



ПОНТИЛЕ

Pizzetta

Римская пицца

Пицетта вегетарианская 440 г 450₽

фирменное тесто, томатный соус, рассольная Моцарелла, вешенки жареные, цукини гриль, баклажаны гриль, перец болгарский печеный, соус Песто, сыр Пармезан, кедровый орех

Пицетта с пастроми 440 г 510₽

фирменное тесто, соус на основе творожного сыра и трюфельной пасты, жареные вешенки, красный лук, пастроми, руккола, Пармезан, горчичный соус

Пицетта с грушей, сыром Дорблю и орехами 370 г 490₽

фирменное тесто, соус на основе творожного сыра и сливок, груша, сыр Дорблю, грецкий орех, инжирное варенье

Пицетта
с креветками
и рукколой

440 г 610₽

фирменное тесто, томатный соус,
тертая Моцарелла, маринованные
тигровые креветки, руккола, сыр Пармезан,
красный лук, коктейльный соус

Пицетта
с подкопченным лососем
и цукини гриль

440 г 610₽

фирменное тесто, соус на основе творожного сыра,
цукини гриль, лосось копченый, кунжут, восточный соус

Пицетта
Чоризо-Страчателла

390 г 510₽

фирменное тесто, томатный соус, тертая
Моцарелла, чоризо, Страчателла, соус Песто



Antipasti

Закуски

Баклажан фритто
с помидорами и Страчателлой

Итальяно антипасты

Креветки
с авокадо гриль

Antipasti

Мы готовим для вас самые вкусные закуски средиземноморской кухни, которые помогут не только «разжечь» аппетит, но и испытать настоящее удовольствие – с первой же вилки.

Брускетты

- С креветками, авокадо, рукколой и пикантным соусом | 240 г 370
- С пармой, дыней, кремом Дорблю и соусом Маракуйя | 200 г 370

Сет брускетт

- С Моцареллой, томатами и базиликовым Песто | 200 г 370
- С ростбифом, рукколой и горчичным соусом
- С лососем и сырным кремом
- С паштетом из куриной печени и клюквенным соусом

Сырные шарики

В хрустящей панировке, обжаренные во фритюре с соусом Тар-тар | 150/40 г 250

Баклажан фритто с помидорами и Страчателлой

Теплый баклажан фритто с томатами и молодым сливочным сыром Страчателла, дополняется азиатской заправкой | 220 г 450

Ассорти из сыров

- Молодая Качотта | 175/90/40 г 620
- Мягкий Камамбер с белой корочкой
- Копченый Скаморцио
- Пармезан
- Ароматный Рокфорти с голубой плесенью

Подается с виноградом, клубникой, грушей, грецким орехом, фундуком и бискотти



Идеально к вину!

Креветки с авокадо гриль | 230 г 580

Креветки обжаренные с вином и чесноком, авокадо гриль, томаты Черри, руккола, Пармезан, кедровый орех

Заправка на выбор гостя:

- Пикантная (на основе сладкого Чили)
- Бальзамическая (на основе оливкового масла и бальзамического сиропа)

Форшмак

Закуска из сельди с зеленым яблоком, яйцом и маслом. | 180 г 285
Подается на обжаренных гренках.

Севиче из тунца

С авокадо, рукколой, томатами, зеленым яблоком и красным луком с заправкой из соевого соуса, апельсинового сока, имбиря и кунжутных семечек | 165/30 г 540

