

## Салаты

### Инсалата дело Шеф (200/10)

Тонко нарезанный говяжий язык в сочетании с сыром моцарелла, помидорами, огурцами и маслинами.

320р



### Инсалата алла Грека (250)

Классический греческий салат из свежих овощей в сочетании сыром «Фета»

230р



### Инсалате Чезаре (курица) (230)

Свежие листья салата с пикантными сухариками, сочными обжаренными ломтиками курицы, подается с помидорами черри и соусом «Цезарь»

250р



### Инсалате Чезаре (креветка) 270р

### Инсалата Чезаре (семга с/с) 300р



### Рокко пармезано ди-полло (230)

Нежный микс салата в сочетании с обжаренным куриным филе, подается с каперсами, пармезаном и соусом «Пиканто»



### Инсалата ди-манзо (230)

420р

Сочные листья салата, подается с обжаренными ломтиками говяжьей вырезки, сладким перцем и соусом «Тесто»

### Фрути ди-маре (230)

Микс салата в сочетании с огурцом, помидором и морским коктейлем. Подается с лимоном

350р

### Инсалата Амаре (200)

Микс салата, помидоры черри в сочетании обжаренных креветок и оригинальной медовой заправкой

320р

### Инсалата «Пепперони» (230)

Вашему вниманию представляем фирменный салат Нашего кафе: Смешиваем острые колбаски «Пепперони» с сыром моцарелла, подаем в горячем виде. Изготавливаем микс салата с добавлением перца Чили и помидоров черри, подчеркивает все искусство кулинарного искусства блюда сладковатый соус «Бальзамико»

300р



## Горячие мясные блюда

**Тальете аль-арбе** веcовое (100)

Стейк из говяжьей вырезки с добавлением розмарина  
приготовленный на гриле.  
Степень прожарки на Ваш выбор:  
Rare  
Medium  
Medium well  
Well done



**Бистека аль-юва** веcовое (100)

Маринованный стейк из свиной корейки приготовленный  
на гриле

180р

**Бискета** веcовое (100)

Маринованный стейк из свиной шеи приготовленный на гриле,  
подается с микс салатом и крем «Бальзамик»

180р



**Филетто ди-майле** (250/50)

Медальоны из свиной вырезки в сливочном соусе  
с шампиньонами и сладким перцем

380р



**Карра ди-аньелло** (200/30)

Карра ягненка приготовленное на гриле, подается  
с соусом «Нашараб»

480р

**Манзо кан патате** (150/150/20/20)

Медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле  
розмарином в сочетании с картофелем и добавлением  
красного вина

550р





## Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

**Ората фреска аль-форно (200/20/10)**  
 Дорада запеченная с апельсином и пряными травами,  
 подается с хрустящей зеленью и апельсиновым соусом  
**480р**



**Спигола аль-грилья (150/100/20/10)**  
 Филе Сибаса обжаренного на гриле, подается с микс  
 итальянских овощей приготовленных на пару  
**450р**

**Моццанколе аль-грилья (150/30/10)**  
 Тигровые креветки приготовленные на гриле, в сочетании  
 с чесночным маслом,  
 добавлением соуса «Киккоман» и «Бальзамик»  
**520р**



**Сальмоне аль-грилья весовое (100)**  
 Стейк из лосося, приготовленный на гриле  
**170р**



**Бистека ди-тонно сионо весовое (100)**  
 Стейк из тунца, приготовленный на гриле  
 Степень прожарки на Ваш выбор:  
 Rer  
 Medium  
 Medium well  
 Well done



**230р**

**Трота «Ридея» (150/20/10)**  
 Запеченная форель «Радужная» фаршированная зеленью и лимоном  
**320р**

**Коцце салтати (350/30)**  
 Черные мидии в ракушке припущенные в белом вине  
 добавлением чеснока и перца «Чили»  
**250р**



