

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ЛИМОНАД

лимон, мята, морс клюквенный, сахарный сироп, содовая

ЛИМОНАД ОРАНЧИОНЕ

лимон, мята, апельсиновый сок, содовая, сахарный сироп

МЭРИ Б/А

сок томатный, черный перец, сметана, соль, соус Табаско

СИЛЕДЖИО

вишня, сок вишневый, пепси, лимон

СПИАДЖИО

морс клюквенный, сок ананасовый, сок персиковый, сироп

МИЛК ШЕЙК

молоко, мороженое, взбитые сливки; топпинг на выбор

МОХИТО Б/А

лайм, мята, содовая, сахарный сироп

ПИНА КОЛАДА

ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА ФРАГРАНТЕ

поджаренный на гриле тост с ароматными травами и пряностями

90

120 з

БРУСКЕТТА КЛАССИКО

поджаренный на гриле тост с сыром Моцарелла, свежими томатами, маслинами и зеленым базиликом

155

МОЦАРЕЛЛА ИН КАРРОЦЦА

обжаренные в яйце тосты с сыром Пармезан с начинкой из сыра Моцарелла, томатами и свежим базиликом

180



САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ КЛАССИКО

зеленый салат, томаты Черри, гренки, ломтики сыра Пармезан, ломтики жареной куриной грудки, соус Цезарь

235

300 з

СИЧИЛЬЯНА

зеленый салат, свежие томаты, свежие огурцы, сыр Моцарелла, маслины, болгарский перец, красный лук, фирменная заправка

265

360 з

ТОННО ФАДЖОЛИ

томаты, консервированный тунец по-сицилийски, красная фасоль, красный лук, фирменная заправка

280

275 з

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

зеленый салат, томаты Черри, гренки, ломтики сыра Пармезан, жареные тигровые креветки, соус Цезарь

325

290 з

КАПРЕЗЕ

свежие помидоры, сыр Моцарелла, ароматный базилик, оливковое масло

360

260 з



Из Италии с любовью создан «Спарко»! Популярный салат не имеет никакого отношения к ресторану Давиде Спарко (San Marino). Заблуждение возникло из-за сходства названий. Спарко - бренд, который принадлежит, но не имеет отношения к ресторану. Ресторан был основан в 1980 году в городе Спирито-Сан-Доминго. В 1985 году и по сей день салат «Капрезе» и в Италии не был. Салат не был создан в 1954 году, а был изобретен, чтобы использовать американские листья. Рецепт принадлежит ресторану Спарко. Закуска готовится на удивление быстро, и ресторане гости получают отличный салат. Он принадлежит автору. Каждый салат и каждый ресторан готовят: яйца, оливковое масло, сыр, лук, чеснок и т.д. И каждый салат имеет свой неповторимый вкус.

СУПЫ

СУП ФАСОЛЕВЫЙ С ПАПАРДЕЛЛЕ

140

250 з

СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ С БЕКОНОМ

140

250 з

МИНЕСТРОНЕ

150

250 з

СУП-КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

150

250 з

СУП-КРЕМ ИЗ ОВОЩЕЙ

150

250 з

СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ

150

250 з

СУП-КРЕМ СО ШПИНАТОМ

150

250 з

СУП КУРИНЫЙ С ТАЛЬОЛИНИ

150

250 з

СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

170

250 з



ПАСТА

ПАСТА НА ВЫБОР

Barilla, De Cecco и только итальянские пасты из твердых сортов пшеницы



СПАГЕТТИ



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ



ПЕННЕ



ФУЗИЛЛИ



ФАРФАЛЛЕ

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Собственного производства из твердых сортов пшеницы



ТАЛЬОЛИНИ



ФЕТУЧИНИ



СПАГЕТТИ



ПАПАРДЕЛЛЕ



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ



СОУСЫ К ПАСТЕ

Сделайте свой выбор, подобрав соус к пасте! Вы можете постоянно экспериментировать! Вариантов множество!