Тар-тар из лосося

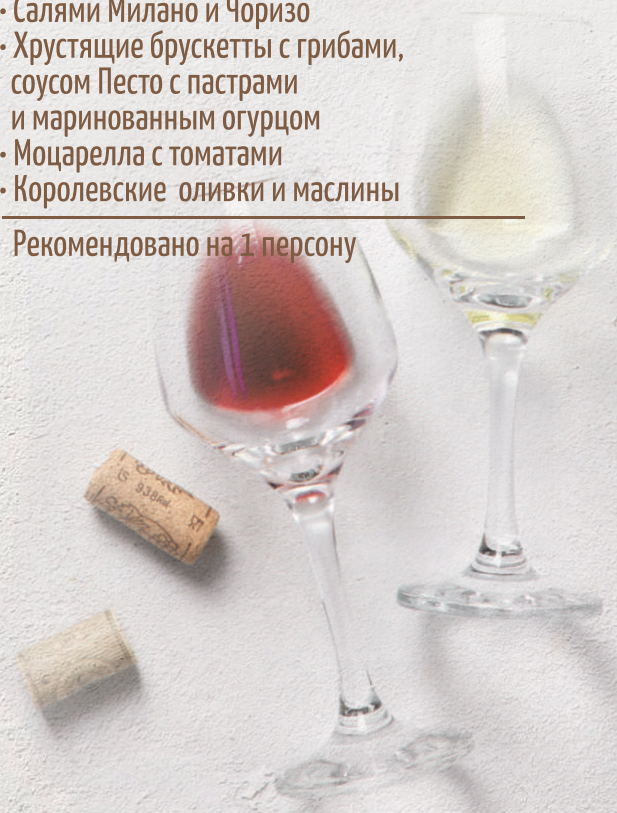
| 165/30 г 490

Маслины, оливки гиганты | 100 г 240

Итальяно антипасты

- Пармская ветчина | 420 г 795
- Салями Милано и Чоризо
- Хрустящие брускетты с грибами, соусом Песто с пастроми и маринованным огурцом
- Моцарелла с томатами
- Королевские оливки и маслины

Рекомендовано на 1 персону



Salads

Салаты



Теплый салат
с куриной печенью и грушей



Салат с морепродуктами



Салат с ростбифом

Salads

В средиземноморской кухне так много замечательных салатов, многие из которых прославились на весь мир.

Греческий | 270 г 290

Нисуаз | 250 г 570

Классический французский салат с обжаренным тунцом в кунжутной панировке, картофелем беби, перепелиными яйцами, листьями салата и горчичной заправкой

Салат с языком | 240 г 395

С обжаренными шампиньонами, маринованным огурцом, дольками картофеля, микс-салатом и оригинальной заправкой

Теплый салат с куриной печенью и грушей | 200 г 350

карамелизированной в сиропе, с обжаренными шампиньонами, микс-салатом под фирменным соусом с граппой и кедровыми орешками

Салат по-итальянски | 230 г 440

Теплый салат с жареной свиной вырезкой, шампиньонами, хрустящим салатом и бальзамическим соусом

Капрезе | 280 г 420

Спелые помидоры с сыром Моцарелла, листьями пряной рукколы и кедровыми орехами, с соусом Песто и бальзамическим кремом

Салат с морепродуктами | 250 г 620

Микс из обжаренных тигровых креветок и кальмаров в соусе сладкий Чили с лососем собственного копчения, листьями зеленого салата, свежим огурцом, помидорами Черри, дольками авокадо и пикантной заправкой

Салат с ростбифом | 240 г 450

Микс из салатных листьев с запеченным ростбифом, помидором, красным луком, редисом и огурцом с майонезно-горчичной заправкой

Сальмоне | 260 г 460

Слабосоленый лосось со свежими овощами, томатами, картофелем пай, яйцом пашот и оливками с горчичной заправкой

Салат из пармы и спелой груши с сыром Дорблю | 210 г 490

К этому блюду нечего добавить. Кроме кусочка хрустящей фокаччи и бокала белого вина.

Миланезе | 220 г 390

Филе цыпленка с шампиньонами, картофелем, беконом и горчичной заправкой

Цезарь

• С куриной грудкой | 220 г 440

• С тигровыми креветками | 220 г 510



Pasta

Паста

Паста с камчатским крабом
и креветками

Паста Неро

Паста с пастроми из говядины
с соусом Демигласс,
сыром Страчателла и луком фри

Pasta

Благодаря тому, что свежая паста не подвергается высокотермической сушке, она сохраняет все свои полезные свойства и натуральный вкус, а соус делает ее настоящим шедевром!