**Коцце аль-форно (260/10)**  
 Печенные мидии «Киви» со шпинатом и беконом  
**380р**



## Холодные закуски

### Карпаччо ди-манзо (75/70/20)

Тонко нарезанная говяжья вырезка с соусом «Цитронел», подается с пармезаном и рукколой 690р



### Карпаччо ди-сальмоне (75/70/20)

Тонко нарезанное филе семги с соусом «Песто», подается с пармезаном, базиликом и каперсами 520р



### Инвольтини верди (150/30)

Рулетики из огурцов, фаршированные сыром «Альметта» с добавлением каперсов и маслин 240р



### Прошутто ди-парма (50/50/35)

Тонко нарезанная пармская ветчина на грушевых слоях, подается с соусом «Бальзамик», помидорами черри 200р



### Лингуа ди-манзо (100/30)

Говяжий язык подается со сливочным соусом, хреном или горчицей и нежным фокаччо 390р



### Капрезе (250/20/10)

Спелые томаты в сочетании с сыром «Гальбани» и соусом «Песто» 240р



### Аффета миста (300/30/20)

Ассорти средиземноморской гастрономии 590р



### Селецьоне ди-формаджи (200/30/20/10)

рты благородных сыров: Дор-Блю, Масдам, Пармезан, моцарелла. Подается с медом и орехом 570р

### Вердуре (350) 260р

Овощное ассорти: огурец, помидор, перец сладкий, зелень

### Селецьоне ди-пеше (150/50) 580р

Рыбное ассорти: семга с/с, масляная х/к, форель







### Хлебные изделия

Фокачча с томатами (180)  
70р



Фокаччо с чесноком (180)  
60р



Фокаччо классический (180)  
80р



Булочки с луком (30)  
12р

Булочки с кукурузой (Бел. / Америк.) (30)  
9р

### Соус(50)

- Красный острый 40р
- Белый чесночный 40р
- Соус «Блю-Чиз» 50р
- Ткемали 70р
- Сальса 60р
- Наршарап 60р
- соус «Цезарь» 60р
- Соевый соус 30р

