

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат «Фаджоли»

Салат с кенийской фасолью, маринованым луком-шалотом, с добавлением томатов, заправлен стевиантым соусом.

150 гр./265 руб.

Теплый салат с говядиной

Микс-салатов с томатами черри, запеченым болгарским перцем, обжаренной говядиной, стручковой фасолью, приправлен соевым соусом.

250 гр./455 руб.

Теплый салат с сибасом и грейпфрутом

Микс салатов с обжаренным филе сибаса, вялеными томатами, приправленный соусом песто.

185 гр./445 руб.

Теплый салат с куриной печенью

Микс салатов с белыми грибами, кедровыми орехами, с обжаренной куриной печенью, заправлен соусом «Винегрет».

190 гр./375 руб.

Салат «Нисуаз»

Микс салатов, помидоры черри, стручковая фасоль, тунец, консервированный, яйца перепелиные.

180 гр./325 руб.

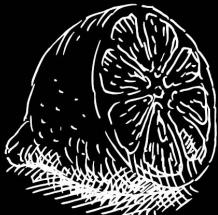
Классический салат «Цезарь»

с курицей

250 гр./315 руб.

с креветками

250 гр./375 руб.



Закуски и салаты

Салат с рукколой, пармской ветчиной, сырром «Пекорино»	130 гр./385 руб.
Листья рукколы со слегка обжаренной пармской ветчиной, черри и сырром «Пекорино».	
Салат с осьминогом и бейби-картофелем	190 гр./459 руб.
Классический итальянский салат: осьминог, картофель, черри, оливки, лимонная заправка.	
Тар-тар из говядины	160 гр./635 руб.
Рубленная траморная говядина, приправленная чилийской горчицей, с луком-шалот, зеленью петрушки, чесноком и соусами, подается с легким зеленым салатом.	
Тар-тар из лосося	200 гр./365 руб.
Сочетание свежего и подкопченного лосося с авокадо, с добавлением черты ципровобоя и оливкового масла, подается с салатом из рукколы.	
Моцарелла «Буффала» с томатами	180 гр./390 руб.
Блюдо приправлено соусом «Тесто» и крем-бальзамиком. Подается с пармской ветчиной и рукколой.	
Ассорти брускет:	255 гр./455 руб.
(с козьим мягким сыром и подкопченным лососем; с черри, моцареллой и пармской ветчиной; с томатадой из оливок, вяленых помидоров и артишоков.)	

Закуски и салаты

Сырное ассорти	430 гр./705 руб.
Ассорти из сыров: пармезан, пекоринто, скаморча, горгонзола, бри, проболоне. Подается с грушей, виноградом, медом.	
Мясное ассорти	400 гр./925 руб.
Ассорти из итальянских колбас: бреззала, пармская ветчина, салами «Вилтичина», ветчина «Комито». Подается с фокаччо и вялеными помидорами.	
Ассорти маринованных овощей	355 гр./655 руб.
Вяленые помидоры, артишоки «по-римски», оливки «Гаджаске», подается с фокаччо.	

СУПЫ

Суп «Фаджоли»	250 гр./310 руб.
Острый фасолевый суп с итальянскими колбасами, с добавлением томатов.	
Тыквенный суп с креветками и рукколой	250 гр./345 руб.
Крем-суп из тыквы с креветками.	
Томатный суп с морепродуктами	350 гр./385 руб.
Томатный суп на основе соуса «Биск», с добавлением томатов-черри, креветок, кальмаров и лосося.	
Крем-суп из зеленого горошка с беконом и яйцом	250 гр./310 руб.
Крем-суп из горошка, подается со слайсом бекона и перепелиным яйцом.	
Крем-суп из лосося со шпинатом	250 гр./445 руб.
Крем-суп из лосося с добавлением шафрана. Подается с припущененным шпинатом и тонкими слайсами подкопченного лосося.	