Домашняя паста

Выберите основу:



Спагетти



Тальятелли
шпинатные



Папарделле



Спагетти Неро
(черные спагетти
с чернилами каракатицы)



Пенне



Тальятелли

Лазанья Болоньезе | 300 г 410
С мясным рагу и соусом Бешамель

Паста с индейкой | 330 г 390
и сыром Моцарелла
С добавлением пряной рукколы,
помидоров Черри, белого вина и сыра Грана Падано

Паста Карбонара | 330 г 410
Традиционный рецепт пасты
с ломтиками обжаренного бекона

Паста с грибами и ветчиной | 330 г 380
Простая и удивительно вкусная паста
в сливочном соусе с сыром Грана Падано

Паста Вегетариана | 330 г 350
Паста с цукини, стручковой фасолью, спаржей,
сыром Грана Падано и кедровыми орешками

Паста с говяжьей вырезкой | 330 г 450
и шпинатом
С шампиньонами в сливочном соусе

Паста с камчатским крабом | 330 г 650
и креветками
В соусе Биск (насыщенный бульон
из морепродуктов с травами и вином)
с перцем чили, чесноком и белым вином

Паста Мирамаре | 330 г 480
С креветками и кальмарами в соусе
из спелых томатов и кусочками сладкого перца

Паста с креветками | 330 г 470
и беконом
С помидорами Черри, рукколой
в винно-сливочном соусе с сыром Грана Падано

Паста Неро | 330 г 630
В густом сливочном соусе с креветками,
голубыми мидиями, кальмаром и лососевой икрой

Паста с сыром Страчателла | 330 г 495
и тигровыми креветками
В соусе из свежих томатов с базиликом

Домашняя паста От Шефа

Паста с лососем собственного | 330 г 530
копчения, грибами
и сыром Страчателла

Паста с трюфельным кремом | 330 г 530
в сливочном винном соусе
С шампиньонами, трюфельной пастой,
сыром Грана Падано и черным трюфелем

Паста с пастроми | 330 г 495
из говядины с соусом
Демигласс, сыром Страчателла
и луком фри



Risotto & Ravioli

Ризотто и равиоли



Ржаное ризотто
с говяжьим языком-гриль,
вялеными томатами и шпинатом



Равиоли с курицей
и белыми грибами



Равиоли с рикоттой
и шпинатом

Risotto & Ravioli

Ризотто и равиоли собственного приготовления одни из главных украшений меню нашего ресторана. Их невозможно описать рационально! Попробуйте и вы обязательно попадете под очарование этих чудесных блюд!

Равиоли

Равиоли | 150/120 г 410
с курицей и белыми грибами
Соус с белыми грибами, сыр Страчателла

Равиоли | 170/150 г 380
с рикоттой и шпинатом
Подается с сыром Пармезан
и кедровыми орешками

Равиоли | 150/120 г 440
с чернилами каракатицы,
треской и креветками
Подается в сливочном соусе с красной икрой

Ризотто

Ризотто с белыми грибами 300 г 390	Ризотто с креветками, спаржей и шафраном 300 г 520
Ржаное ризотто с говяжьим языком гриль, вялеными томатами и шпинатом 300 г 520	Ризотто с морским ассорти в томатном соусе 350 г 550 Ассорти из мидий, трески, тигровых креветок и кальмаров

Вкусно вдвойне!

Сыр Пармезан 10 г 60
Сыр Страчателла 50 г 150
Бекон 50 г 80
Грибы белые 40 г 130
Креветка тигровая 50 г 140
Пармский окорок 25 г 135



Pizza

Пицца

Пицца BBQ

Пицца
с тигровыми креветками

Пицца с грушей,
сырами Рокфорти и Моцарелла

Pizza

Пицца – это самое знаменитое итальянское блюдо в мире.
Главное в итальянской пицце – особое тесто из правильной муки.
Мы знаем толк в настоящей итальянской пицце!