ПОМИДОРО

соус из свежих томатов и базилика

1 ВЫБЕРИТЕ ПАСТУ

190
100/150 г



АРРАББИАТА

острый томатный соус,
3 степени остроты на выбор

2 ВЫБЕРИТЕ СОУС

190
100/150 г



АМАТРИЧИАНА

томатный соус с ломтиками жареного на гриле бекона

3 СДЕЛАЙТЕ ЗАКАЗ

200
100/150 г



ФУНГИ

сливочный соус с жареными грибами

200
100/150 г



КАРБОНАРА

сливочный соус с ломтиками жареного бекона

220
100/150 г



ПЕТТИ ДИ ПОЛЛО

сливочный соус с ломтиками жареного куриного филе

220
100/150 г



САЛМОН

сливочный соус с обжаренными ломтиками норвежской семги

270
100/150 г



БОСКАЙОЛА

сливочно-грибной соус с ломтиками жареного на гриле бекона

270
100/150 г



БОЛОНИЕЗЕ

мясной соус с овощами и томатами

270
100/150 г



ПЕСТО

соус на основе оливкового масла, зеленого базилика и кедровых орешков с добавлением зеленой стручковой фасоли и картофеля

270
100/150 г



КАЛАМАРИ

томатный соус с мидии-кальмарами и петрушкой

300
100/150 г



ГАМБРЕТТИ ЦУККИНИ

сливочный пружный соус с тигровыми креветками и кабачками цуккини

330
100/150 г

РЕКОМЕНДУЕМ
К ПАСТЕ

сыр Пармезан 20 г 30
сыр Грана Падино 20 г 40

сыр Пармезано Реджано 20 г 40
томатный соус 100 г 70
сливочный соус 100 г 70

ЛАЗАНЬЯ

ПОРЧИНИ ФУНГИ

сливочный соус с грибами и сыром Пармезан

320

390 г

ДЖИНОВЕЗЕ С ПЕСТО

соус на основе оливкового масла, базилика и кедровых орешков с сыром Пармезан

350

390 г

ЭМИЛЬЯНА С СОУСОМ БОЛОНИЕЗЕ

мясной соус с овощами, томатами и сыром Пармезан

350

390 г

САЛМОН

сливочный соус с семгой и сыром Пармезан

350

390 г

МАРИНАРА С МОРСКИМ РАГУ

томатный соус с кальмарами и креветками

390

390 г



Лазанья – одно из традиционных блюд итальянской кухни. Готовится лазанья из слоев теста, чередующихся со слоями начинки. Все это заливается соусом. Родиной лазаньи Лазанья – плоская лепешка из пшеничного хлеба, которую пекли греки. Они называли ее лаганос. А римляне немного позже стали резать такой хлеб на полосы и называть лаган. Первый письменный рецепт итальянской лазаньи был зафиксирован в рукописи, датированной XIV веком, найденной на окраине Неаполя. Первая лазанья была испечена в Ватикане-Римские, но со временем это застывшее блюдо приобрело мировую известность. Первые лазаньи готовили в печах, затем блюдо в специальных сковородах без ручек, в которые слоями укладывали тесто, рагу и сыр Пармезан.

ПИЦЦА

МАРГАРИТА

свежие томаты, сыр Моцарелла, свежий базилик

210

340 г

РИККО

томатный соус, ветчина, сыр Моцарелла, артишоки

245

320 г

ТОННО

свежие томаты, тунец, сыр Моцарелла, лук

275

320 г

НЕАПОЛИТАНСКАЯ

свежие томаты, сыр Моцарелла, анчоусы, орегано

275

320 г

САЛЯМИ

томатный соус, салями, сыр Моцарелла

280

320 г

ПРОШУТТО ФУНГИ

томатный соус, ветчина, сыр Моцарелла, грибы

280

320 г

КАПРИЧИОЗА

томатный соус, сыр Моцарелла, окорок, артишоки, грибы, маслины

310

320 г

КВАТТРО ФОРМАДЖИ

томатный соус, сыр Моцарелла, сыр Бри, сыр Горгонзола, сыр Пармезан

320

340 г

ФОКАЧЧА

пшеничная лепешка с оливковым маслом и розмарином

130

160 г

Пицца – самое известное блюдо итальянской кухни, любимое миллионами людей во всем мире! Разнообразие начинок и ингредиентов позволяет каждому найти пиццу по вкусу, тем более, что в крупных городах ее можно заказать по телефону в любое время суток. По данным, предоставленным ресторанами, кафе и пиццериями, во всем мире за сутки съедается более 500 миллионов пицц различной формы и размера!



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СВИНИНА БОСКАЙОЛА

свиная вырезка под соусом Боскайола подается с картофельными дольками и листовым салатом

375

420 з

ТЕЛЯТИНА КАПРЕЗЕ

подается с картофелем, свежим листовым салатом, помидорами Черри и сыром Моцарелла

395

420 з

ДОРАДО С ФЕНХЕЛЕМ И МИНДАЛЁМ

подается с картофелем, листьями зеленого салата и помидорами Черри

420

500 з

ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСКИ

СИЧИЛЬЯНА

острая колбаска из свинины; подается с овощами-гриль

350

200/200 з

ЧОРИЗО

колбаска из говядины и свинины; подается с гарниром Потатос Бравос

350

200/200 з

САЛЬСИЧЧА

колбаска из говядины, свинины и сыра; подается с овощным рататюем

350

150/200 з



НАЧИНКИ

Дополните свое блюдо наполнителем на ваш вкус!

