

## АНТИПАСТИ

<b>ВИТЕЛЛО ТОНАТТО</b> телятина с тунцовым соусом и каперсами	890
<b>ЖАРЕНый СЫР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ</b> с пылью из белых грибов	450
<b>ФРИТТО МИСТО С УСТРИЧНЫМ АЙОЛИ</b> из тигровых креветок и кальмара	890
<b>СЫРЫ ИЗ ЛОКАЛЬНОЙ СЫРОВАРНИ</b> с вареньем из томатов и домашней чиабаттой	990
<b>МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ</b> местного производства по Итальянской технологии	1100

## КРУДО

<b>ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> с трюфельным айоли и огурцом	750
<b>ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b> с томатами и ананасом	890
<b>КРУДО ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК</b> с трюфельным винегретом	550
<b>КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> с каперсами, вялеными томатами и рукколой	750

## СЫРОВАРНЯ

<b>КАПРЕЗЕ</b> из домашней моцареллы с томатами	790
<b>СВЕЖАЯ БУРРАТА</b> собственного производства с салатом панзанела	650
<b>ТАР-ТАР ИЗ КОПЧЕНЫХ ТОМАТОВ</b> со страчателлой и базиликом	450

## БРУСКЕТТЫ

<b>С УГРЁМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b>	450
<b>С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ</b>	390
<b>С РОСТБИФОМ И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ</b>	590

## САЛАТЫ

<b>ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ</b> пармезаном и крутонами	550
<b>С РОСТБИФОМ</b> из мраморной говядины, грибами и трюфельным кремом	790
<b>С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ</b> жареным халуми и шпинатом	590
<b>С КРЕВЕТКАМИ И РУККОЛОЙ</b> томатами и кедровым орехом	790
<b>С ТУНЦОМ И ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> томатами и бобами	650
<b>С УТКОЙ КОНФИ И ТОМАТАМИ</b> с соусом унаги	590

## НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

ГОТОВИМ ИЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ САРИТО ПОМОЛА 00 ПРИ 500°

### КЛАССИКА И ПОЧТИ КЛАССИКА

<b>МАРГАРИТА</b> соус из спелых томатов, моцарелла и базилик	750
<b>ПЕППЕРОНИ</b> колбаски пепперони, соус из спелых томатов, моцарелла и базилик	750
<b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> горгондзола, пармезан, скаморца и моцарелла	750
<b>СО СВЕЖЕЙ БУРРАТОЙ</b> томатами и двумя видами песто	950
<b>С ГРУШЕЙ И ГОРГОНДЗОЛОЙ</b> с рукколой, моцареллой и колотым орехом	750
<b>АЛЛА ДЬЯВОЛА</b> с салями наполи, чили и халапеньо	850

### НАШ КРЕАТИВ

<i>delice</i> <b>С МАЛИНОЙ И МАСКАРПОНЕ</b>	750
<b>С ЦЫПЛЁНКОМ</b> соусом цезарь и листьями салата	850
<b>С РВАННОЙ УТКОЙ</b> индейкой и перченым соусом	930
<b>С МОРТАДЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ</b> с домашней страчателлой	990
<b>С ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ</b> маринованным огурцом и соусом барбекю	790
<b>КАРБОНАРА</b> с прошутто котто и желтком	790
<b>С УГРЁМ И АВОКАДО</b> томатами, моцареллой и унаги	930
<b>АЙ ФУНГИ</b> с грибами и трюфельным маслом	790
<b>ФРУТТИ ДИ МАРЕ</b> с кальмаром, мидиями и креветками под сливочным кремом	1250
<b>С РОСТБИФОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> рукколой и перченым соусом	1250
<b>С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО</b> шпинатом и каперсами	1250
<b>С КРЕВЕТКАМИ И БРОККОЛИ</b> с моцареллой и унаги	1250

## СУПЫ

<b>БУЛЬОН С МИТБОЛАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ И ЛАПШОЙ</b>	550
<b>ТОМАТНЫЙ КРЕМ СУП СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b>	490
<b>МИНЕСТРОНЕ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ФАСОЛЬЮ</b>	750
<b>ЧОПИНО С КРЕВЕТКАМИ И ВОНГОЛЕ</b>	750

## ГОРЯЧЕЕ

<b>СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> с соусом качо э пепе и чипсами из сельдерея	990
<b>ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ</b> с пармезаном и бри	750
<b>ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ</b> с пюре из сельдерея и трюфельной пастой	990
<b>УТИНАЯ НОЖКА</b> с картофелем пюре и соусом демиглас	890
<b>ДОРАДО С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> песто и розмарином	970
<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ</b> с соусом просекко, брокколи и красной икрой	1300
<b>ПОЛЬПЕТТЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> с картофелем, соусом из грибов и маринованного огурца	890

## ФОКАЧЧА

<b>ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА</b>	200
<b>ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ</b>	
<b>ОЛИВКОВАЯ ФОКАЧЧА С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ</b>	

## РИЗОТТО

ГОТОВИМ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЗ РИСА СОРТА КАРНАРОЛИ

<b>ЧЁРНОЕ РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> мидии, креветки и кальмар, домашняя страчателла	890
<b>С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> сыром скаморца и чипсами из вешенок	750
<b>С ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ</b> спаржей и жареным луком	850

## ДЕСЕРТЫ

<b>ТИРАМИСУ С ПЫЛЬЮ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ</b>	550
<b>МИНДАЛЬНАЯ МЕРЕНГА С МАЛИНОЙ</b>	530
<b>ФИНИКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С КРЕМОМ ИЗ СГУЩЁНКИ</b>	510
<b>ФИСТАШКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С ШОКОЛАДОМ</b>	550
<b>ТАРТ С ЛИМОННЫМ КУРДОМ И МЕРЕНГОЙ</b>	450
<b>ФОНДАН ИЗ ШОКОЛАДА С КОКОСОВЫМ МОРОЖЕНЫМ</b>	490

## ПАСТА ФРЕСКА

КАЖДОЕ УТРО МЫ НАЧИНАЕМ С ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖЕЙ ПАСТЫ ИЗ СЕМОЛА РИМАЧИНАТА

<b>ФЕТУЧНИ КАРБОНАРА</b> с вяленным желтком и беконом	650
<b>ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ</b> из мраморной говядины с томатным соусом	850
<b>ПЕННЕ КАЧО Э ПЕПЕ</b>	430
<b>ЛИНГВИНИ С ВОНГОЛЕ</b>	620
<b>КАЗАРЕЧЧЕ АЛИО ОЛИО</b>	430
<b>ПАППАРДЕЛЛЕ С РВАННОЙ УТКОЙ</b> вялеными томатами и шпинатом	790
<b>СПАГЕТТИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> с соусом аррабьята	890
<b>РАВИОЛИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> перченым соусом	750
<b>РАВИОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СКАМОРЦА</b> грибами и трюфельным маслом	690
<b>НЬОККИ ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> с красной икрой	690
<b>НЬОККИ ПОМАДОРРО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b> базиликом и томатами	650

## ДЖЕЛАТО

<b>ПЛОМБИРИСИМО</b>	150
<b>КЛУБНИКА БАЗИЛИК</b>	150
<b>ЛИМОНЧЕЛЛО</b>	150



ПРОГРАММА  
ЛОЯЛЬНОСТИ



ФОТО БЛЮД