

## ПИЦЕТТА

История римской пиццы насчитывает сотни лет. Она — наследница известной с древнейших времен лепешки из пшеничной муки — фокаччи. На нее жители Рима выкладывали разнообразную начинку.

Римская пицца Маргарита	370 г	470 ₽
Римская пицца с морепродуктами	440 г	570 ₽
Римская пицца с грушей, сыром Дорблю и орехами	370 г	540 ₽
Римская пицца Чоризо-Страчателла	390 г	630 ₽
Римская пицца с креветками	440 г	560 ₽
Римская пицца с пастроми	440 г	610 ₽

## САЛАТЫ

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

<b>«Сальмоне»</b> Слабосоленый лосось со свежими овощами, томатами, картофелем пай, яйцом пашот и оливками с горчичной заправкой.	260 г	510 ₽
<b>«Капрезе»</b> Спелые помидоры с сыром Моцарелла, листьями пряной рукколы и кедровыми орехами, с соусом Песто и бальзамическим кремом	280 г	490 ₽
<b>Салат с языком</b> С обжаренными шампиньонами, маринованным огурцом, дольками картофеля, микс-салатом и оригинальной заправкой	240 г	470 ₽
<b>Салат с пастроми, рукколой, картофелем по-деревенски и томатами Черри</b>	210 г	460 ₽
<b>«Цезарь» с куриной грудкой</b>	220 г	480 ₽
<b>Салат с морепродуктами</b> Тигровые креветки, мидии и кальмары, обжаренные с вином и чесночным маслом, сервированные на листьях салата Айсберг с микрозеленью, томатами Черри, авокадо, луком конфи и устричной заправкой	250 г	680 ₽
<b>Салат по-итальянски</b> Теплый салат с жареной свиной вырезкой, шампиньонами, хрустящим салатом и бальзамическим соусом	230 г	490 ₽



ПОНТИЛЕ

# 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 680 ₽

• 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 антипаста

рекомендовано  
на 2 персоны

420 г 930 ₽

• Пармская ветчина • Салами Милано и Чоризо • Хрустящие брускетты с грибами,  
соусом Песто, пастроми и маринованным огурцом • сыр Моцарелла с томатами  
• королевские оливки и маслины

## Сет брускетт

355 г 520 ₽

• с вялеными томатами и соусом Песто • с пармской ветчиной и черносливом  
• со слабосоленым лососем и рукколой • с пастроми из говядины

## Мидии в перечном соусе

370/30 г 630 ₽

## Мидии в соусе Том ям

370/70 г 630 ₽

## Оливки и маслины гигантские

100 г 320 ₽

# 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.

## Фирменный суп с морепродуктами

410/20 г 410 ₽

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 фокачча.

## Солянка мясная с говяжьим языком и копчеными колбасками

350/20 г 330 ₽

## Крем-суп из шампиньонов

350/20 г 290 ₽

## Хлебная корзина

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

на 1 персону

60/10 г 60 ₽

на 2 персоны

120/20 г 110 ₽

## Фокачча Бьянко с сыром Пармезан

120 г 150 ₽

## Фокачча с соусом Песто

160 г 150 ₽



# 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



спагетти Неро  
черные спагетти  
с черными перчинками

## Паста с грибами и ветчиной

Простая и удивительно вкусная паста в сливочном соусе с сыром Грана Падано

330 г 460 ₽

## Паста с креветками и беконом

в вино-сливочном соусе с добавлением рукколы, томатов Черри и сыра Грана Падано

330 г 510 ₽

## Паста с креветками и сыром Страчателла

в соусе из свежих томатов с добавлением базилика

330 г 580 ₽

## Лазанья «Болоньезе»

Классическое итальянское блюдо из тонких листьев пасты, соуса Болоньезе на основе томатов с мясным фаршем и соусом Бешамель

320 г 490 ₽

## «Неро»

Паста в густом сливочном соусе с креветками, голубыми мидиями, кальмаром и лососевой икрой

330 г 670 ₽

## «Карбонара»

Традиционный рецепт пасты с ломтиками обжаренного бекона, сливочным соусом и сыром Пармезан

330 г 490 ₽

# РАВИОЛИ

Равиоли собственного приготовления - одно из главных украшений меню нашего ресторана. Попробуйте и вы обязательно попадете под очарование этих потрясающих блюд!

