

# ЗАКУСКИ

 идеально  
к вину

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

## Ассорти сыров

175 | 90 | 40 г **780 ₺**

• Молодая Качотта • Мягкий Камамбер с белой корочкой  
• Скаморцио • Пармезан • Ароматный Рокфорти с голубой плесенью  
Подается с виноградом, клубникой, грушей, грецким орехом,  
фундуком и бискотти

## Итальяно антипасты

рекомендовано  
на 2 пе

420 г **960 ₺**

Хрустящие брускетты с пармской ветчиной и сыром Дор-Блю,  
пастроми из говядины с огурцами бурбон

## Капрезе

280 г **490 ₺**

## Крудо из креветок в соусе манго-маракуя

200 г **720 ₺**

## Жареный сыр Сулугуни с ананасовым чатни

220г **540₺**

## Пате из печени цыплёнка с луковым конфитюром

250 г **360 ₺**

## Оливки и маслины гигантские

100 г **330 ₺**

## Вителло-тоннато

210 г **670 ₺**

## Брускетта с лососем, гуакамоле и печёным перцем

210 г **690 ₺**

## Брускетта с пармской ветчиной, Дор-блю и грушей

210 г **560 ₺**

## Брускетта с пастроми из говядины и огурцами бурбон и мёдово-горчичным соусом

210 г **470 ₺**

# САЛАТЫ

В средиземноморской кухне много замечательных салатов,  
большое количество которых прославились на весь мир.

## «Цезарь» с куриной грудкой

210 г **520 ₺**

## «Цезарь» с креветками

210 г **610 ₺**

## «Нисуаз»

255 г **640 ₺**

## «Греческий» с сыром Фета

240 г **440 ₺**

## Салат с жареным сыром и ананасом

260 г **510 ₺**

томаты, печёный перец, микс салата и соус Манго-чили, микс салат

## Тёплый салат со свиной

200 г **570 ₺**

бланшированной на коньяке, томатами черри, белые грибы,  
микс салата, сливочно-имбирный соус

## Салат с лососем

220 г **810 ₺**

маринованный цукини, авокадо, микс салата, кунжутный соус

## Салат с морепродуктами

260 г **890 ₺**

авокадо, свежий огурец, микс салат, ореховый соус

## Салат с камчатским крабом и морским гребешком

210 г **1050 ₺**

персиковый Понзу, томаты, авокадо, микс салат

## Салат с пастроми из говядины

260 г **640 ₺**

огурцы бурбон, томаты, микс салат, картофель, мёдово-горчичный соус

# СУПЫ

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

<b>Мясная солянка с пастроами из говядины</b>	330 г	<b>400 ₽</b>
<b>Марсельский биск с мясом краба</b>	300 г	<b>350 ₽</b>
<b>Фирменный суп с морепродуктами</b> Согревающий томатный средиземноморский суп на основе ароматного рыбного бульона с кусочками трески, креветками, кальмарами и голубыми мидиями с добавлением картофеля и оливок. Прекрасным дополнением к нему послужит горячая focaccia.	410   20 г	<b>510 ₽</b>
<b>Хлебная корзина</b> Хлеб пшеничный с луком и сладким перцем, хлеб Бородино, палочки Гриссини. Подается с маслом, медом и тимьяном	230 г	<b>180 ₽</b>
<b>Фокачча Бьянко с сыром Пармезан</b>	120 г	<b>150 ₽</b>
<b>Фокачча с соусом Песто</b>	160 г	<b>150 ₽</b>

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

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

Выберите основу:



спагетти



тальятелли  
классические  
или  
шпинатные



спагетти Неро  
черные спагетти  
с черными карраками

<b>Паста с грибами и индейкой</b> Простая и удивительно вкусная паста в сливочном соусе с сыром Грана Падано	330 г	<b>520 ₽</b>
<b>Паста с креветками и беконом</b> в винно-сливочном соусе с добавлением рукколы, томатов Черри и сыра Грана Падано	330 г	<b>560 ₽</b>
<b>Паста с креветками и сыром Страчателла</b> в соусе из свежих томатов с добавлением базилика	330 г	<b>600 ₽</b>
<b>«Неро»</b> Паста в густом сливочном соусе с креветками, голубыми мидиями, кальмаром и лососевой икрой	330 г	<b>680 ₽</b>
<b>«Карбонара»</b> Традиционный рецепт пасты с ломтиками обжаренного бекона, сливочным соусом и сыром Пармезан	330 г	<b>510 ₽</b>
<b>Паста с пастроами из говядины, кукурузой в соусе Деми-гласс</b>	330 г	<b>660 ₽</b>
<b>Паста с шпинатом, креветками, вялеными томатами и соусом Песто</b>	200 г	<b>670 ₽</b>
<b>Равиоли с курицей и грибами</b> Подаются с сыром Страчателлой и зеленым маслом.	150   120 г	<b>460 ₽</b>
<b>Равиоли с рикоттой и шпинатом</b> Подаются с сыром Пармезан и кедровыми орешками.	170   150 г	<b>430 ₽</b>
<b>Равиоли с крабом и Креметте в соусе Мансини</b>	280 г	<b>690 ₽</b>
<b>Равиоли с креветкой и печёным перцем в соусе Арабьята</b>	280 г	<b>470 ₽</b>

## МЯСО&ПТИЦА

Мы виртуозно жарим мясо и готовим превосходные гарниры.  
А наши блюда из мяса - истинное наслаждение для фанатов мясных блюд.