Итальяно | 380 г 450

Фирменная пицца с саями Милано, охотничьими колбасками, шампиньонами и болгарским перцем с сыром Моцарелла и томатным соусом

BBQ | 410 г 490

Пастроми, бекон, куриная грудка гриль, огурцы бурбон, соус BBQ и сыр Моцарелла

Пицца со Страчателлой, пармской ветчиной и рукколой | 360 г 545

с добавлением помидоров Черри

Пицца Филадельфия | 450 г 610

С запеченным лососем, сыром Моцарелла, помидорами Черри, кремметой и кунжутными семечками

Пицца с ветчиной и грибами | 410 г 440

Пицца с тигровыми креветками | 410 г 595

С сыром Моцарелла, рукколой, творожным сыром и зеленым маслом

Пицца с грушей и сырами Рокфорти и Моцарелла | 380 г 460

Пять сыров | 350 г 460

Томатный соус, кунжутные семечки, сыры: Моцарелла, Рокфорти, Скаморцио копченый, Грана Падано, творожный сыр

Карбонара | 380 г 450

Ветчина, бекон, сливочный соус с яйцом и сыром Грана Падано

Маргарита | 310 г 360

Классическая пицца с сыром Моцарелла, томатным соусом и базиликом

Гавайская пицца | 390 г 380

томатный соус, ветчина, свежий ананас

Вкусно вдвойне!

Сыр Моцарелла	50 г 80
Черри	50 г 60
Бекон	50 г 80
Ветчина	50 г 90
Креветка тигровая	50 г 140



Soups

Супы

Фирменный суп
с морепродуктами

Крем-суп
из шампиньонов

Суп Чанелонни

Солянка мясная
с говяжьим языком
и копчеными колбасками

Soups & bread

Суп и хлеб – это первое, что в Италии предложат гостю.
Мы полностью разделяем итальянский подход и предлагаем вам начать трапезу с наваристого итальянского супа и хрустящего свежего хлеба.

Фирменный суп
с морепродуктами | 410 г 340

Согревающий средиземноморский суп на основе ароматного рыбного бульона с кусочками трески, креветками, кальмарами и голубыми мидиями с добавлением цукини, картофеля и оливок. Прекрасным дополнением к нему послужит горячая фокачча

Суп Чанелонни | 350 г 160

Бульон с кусочками птицы и домашней пастой

Солянка мясная
с говяжьим языком
и копчеными колбасками | 350/20 г 260

Крем-суп из шампиньонов | 350/20 г 230

Фокачча Бьянко | 120 г 140

С сыром Пармезан

Фокачча с соусом Песто | 160 г 140

Прекрасное дополнение к Фокачча

Руккола | 5 г 40

Парма | 15 г 90

Черри | 30 г 60

Сыр Грана Падано | 10 г 40

Хлебная корзина

Хлеб пшеничный с луком и сладким перцем,
хлеб Бородино, палочки Гриссини.
Подается с зеленым маслом.

на 1 персону
| 60/10 г 50

на 2 персоны
| 120/20 г 100

Fish & seafood

Рыба и морепродукты

Филе палтуса в соусе Терияки
с картофельным пюре, шпинатом
и помидорной сальсой

Треска с картофелем беби

Плато ди маре
Рекомендовано на 2 персоны



Fish & seafood

Средиземноморье – исторический регион, который окружен морями с трех сторон, поэтому мы предлагаем гостям ресторана только вкусные блюда из рыбы и морепродуктов.