## Десерты

Чизкейк классический (120)  
130р

Чизкейк ягодный (120)  
130р



Тирамису (150)  
240р

Фрукты инсалата (150)  
(фруктовый салат заправленный йогуртом)  
140р



Фруктовая нарезка весовое (100)  
(фрукты на выбор по сезону) 100р



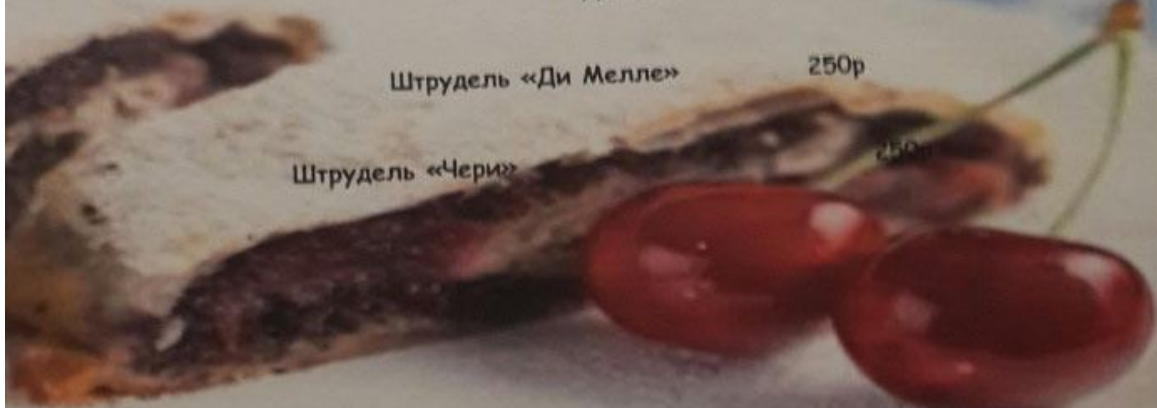
Крем-брюле (100)  
200р

Джелато с Фруктами 150р

Джелато Шоколадное 150р

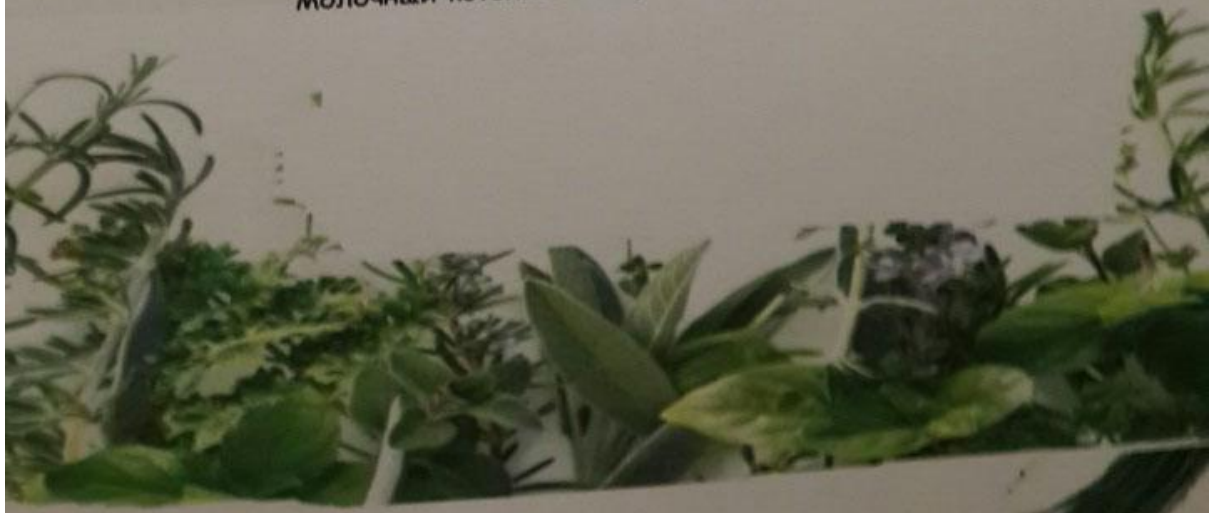
Штрудель «Ди Мелле» 250р

Штрудель «Чери» 250р



Штрудель «Ежевичный» 250р

Молочный котейль 120р (ваниль, банан, шоколад)







### Гарниры

Патата аль-форно (150/2)  
Картофельные дольки



120р

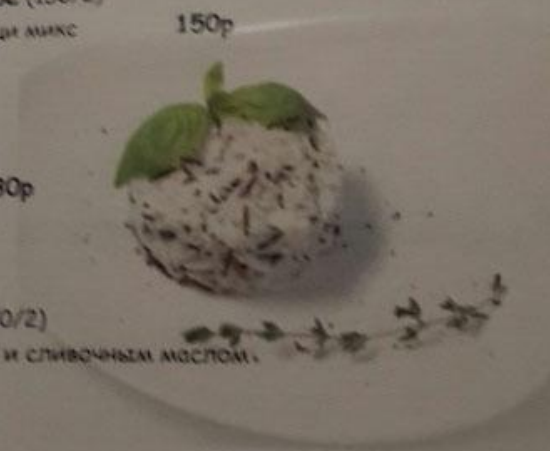
Патата фритата (150/2) 110р  
Картофель фри



Вердуре аль-грилья (200/2)  
Овощи на гриле 160р



Лессе Вердуре (150/2)  
Отварные овощи микс 150р



Ризо «Басмати» (150/2)  
Отварной рис «Басмати» идеальное сочетание белого и дикого риса 130р

Патато боллито (150/2)  
Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом 120р

## Супы

**Крема ди-фрутти порцини (300/2)**  
Ароматный крем-суп из шампиньонов и вешенки 280р

210р

**Гаспаче (250/10)**  
Классический итальянский холодный суп из спелых томатов, сельдерея, базилика. Подается с хрустящими тостами

**Зуппа ди-фрутти ди-маре (300/5)**

Пикантный томатный суп из морепродуктов, подается с белыми хрустящими тостами, лимоном и зеленью 350р

