

## САЛАТЫ

<b>Салат «Капрезе»</b> 130 г (рукола, моцарелла, помидоры, соус песто, соус тапенада, сушеные маслины)	<b>490</b>
<b>Салат «Щёчки»</b> 220 г (помидоры, микс салата, щёчки, соус мясной, соус песто, бальзамический крем)	<b>560</b>
<b>Инсалата миста</b> 190 г (огурцы, морковь, перец сладкий, помидоры черри, микс салат, кукуруза консервированная)	<b>620</b>
<b>Салат «Греческий»</b> 250 г (болгарский перец, огурцы, помидоры черри, лук красный, маслины чёрные, брынза, рукола, соус из оливкового масла, винного уксуса, лимонного фреша, посыпается орегано)	<b>480</b>
<b>Салат с копчёной уткой</b> 135 г (копчёная утиная грудка, микс-салат, яйцо перепелиное, помидоры, соус из каперсов)	<b>610</b>
<b>Салат с ростбифом</b> 200 г (мясной салат с нежным ростбифом, слайсами картофеля беби, микс-салатом и редисом. Заправляется медово-горчичной заправкой)	<b>590</b>
<b>Фермерский сыр буррата с томатами</b> 225 г (буррата, помидоры, рукола, базилик, соус песто, крем-базилик, оливковое масло)	<b>790</b>
<b>Салат из руколы с креветками</b> 210 г (рукола, авокадо, томаты, креветки, кедровый орех, соус лимонный, пармезан)	<b>790</b>
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> 250 г (салат романо, помидоры, куриное филе на гриле, куриное филе «су-вид», сыр пармезан, соус «цезарь», гренки)	<b>490</b>
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> 230 г (салат романо, помидоры, креветки, сыр пармезан, соус «цезарь», гренки)	<b>690</b>
<b>Салат «Флоренция»</b> 270 г (артишоки, креветки, микс-салат, авокадо, соус «флоренция»)	<b>1300</b>
<b>Салат «Панцанелла»</b> 300 г (чиабатта, огурцы, помидоры, сыр страчателла, красный лук, соус песто, томаты конкассе, маслины)	<b>550</b>
<b>Салат «Тиролезе»</b> 240 г (шпик копченый, микс-салат, груша, иомидоры, соус французский, грецкий орех)	<b>790</b>

## ЗАКУСКИ

<b>Клаб-сэндвич с картофелем беби и сырным соусом</b> 290/150/40 г	<b>690</b>
<b>Брускетта со страчателлой и анчоусом</b> 140 г	<b>550</b>
<b>Брускетта с ростбифом и перепелиным яйцом</b> 190 г	<b>630</b>
<b>Брускетта с форелью и авокадо</b> 150 г	<b>740</b>
<b>Брускетта с грибами и сыром</b> 230 г	<b>600</b>
<b>Брускетта с соусом авокадо и яйцом пашот</b> 180 г	<b>690</b>
<b>Брускетта с пармой и моцареллой</b> 120 г	<b>650</b>
<b>Брускетта с креветками и авокадо</b> 230 г	<b>990</b>
<b>Брускетта с томатами конкассе</b> 210 г	<b>590</b>
<b>Брускетта с тартаром из говядины</b> 180 г	<b>890</b>
<b>Баклажан «Пармиджано»</b> 230 г	<b>720</b>
<b>Баклажан «Страчателла-парма»</b> 155 г	<b>790</b>
<b>Вителло тоннато</b> 220 г	<b>610</b>
<b>Мидии «Маринара»</b> 600 г	<b>950</b>
<b>Тартар из говядины</b> 150 г	<b>790</b>
<b>Тартар из тунца</b> 230 г	<b>990</b>
<b>Тартар из лосося</b> 200 г	<b>990</b>
<b>Карпаччо из говядины с белыми грибами</b> 185 г	<b>890</b>
<b>Мясная гастрономия</b> 100 г (ростбиф, прошутто ди парма, шпик, брезаола, мортаделла)	<b>890</b>
<b>Сырная гастрономия</b> 190 г (горгондзола, качотта, монтазио, кремлетто, пармезан, грецкие орехи, мёд)	<b>890</b>
<b>Маслины</b> 100 г	<b>390</b>
<b>Оливки</b> 100 г	<b>390</b>
<b>Артишоки</b> 100 г	<b>390</b>
<b>Антипасто</b> 1000 г (буррата, сырное и мясное плато, артишоки, оливки черные и зелёные, мёд, орехи, соус песто, томаты)	<b>4700</b>

## СУПЫ

<b>Суп по-тоскански</b> 450г	<b>590</b>
<b>Итальянский куриный суп</b> 350 г	<b>450</b>
<b>Томатный суп со страчателлой</b> 320 г	<b>430</b>
<b>Суп из белых грибов</b> 350 г	<b>590</b>
<b>Суп из морепродуктов</b> 420 г	<b>1200</b>
<b>Суп со спаржей</b> 290 г	<b>600</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Куриные котлеты</b> 160/150/40 г (подаются с нежным картофельным пюре и грибным соусом)	<b>620</b>
<b>Итальянский бургер с картофелем по-деревенски</b> 350/150/40 г (сыр моцарелла в панировке, говяжья котлета, корнишоны, помидоры, салат айсберг, соус. Подаётся с картофелем по-деревенски)	<b>740</b>
<b>Кальмары по-итальянски</b> 225 г (кальмары в сливочном соусе со шпинатом и красным перцем, подаётся с хрустящей чиабаттой)	<b>750</b>