Треска
с картофелем беби | 100/150/60 г 490

С шампиньонами и шпинатом под сливочно-грибным соусом

Котлетки из трески
с креветкой | 120/150/40 г 410

Подаются с картофельным пюре и шпинатным соусом

Филе палтуса | 120/150/60 г 750

в соусе Терияки
с картофельным пюре,
шпинатом и томатной
сальсой

Филе сибаса, | 100/200/50 г 670

запеченное в пергаменте
с прованскими травами

Подается с томатами Черри, цукини и маслинами

Мидии в соусе Блю чиз | 370/30 г 510
с хрустящими гренками

Классический рецепт мидий в сливочном соусе с сыром Рокфорти. Подается с поджаренной чабаттой.

Фритто мисто | 300/100/80 г 550

Ассорти из филе трески, кальмаров и тигровых креветок, обжаренных в темпурном кляре с соусами Тар-тар и Пикантный. Подается с картофелем фри.

Морепродукты | 350/50 г 605
под хлебной корочкой

Микс из креветок, мидий, кальмаров и трески, тушеных с овощами в томатном соусе и запеченных под хлебной корочкой

Плато ди маре | 580/100/50 г 1400

Приготовленные на гриле:
филе лосося, трески, кальмаров и креветок с запеченными в раковинах мидиями Киви, с дополнением из кабачков гриль и соуса Тар-тар

Блюда на гриле

Филе сёмги | 110/40 г 590

На гриле или на пару на Ваш выбор

Сибас | 1 шт 590

На гриле, на пару или в соли на Ваш выбор. Целая рыбка или филе - скажите вашему официанту

Филе тунца на гриле | 100/40 г 610

Подается с острым соевым соусом и микс-салатом

Кальмар на гриле | 120/40 г 380

с ароматным маслом

Подается с поджаренной чабаттой, Песто и микс-салатом

Соусы

Арабьята	50 г 55	Блю-чиз	50 г 95
Песто	50 г 95	Тар-тар	50 г 55
Грибной	50 г 95	Сливочно-икорный	50 г 95

Hot dishes

Горячие блюда

Мясная тарелка-гриль

Утиная грудка с киноа,
карамельной грушей
и клюквенным джемом

Говяжьи щечки,
томленные в тосканских травах

Бефстроганов
с картофельным пюре

Hot dishes

Мы виртуозно жарим мясо и готовим превосходные гарниры.
А наши блюда на гриле - истинное наслаждение для фанатов мяса.

Баклажаны Пармеджано | 250 г 420
в соусе Неаполитано
с сырами Моцарелла и Пармезан

Подается с соусом Песто и кедровыми орешками

Филе цыплёнка на гриле | 100/150/50 г 410
С брокколи, картофелем беби
и сливочным соусом Блючиз

Индейка | 100/150/50 г 430
в инжирно-апельсиновом соусе
Грудка индейки, приготовленная
на гриле. Подается с кус-кусом
и инжирно-апельсиновым соусом.

Утиная грудка с киноа,
карамельной грушей
и клюквенным джемом | 120/180/50 г 560

Индейка по-милански | 140/75/30 г 430
с гарниром из рукколы, сладких
томатов с бальзамической заправкой
и сыром Пармезан
Рекомендуем добавить соус:
• Томатный Неаполитано с базиликом
• Сливочный

Говяжьи щечки, | 250/150/50 г 590
томленные в тосканских
травях

С пюре из печеной тыквы и томатами гриль

Сальтимбocca | 120/150/80 г 410
Медальоны из свиной вырезки
в полосках обжаренного бекона
с жареными вешенками, картофелем беби
и грибным соусом

Стейк из свиной шеи | 170/50 г 440
на гриле
С маринованным луком
и томатно-имбирным соусом

Бефстроганов | 210/200/50 г 590
с картофельным пюре
Говяжья вырезка, обжаренная с миксом
из шампиньонов и вешенок
в сливочно-сметанном соусе

Мясная тарелка-гриль | 530/150/80 г 1150
Говяжья вырезка, медальоны из свинины,
грудка индейки, филе цыпленка, домашняя
котлета гриль. Подается с картофельными
дольками и двумя соусами: имбирным и Дорблю