ПАСТА

Тальятелли с белыми грибами и ароматом трюфеля	390 гр./475 руб.
Домашняя паста с обжаренными белыми грибами, вялеными помидорами в соусе из сливочного и трюфельного масла. Паста ручной лепки.	
Тальятелли с креветками, цукини и соусом «Тесто»	350 гр./545 руб.
Паста ручной лепки.	
Папарделли с осьминогом и зеленой фасолью.	230 гр./465 руб.
Домашняя паста с обжаренным осьминогом и фасолью, в соусе на основе «Биск» и лимонной черты. Паста ручной лепки.	
Лазанья «Болоньезе»	300 гр./435 руб.
Классическая лазанья с мясным соусом болоньезе, сиропами пармезан и моцарелла, с соусом бешамель.	
Спагетти «Карбонара»	350 гр./425 руб.
Спагетти с обжаренной свиной грудинкой Рансетта, цукини и соусом «Карбонара».	
Спагетти с томатами и моцареллой «Буффала»	350 гр./390 руб.
Спагетти с соусом из томатов, базилика и буйволиной моцареллой.	
Лингвини с морепродуктами	310 гр./445 руб.
Папарделли с рагу из кролика	280 гр./545 руб.

РИЗОТТО

Прекрасным дополнением к ризотто будет вино
Пино Гриджио Делле Венеции IGT, Фолонари п/сухое.

Ризотто с белыми грибами 310 гр./385 руб.
Классическое ризотто с белыми грибами и сливочным соусом.

Ризотто «Неро» с креветками и рукколой 250 гр./445 руб.

Ризотто с морепродуктами 280 гр./565 руб.
Классическое ризотто с дарами моря в томатном соусе:
креветки, кальмар, мидии, осьминог.

РАВИОЛИ

Равиоли с креветками 110 гр./295 руб.

Равиоли с тыквой и рукколой 110 гр./285 руб.
Традиционные итальянские равиоли с печёной тыквой
и творожным сыром.

Тортеллини с мясным рагу 230 гр./395 руб.
Классическая итальянская паста с начинкой из мяса,
подается в томатном соусе.

Картофельные нюочки 180 гр./345 руб.
Классические картофельные клёцки в соусе
из риккоты и шинки.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утиная ножка «Конфи» с салатом «Так-Чой»
и апельсинами 250 гр./579 руб.

Тушёная в апельсиновом соусе и специях утка
с припущенными салатом «Так-Чой» и апельсином.
Рекомендованное вино Соаве DOCG, Фолонари, Италия, п/сухое.

Ножка кролика тушеная в травах 280 гр./475 руб.
Ножка кролика тушилась с овощами и травами,
подается с пюре.

Куриная грудка в беконе 290 гр./595 руб.
Фаршированная сырьем куриная грудка обмаживается
беконом и обжаривается, подается с картофельным пюре
и зеленым горошком.

Рекомендованное вино Габи Дука Алерамо DOCG, Тиробано п/сухое.

Печень «по-венециански» с картофельным пюре 260 гр./345 руб.

Седло барашка с печенными овощами и козьим сыром 280 гр./710 руб.
Рекомендованное вино Гамо Негро Сан Петро IGT, п/сухое.

Горячие рыбные блюда прекрасно дополнят
блюдо Габи Дука Алерамо DOCG, Тиробано, п/сухое.

Дорадо «Аля-Карточчо» 260 гр./665 руб.
Запечённое филе дорадо с картофелем, черри, оливками,
фасолью и каперсами.

Сибас с лимонным ризотто и гремолатой 250 гр./595 руб.

Лосось со шпинатом и томатной сальсой 260 гр./675 руб.

ГРИЛЬ-МЕНЮ

Говяжий стейк «Минивон» 150/100гр./720 руб.
с гарниром из овощей на гриле на выбор.

Стейк Рибай 250/100гр./1999 руб.
с гарниром из овощей на гриле на выбор.

С рыбными блюдами прекрасно гармонируют белые вина такие как,
Габи Дука Алерамо DOCG, Тиробано, п/сухое.