**Минестроне (250/5)**

Овощной суп в сочетании с сыром «Пармезан»

200р

**Крема ди-брокколи (300/2)**

Ароматный крем-суп из брокколи, подается с белыми тостами 230р





## Пицца

**Пепперони (400)**  
 Колбаски «Пепперони», соус, перец Чили, маслины, сыр «Моцарелла»  
 350р



**Фунги (400)**  
 Шампиньоны, соус, сыр «Моцарелла»  
 310р

**Прощито (400)**  
 Ветчина, соус, сыр «Моцарелла»  
 330р

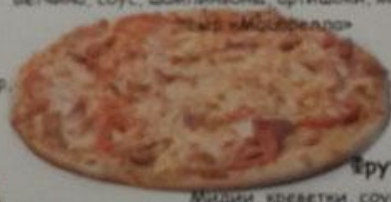


**Кватро Стаджioni (400)**  
 Шампиньоны, ветчина, соус, салми, сыр «Моцарелла»  
 380р



**Ди Полло (400)**  
 Куриное филе копченое, соус, помидор, сыр «Моцарелла»  
 420р

**Каприччиоза (400)**  
 Ветчина, соус, шампиньоны, артишоки, маслины, сыр «Моцарелла»  
 440р



**Карбонара (400)**  
 Говядина копченая, соус, помидор, сыр «Моцарелла»  
 420р



**Фрутти де Маре (400)**  
 Мидии, креветки, соус, кальмары, осьминоги, маслины, лимон, сыр «Моцарелла»  
 430р

**Прощито-Фунги (400)**  
 Ветчина, шампиньоны, соус, помидоры, сыр «Моцарелла»  
 340р

**Полло э-панчета (400)**  
 Куриное филе, соус, помидоры, маслины, сыр «Моцарелла»  
 370р



**Четыре Сыра (400)**  
 Сыр «Дор-Блю», «Маздам», «Гауда», «Моцарелла»  
 300р

**Ди Сальмоне (400)**  
 Семга, соус, помидоры, сыр «Моцарелла»  
 350р

**«Цезарь» (400)**  
 Классическая пицца на основе рецепта салата «Цезарь»  
 320р





**Горячие закуски**

**Шардоне с грибами (180/5)**  
 Шардоне с грибами  
 180р



**Верона (200/10/5)**  
 Обжаренная куриная печень в беконе, в сочетании с  
 шпинатом салата и соусом «Бальзамико»  
 240р



**Гамберетто «Фламбе» (120/70/10/5)**

Порционные креветки обжаренные на оливковом масле  
 с добавлением коньяка, соус «Тай» и нежных сливок,  
 подается с шпинатом салата и лимоном  
 350р



**Ассорти (180/30/10)**

Ассорти порций, ферментированные на Ваш выбор: мясом,  
 сыром, овощами, грибами, обжаренные в хрустящей  
 корочке подается с соусом «Тартар»  
 190р

**Камомбер фритте (210/50/10) 380р**

Классический жареный сыр Камомбер  
 в сочетании с соусом  
 из острой смородины



**Меланзане Ригиене (250/20/10)**

Фаршированные баклажаны овощной  
 начинкой под сыром «Моцарелла», подается  
 с зеленью и соусом «Крем-бальзамик»  
 220р

**Али дорадо Кармизито (200)**

Али дорадо с чесноком, в сочетании с зеленью,  
 соусом и крем «Бальзамико»  
 370р





## Русские в Италии

### Салаты

- «Свежесть» (150) 150р  
 (Капуста, помидор, огурец, морковь)  
 «Овощной» (200) 160р  
 (Огурец, помидор, перец сладкий, капуста)  
 набор: сметана, майонез, масло оливковое



### Холодные закуски



- Соленый (350) 230р  
 (огурец, помидор, чеснок, колбаса варочная, перец (острый))  
 Сельдь с луком (150) 160р  
 (подается с картошкой отварной)  
 Сало по-домашнему (150) 210р  
 Грибочки жареные (100) 80р  
 (ассорти грибов)