СОУСЫ

ПЕСТО

30

15 з

СЛИВОЧНЫЙ

70

100 з

ТОМАТНЫЙ

70

100 з

РЫБА

ЛОСОСЬ

70

30 з

КАЛЬМАРЫ

70

50 з

КРЕВЕТКИ

70

50 з

ОВОЩИ

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

40

30 з

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

40

50 з

МАСЛИНЫ

40

15 з

ПОМИДОР СВЕЖИЙ

40

55 з

ШАМПИньОНЫ

40

40 з

МЯСО

БЕКОН

60

50 з

ОКОРОК

60

30 з

ВЕТЧИНА

60

40 з

КУРИНАЯ ГРУДКА

60

20 з

САЛЯМИ

60

50 з

СЫРЫ

МОЦАРЕЛЛА

40

50 з

БРИ

50

50 з

ГОРГОНЗОЛА

50

50 з

ПАРМЕЗАН

30/50

20/50 з

ПАРМЕДЖАНО РЕДЖАНО

40/60

20/50 з

ГРАНА ПАДАНО

40/60

20/50 з

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ АФФОГАТО

пломбир, топпинг на выбор
Наполнители на выбор: шоколадная крошка, жареные орехи, кусочки бисквита Савоярди 30 з 20

110

130 з

ТИРАМИСУ БАМБИНИ

итальянский десерт специально для детей без добавления кофе

120

90 з

ТИРАМИСУ ДЖЕЛАТО

итальянский десерт на основе мороженого, сливок, бисквитного печенья Савоярди и кофе эспрессо

120

100 з

ТИРАМИСУ КЛАССИКО

итальянский десерт из крема на основе сыра Маскарпоне с бисквитным печеньем Савоярди и кофе эспрессо

130

90 з

ПАНАКОТТА

традиционный итальянский десерт с нежнейшим вкусом

Соус из ягод на выбор: малина или клубника



160

150/30 з



Паннакотта – нежный соблазнительный сливочный десерт, один из самых популярных итальянских десертов. Родиной этого лакомства считается итальянский Пьемонт. Еще в XVII веке первый этот лакомства с итальянского языка звучит как «панна-кото». Для приготовления его из сливок и желатина, а также в качестве добавок используют малину, клубнику, фрукты, ягоды, карамельный соус, фруктово-ягодный соус. Этот десерт по праву считается классическим лакомством Пьемонта.

КОФЕЙНАЯ КАРТА

РИСТРЕТТО

самый крепкий бодрящий кофе; подается со стаканом воды

20 мл

55

ЭСПРЕССО

крепкий кофе; подается со стаканом воды

50 мл

60

ШАКЕРАТО

мягкий кофе эспрессо с добавлением молока, взбитого с сиропом

150 мл

70

АМЕРИКАНО

классический эспрессо с добавлением горячей воды

130 мл

80

КАПУЧИНО

напиток на основе эспрессо и молочной пенки

150 мл

90

МАКИАТО МИНДАЛЬНЫЙ

напиток с добавлением молока и миндальным вкусом

50 мл

90

ЛАТТЕ

идеальное сочетание эспрессо и нежной молочной пенки

250 мл

100

МОКАЧИНО

напиток на основе кофе эспрессо, молока, нежной молочной пенки; топпинг на выбор

250 мл

110

КОН ПАНА

эспрессо с шапкой из взбитых сливок

75 мл

120

КАПУДЖИРО

взбитый эспрессо со льдом и горячим молоком, украшенный корицей; топпинг на выбор

330 мл

120

ЭСПРЕССО КРЕМА

коктейль на основе кофе с добавлением молока и топпинга; приятный аромат корицы оттеняет вкус напитка

100 мл

120

АЙС КАПУЧИНО

охлажденный капучино; бодрит и освежает одновременно

330 мл

120

НАПИТКИ

ЧАЙ НА ВЫБОР

лесные ягоды, молочный улун, ройбуш, сенча, зеленый с мятой, пуэр, ассам, эрл грей

300/500 мл

80/130

МОРС ЯГОДНЫЙ

200 мл

60

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ

200 мл

60

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Пепси, Севен Ап, Миринда, Аква Минерале

250 мл

80

SAN PELEGRINO

минеральная газированная вода

250 мл

100

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

апельсин, яблоко, груша, морковь, грейпфрут

200 мл

140