## Равиоли с курицей и белыми грибами

Подаются с сыром Страчателлой и зеленым маслом.

150/120 г 460 ₽

## Равиоли с рикоттой и шпинатом

Подаются с сыром Пармезан и кедровыми орешками.

170/150 г 430 ₽

# СОУСЫ

## Неаполитано

50 г 50 ₽

## Тар-тар, Арабьята

50 г 60 ₽

Грибной,  
Блючиз, Песто,  
Сливочно-икорный

50 г 95 ₽

## МЯСО&ПТИЦА

Мы виртуозно жарим мясо и готовим превосходные гарниры.  
А наши блюда на гриле – истинное наслаждение для фанатов мясных блюд.

**Говяжьих щечки в тосканских травах** 250/150/50 г 670 ₽

Томленое нежное мясо с гарниром из картофельного пюре с добавлением печеной тыквы и томатами гриль

**Сальтимбокка** 120/150/80 г 520 ₽

Медальоны из свиной вырезки в полосках обжаренного бекона с жареными вешенками, картофелем беби и грибным соусом

**Бефстроганов с картофельным пюре** 210/200/50 г 680 ₽

Говяжья вырезка, обжаренная с миксом из шампиньонов и вешенок в сливочно-сметанном соусе

**Большой бифштекс из говядины** 300 г 520 ₽

Подается с картофельным пюре, жареными вешенками и соусом Арабьята.

на гриле:

**Мясная тарелка-гриль** 530/150/60 г 1380 ₽

Говяжья вырезка, свиная вырезка, грудка индейки, филе цыпленка, домашняя котлета гриль. Подается с картофельными дольками, имбирным соусом и соусом Дорблю

**Стейк из свиной шеи** 170/50 г 510 ₽

Подается с маринованным луком и томатно-имбирным соусом

**Филе бедра цыпленка** 350 г 580 ₽

Подается с картофельным пюре, жареными вешенками и соусом Демиглас

## РЫБА&МОРЕПРОДУКТЫ

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

**Морепродукты под хлебной корочкой** 350/50 г 720 ₽

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

**Фритто мисто** 300/100/80 г 610 ₽

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

на гриле:

**Плато ди маре** 580/100/50 г 1590 ₽

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

**Филе тунца** 100/40 г 680 ₽

**Филе семги** 110/40 г 690 ₽

## ГАРНИРЫ

<b>Овощи на гриле</b> Баклажан, кабачок, перец болгарский, помидор, шампиньон	180 г	270 ₽
<b>Овощи по-итальянски</b> Обжаренная стручковая фасоль, кабачки, шпинат	150 г	270 ₽
<b>Картофель фри</b>	150 г	170 ₽
<b>Картофельные дольки фри</b>	150 г	170 ₽

## ДЕСЕРТЫ

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

<b>Меренговый рулет</b> с фисташковым кремом и начинкой из малинового пюре	130 г	290 ₽
<b>Шоколадно-грушевый торт</b> Шоколадные коржи, пропитанные грушевым конфитюром, с творожным кремом и сырным муссом из Горгонзолы	150/20 г	290 ₽
<b>Чизкейк с соленой карамелью</b> Сливочный чизкейк на шоколадном корже с соленой карамелью	120 г	280 ₽
<b>Мороженое «Семифредо»</b> Традиционный итальянский десерт из домашнего мороженого, сладкой халвы и взбитых сливок	110/50 г	210 ₽
<b>Морковно-шоколадный торт</b> Шоколадный бисквит с морковью, грецким орехом и сливочно-творожным кремом	150 г	290 ₽
<b>Домашний Наполеон</b>	150/20 г	310 ₽
<b>Мороженое</b> на ваш выбор: • ванильное • шоколадное • клубничное	120 г	170 ₽

Прекрасным дополнением к десертам  
станут напитки из нашего барного меню.  
Вы точно останетесь довольны  
ассортиментом и разнообразием вкусов.