### Супы

- Борщ (300) 150р  
 Солянка (300) 180р  
 Суп Лапша по-домашнему (300) 120р  
 Уха по-царски (300) 290р



### Горячие блюда

- Сковородка со свиной (350) 350р  
 (жаркое со свиной с овощами)  
 Сковородка с говядиной (350) 420р  
 (жаркое из говядины с овощами)  
 Сковородка с курицей (350) 280р  
 (жаркое из курицы с овощами)



## Кофе и Чай

Ристретто	60р	
Эспрессо	70р	
Американо	70р	
Капучино	100р	
Лате		120р
Лате с сиропом		150р
Глясе		120р
Фраппе		110р
Кофе по-восточному		80р
Кофе по-туниски		90р
Горячий шоколад	100р	



Чай в чайнике 350мл:

«Земляника со сливками»	120р
«Сенча»	120р
«Благородный Ассам»	140р
«Эрл Грей»	120р
«Чабрец»	120р
«Молочный улун»	150р




Чай на чашку 120мл: 80р

«Англиский»
«Зеленый с жасмином»
«Зеленый»
«Ромашка»







## Паста

### Алла Карбонара (300)

спагетти со сливочным соусом, беконом, яичным желтком и сыром «Пармезан»

270р

### Маре Монти (300)

Фетучини в сливочном соусе с шампиньонами, тигровыми креветками с добавлением лука, чеснока и сыра «Пармезан»

320р

### Кваттро Формаджи (300)

Фузилли в сливочном соусе с добавлением сыра «Дор-Блю», «Моцарелла», «Пармезан»

300р

### Виджитариано (300)

Фарфалле с овощным соусом из сладкого перца, лука, баклажанов, цукини, морковь, с добавлением чеснока и спелых томатов

220р

### Прашуто Фунги (300)

Фетучини в сливочном соусе с шампиньонами и ветчиной в сочетании с луком и сыром «Пармезан»

260р

### Фрутти ди-Маре (300)

Спагетти с добавлением чернил каракатицы в сливочном соусе с коктейлем из морепродуктов

290р

### Пенне Аматриччиана (300)

Паста «Пенне» в остром томатном соусе

190р

### Болоньезе (300)

Спагетти с мясным соусом

280р

### Лазанья (300)

Лазанья запеченная с мясным фаршем, нежирными сливками и сыром

330р

### Ризото кон Гамбери (200)

Ризото с добавлением ассорти из креветок: тигровые и коктейльные

320р

### Ризото аль-вердуре (200)


Ризото с обжаренными овощами

190р

### Ризото Барбабиетола (200)

Ризото со свеклой и базиликом

180р



## Горячие блюда из птицы

### Миланеза кон полло (250/20/10)

Шницель из куриного филе в корочке из сыра «Пармезан» подается с помидорами черри и соусом «Чесночным»

270р



### Медальоны ди-полло (150/150/30/20)

Медальоны из куриного филе с баклажанами обжаренные на гриле в сочетании с соусом «Блю-Чиз»

330р

### Филетто ди-полло (250/20/10)

Куриное филе обжаренное в сливочном овощном соусе

280р

### Полло аль-грилья (500/50/10)

Цыпленок приготовленный в духовке с добавлением пряных трав в сочетании с свежей зеленью и базиликом, подается с пикантным соусом на основе йогурта

350р





Пивные

(10/5)

ПИВО

90



Пивные

(10/5)

80

Закуски к пиву

Креветки отварные (150/10)

260р

Баварские колбаски (ассорти)

130р



Креветки жаренные с чесноком (150/10)

270р

Гренки с чесноком (100)

50р



Суши (300)

180р

Сыр чечел копченый (50)

120р



Пивной сет

(суши, сыр чечел, гренки, крылья «Буффало», баварские колбаски, соус «Чесночный», ткемали) (30/30/50/100/50/30/30)

650р