Гарниры

Овощи на гриле | 180 г 240
Баклажан, кабачок, перец болгарский,
помидор, шампиньон

Овощи по-итальянски | 150 г 210
Обжаренная стручковая фасоль,
кабачки, шпинат

Киноа | 100 г 140

Картофель фри | 150 г 130

Картофельные
дольки фри | 150 г 130

Картофель
жареный с грибами | 300 г 190

Соусы

Арабьята | 50 г 50

Песто | 50 г 80

Грибной | 50 г 80

Блючиз | 50 г 80

Тар-тар | 50 г 50

Сливочно-икорный | 50 г 80

Desserts

Десерты

Грушевый крисп

Шоколадно-грушевый
торт с сыром Горгонзола

Меренговый рулет
с фисташковым кремом
и начинкой из малинового пюре

Панакотта с соусом из манго

Домашнее мороженое
«Семифредо» с халвой

Desserts

Позволь себе минуты счастья!
Наши десерты созданы именно для этого!

Чизкейк с соленой карамелью

| 120 г 240

на основе сливочного сыра горячего способа приготовления, на шоколадном корже с соленой карамелью

Чизкейк творожный

| 120/40 г 250

Классический чизкейк на творожной основе. Готовится на песочном корже, подается с ванильным соусом.

Домашний Наполеон

| 150/20 г 200

Морковно-шоколадный торт

| 150 г 210

Шоколадный бисквит с морковью и грецким орехом со сливочно-творожным кремом

Шоколадно-грушевый торт с сыром Горгонзола

| 150 г 200

Шоколадные коржи с творожным кремом, пропитанные грушевым конфитюром и чизкейком из Горгонзолы

Десерт Павлова

| 130 г 240

Воздушное безе с ягодами и кремом Маскарпоне

Меренговый рулет с фисташковым кремом и начинкой из малинового пюре

| 130 г 220

Панакотта с соусом из манго

| 130 г 220

Классический десерт на основе кокосовых сливок, семенами чиа и соусом из мангового пюре с кусочками манго.

Мороженое | 120 г 160

На выбор:

• Ванильное • Шоколадное • Клубничное

Тирамису

| 150 г 220

Шоколадный флан с ванильным мороженым

| 130/50 г 200

шоколадный кекс с начинкой из жидкого шоколада, подается теплым с шариком мороженого

Штрудель яблочный

| 120/40 г 190

Штрудель вишневый

| 120/40 г 220

Домашнее мороженое «Семифредо» с халвой

| 110/50 г 200

Традиционный итальянский десерт из домашнего мороженого, сладкой халвы и взбитых сливок

Грушевый крисп

| 250 г 290

Теплый грушевый крисп с корицей, на тонком песочном тесте с шариком мороженого и поджаренным в карамели грецким орехом



С итальянского языка «pontile»
переводится как причал.

Все самое лучшее на Средиземноморье
мы постарались перенести в наш ресторан,
чтобы порадовать Вас. Искренне надеемся,
что посещение Вами нашего «Понтиле»
оставит самые приятные воспоминания,
позволит на несколько часов окунуться
в атмосферу уюта, тепла и спокойствия,
под аккомпанемент прекрасной кухни,
главным украшением которой
является паста ручной работы,
с соусами по уникальной рецептуре.

Спасибо, что посетили нас,
наши двери открыты для дорогих гостей:

ПОНЕДЕЛЬНИК–ПЯТНИЦА

с 11:00 до 17:30

в режиме самообслуживания (free flow)

с 17:30 до 00:00

Обслуживание официантами

СУББОТА-ВОСКРЕСЕНЬЕ И ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ

с 11:00 до 00:00

Обслуживание официантами

Для вашего удобства рекомендуем скачать приложение
Prosto Resto на свой мобильный телефон, где вы получаете
кэшбек 10% от каждого заказа баллами.
Затем их можно обменивать на подарки от нашего ресторана.