₽

DOLCI · ДЕСЕРТЫ

Мусс Лимончини с меренгой заварной лимонный крем с обожженной меренгой и миндальным печеньем кантуччи	120 гр	275₽
Паннакота с соусом из манго традиционный итальянский десерт на основе заварного сливочного крема с добавлением соуса манго	150 гр	275₽
Тирамису традиционный итальянский десерт на основе сыра маскарпоне, рома и нежного бисквита Савойарди	130 гр	275₽
Чизкейк Домашний баскский чизкейк от нашего шеф-повара	120 гр	350₽
Мороженое и сорбеты в ассортименте	50 гр	120₽

данная брошюра является рекламным материалом, полное меню доступно по запросу у менеджера ресторана