Говяжьи щечки в соусе Деми-гласс с тыквенно-трюфельным пюре и печёными томатами	320 г	790 ₽
Медальоны из свинины в соус Ранч и печёным перцем Бабагануш	320 г	610 ₽
Стейк из томлёной говядины в соусе Деми-гласс с картофелем, кукурузой и кремом Пармезан	370 г	790 ₽
Стейк из свиной шеи с печёными овощами и перечным соусом	320 г	620 ₽
Стейк Стриплойн с печёными овощами и мусом из перечного соуса	350 г	1100 ₽
Медальоны из говядины с печеной грушей, соусом Горгонзола и овощной сальсой	290 г	890 ₽
Бифстроганов с картофельным пюре и огурцами бурбон	290 г	740 ₽
Филе бедра цыплёнка в тайском соусе, с кус-кусом и овощами	330 г	580 ₽

## ГАРНИРЫ

Овощи на гриле <small>Баклажан, кабачок, перец болгарский, помидор, шампиньон</small>	160 г	280 ₽
Картофель с травами и кремом Пармезан	190 г	250 ₽
Картофель фри	150 г	230 ₽
Кукуруза на гриле	150 г	340 ₽

## РЫБА&МОРЕПРОДУКТЫ

Напитанные морем и солнцем изысканные блюда нашего ресторана отправят вас в увлекательное путешествие по средиземноморскому региону.

Морепродукты в соусе Мансин, Арабьята, соус Песто и чааббатой	390   180 г	1100 ₽
Морской гребешок с трюфельным кремом, печёным перцем и соусом Юдзу	315 г	990 ₽
Тигровые креветки в тесте катаифи с азиатским песто	215 г	590 ₽
Филе палтуса в сливочном песто с запечённым брокколи	320 г	950 ₽
Филе дорадо, кунжутный соус, хрустящий баклажан, томатная сальса	340 г	780 ₽
Тунец филе	220 г	750 ₽
Лосось филе <b>на гриле</b>	210 г	900 ₽

## ТАР-ТАР

Тар-тар из говядины с вяленными томатами с кремом Пармезан	205 г	620 ₽
Тар-тар с лососем, гуакамоле с соусом Песто	210 г	780 ₽
Тар-тар с морским гребешком, персиковый Понзу, соус Юдзу	200 г	850 ₽

# ПИЦЦА

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

<b>BBQ</b>	500 г	<b>680 Р</b>
Пастрами, бекон, куриная грудка гриль, огурцы в бурбоне, соус BBQ и сыр Моцарелла		
<b>Гавайская пицца</b>	480 г	<b>590 Р</b>
Томатный соус, ветчина, свежий ананас		
<b>Пицца с тигровыми креветками</b>	500 г	<b>730 Р</b>
с сыром Моцарелла, рукколой, творожным сыром и зеленым маслом		
<b>Итальяно</b>	470 г	<b>620 Р</b>
Фирменная пицца с сальми Милано, охотничьими колбасками, шампиньонами и болгарским перцем с сыром Моцарелла и томатным соусом.		
<b>Карбонара</b>	470 г	<b>610 Р</b>
Ветчина, бекон, сливочный соус с яйцом и сыром Грана Падано		
<b>Маргарита</b>	400 г	<b>560 Р</b>
Классическая пицца с сыром Моцарелла, томатным соусом и базиликом		
<b>Пицца с ветчиной и грибами</b>	500 г	<b>610 Р</b>
<b>Пять сыров</b>	440 г	<b>670 Р</b>
томатный соус, кунжутные семечки, сыры: Моцарелла, Рокфорти, Скаморцио копченый, Грана Падано, творожный сыр		

# СОУСЫ

<b>Неаполитано</b>	50 г	<b>50 Р</b>	<b>Грибной, Блю чиз,</b>	50 г	<b>95 Р</b>
<b>Тар-тар, Арабьята</b>	50 г	<b>60 Р</b>	<b>Песто, Сливочно-икорный</b>		

# ДЕСЕРТЫ

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

<b>Шоколадно-грушевый торт</b>	150   20 г	<b>320 Р</b>
Шоколадные коржи, пропитанные грушевым конфитуром, с творожным кремом и сырным муссом из Горгонзолы		
<b>Чизкейк с соленой карамелью</b>	120 г	<b>340 Р</b>
Сливочный чизкейк на шоколадном корже с соленой карамелью		
<b>Мороженое «Семифредо»</b>	110   50 г	<b>240 Р</b>
Традиционный итальянский десерт из домашнего мороженого, сладкой халвы и взбитых сливок		
<b>Меренговый рулет</b>	130 г	<b>290 Р</b>
<b>«Наполеон» с малиной и сыром Пармезан</b>	150 г	<b>390 Р</b>
<b>Мельфей с цитрусовым кремом</b>	150 г	<b>310 Р</b>
<b>Мороженое</b>		<b>200 Р</b>
Ванильное, шоколадное, клубничное		