Стейк лосося 120/100гр./385 руб.
с овощами гриль на выбор

Дорада 1 шт. (вес одной рыбы 300-350гр.)/545 руб.

Сибас 1 шт. (вес одной рыбы 300-350гр.)/545 руб.

Креветки за 100гр./266 руб.

Осьминог за 100гр./419 руб.

Овощи гриль на выбор цена за 100гр.

Баклажан 110 руб.

Цукини 85 руб.

Болгарский перец 105 руб.

Шампиньоны 85 руб.

Томаты 85 руб.

ГАРНИРЫ

Запеченный картофель с чесноком и розмарином 120 гр./99 руб.

Запечённая тыква с козьим сыром и рукколой 115 гр./145 руб.

Молодой шпинат с кедровыми орехами
и пармезаном 100 гр./199 руб.

СОУСЫ

Соус «Песто» 50 гр./55 руб.

Соус «Сливочно-винный» 50 гр./65 руб.
Чеснок, лук шалот, белое вино, сливы.

Соус «Портвейн» 50 гр./79 руб.
На основе соуса «Биф-Жу» и красного портвейна.

Соус томатный с чесноком и базиликом 50 гр./55 руб.



ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

«Чемпире сырь»

Пицца с соусом на основе сырья: моцарелла, пармезан, горгонзола, скаморца.

350 гр./345 руб.

«Деревенская»

Пицца на основе томатного соуса, с моцареллой, пунчуком, красным луком и оливками.

350 гр./355 руб.

«Маргарита»

Пицца на основе томатного соуса с моцареллой и базиликом.

300 гр./310 руб.

«Ветчинка и грибы»

Пицца на основе томатного соуса с ветчиной и шампиньонами.

350 гр./355 руб.

«Капричоза»

Пицца на основе томатного соуса, с моцареллой, ветчиной, шампиньонами, оливками и артишоком.

350 гр./385 руб.

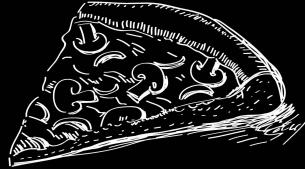
«4 мяса»

Пицца на основе томатного соуса, с моцареллой, салями, беконом, ветчиной и итальянскими колбасками.

400 гр./375 руб.

С пармской ветчиной и моцареллой «Буффала»

350 гр./345 руб.



ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

С печеными овощами

350 гр./345 руб.

С пармской ветчиной и шампиньонами

400 гр./435 руб.

С острой колбасой и горгонзолой

350 гр./379 руб.

С морепродуктами

350 гр./355 руб.

С бresaолой и рукколой

350 гр./365 руб.

С креветками, черри, рукколой и пармезаном

380 гр./365 руб.

С конченым лососем, сырным соусом и шинатом

410 гр./395 руб.

С грушей и горгонзолой

450 гр./345 руб.

Фокачча с «песто»

170 гр./89 руб.

Фокачча с вялеными томатами

170 гр./79 руб.

Фокачча с розмарином и солью

170 гр./89 руб.

ДЕСЕРТЫ

Классический «Тирамису» 110 гр./189 руб.

Трио Панта Кома с соусами
манго, клубничный и карамель 200 гр./205 руб.

Шоколадный фондант с ванильным мороженым 140 гр./195 руб.

Птица «аля-Кальзоне» с шоколадом и бананом 310 гр./285 руб.

Птица с сыром «маскарпоне», тертым шоколадом
и фруктами (банан, клубника, киви, голубика) 250 гр./249 руб.

Запечённая груша с мороженым и карамелью 170 гр./500 руб.

Чизкейк классический 150 гр./219 руб.

Эстерхази миндалево-шоколадный торт 130 гр./239 руб.

Шарик мороженого:
Ваниль, Клубника, Фисташка-миндаль,
Шоколад, Ром-Ваниль. 50 гр./70 руб.