<b>Фондута по-итальянски</b> 450/100/100/100 г (сыры моцарелла и раklet, яичный желток, чиабатта, мортаделла, беби картофель)	<b>3500</b>
<b>Отбивная миланеза</b> 150/150/40 г (карбонад в панировке подаётся с соусом конкассе и картофелем по-деревенски)	<b>720</b>
<b>Треска в томатном соусе с картофелем</b> 390 г (треска в томатном соусе с чесноком, маслинами и зеленью, подаётся с отварным обжаренным картофелем)	<b>790</b>
<b>Осьминог алла Лучана</b> 360 г (осьминог, каперсы, помидоры конкассе, чеснок, маслины, соус томатный, базилик, чиабатта, картофель беби))	<b>1500</b>
<b>Ароматные креветки в чесночном масле</b> 130 г (креветки обжариваются в чесночном масле с добавлением петрушки)	<b>1100</b>
<b>Утиная грудка Магре с апельсиновым соусом</b> 300 г (утиная грудка, с гарниром из обжаренного корня сельдерея, шампиньонов и сегментами апельсина)	<b>990</b>
<b>Говяжья котлета с томатами конкассе</b> 390 г (котлета из мяса говядины, картофель по-деревенски, томаты конкассе с чесноком и зеленью)	<b>990</b>
<b>Спинка трески в апельсиновом соусе</b> 160 г (подаётся с пюре из цветной капусты и вялеными томатами)	<b>1100</b>
<b>Сибас или дорадо в соляном «панцире»</b> цена указана за 100 г	<b>600</b>

## ГРИЛЬ

<b>Цыплёнок «Алла дьявола»</b> 400/100/40 г (маринованный в специях цыплёнок, подается с картофелем фри и горчичным соусом)	<b>890</b>
<b>Каре из свинины на кости</b> 270/150/50 г (подаётся с отварным-обжаренным на сливочном масле картофелем и абрикосовым соусом)	<b>790</b>
<b>Тальята с руколой и пармезаном</b> 160/200/40 г (подаётся с картофельными слайсами, перечным соусом)	<b>990</b>
<b>Стейк «Филе Миньон»</b> 200 г (подаётся с картофельными слайсами, микс-салатом и грибным соусом)	<b>1200</b>
<b>Стейк «Нью-Йорк»</b> 300 г (в сыром виде, рекомендованная прожарка — medium)	<b>1500</b>
<b>Стейк «Рибай»</b> 230/150/40 г (подаётся с картофелем по-деревенски и перечным соусом)	<b>2200</b>
<b>Стейк «Шатобриан»</b> 600 г (в сыром виде, рекомендованная прожарка — medium)	<b>3900</b>
<b>Филе лосося на гриле со шпинатом и грибным соусом</b> 140/100/40 г (филе лосося, припущенный шпинат с чесноком, грибной соус)	<b>1200</b>
<b>Филе дорадо или сибаса</b> 200/80/40 г (филе на выбор, подаётся со «спагетти» из овощей со сливочно-грибным соусом)	<b>1300</b>
<b>Сибас или дорадо на гриле</b> цена указана за 100 г (целая рыба, подаётся с овощами на гриле и фирменным соусом)	<b>420</b>
<b>Морской гриль</b> 650 г (филе дорадо/сибаса, креветки, кальмары, овощи гриль, лимон, лайм)	<b>3500</b>
<b>Филе тунца на гриле</b> 300 г (тунец прожарки medium, гратен из цуккини, яблока и томата, соус по-сицилийски)	<b>1500</b>
<b>Бразато ди говядина с полентой на гриле</b> 420 г (говядина, полента из кукурузы, вино, соус демиглас, шампиньоны, морковь, чеснок, зелень)	<b>990</b>

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ СЫРА

<b>Паста в сырной голове пармиджано реджано</b> 380 г	<b>1200</b>
<b>Паста в сырной голове пекорино</b> 380 г	<b>1200</b>
<b>Раклет с креветками, руколой и томатами</b> 150/150 г	<b>1800</b>
<b>Раклет с картофелем беби и маринованными огурцами</b> 150/170 г	<b>1200</b>
<b>Раклет</b> 150 г (добавьте к любому блюду)	<b>700</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Овощи гриль</b> 250 г	<b>470</b>
<b>Картофельное пюре</b> 150 г	<b>220</b>
<b>Картофель по-деревенски</b> 150 г	<b>220</b>
<b>Картофель фри</b> 150 г	<b>250</b>
<b>Рис с пармезаном и сливочным маслом</b> 150 г	<b>300</b>
<b>Чипсы из корня сельдерея</b> 60 г	<b>350</b>
<b>Шпинат с чесноком</b> 100 г	<b>280</b>
<b>Жареный картофель с грибами</b> 300 г	<b>520</b>

Скидка 30 % на меню кухни\* с 12:00 до 16:00 (действует только в ресторане в будние дни) не суммируется с акциями и другими скидками, не действует в праздничные дни

\*распространяется не на все блюда

\*если у вас есть аллергия или другие пищевые предпочтения, просим сообщить нам об этом заранее.

## ПАСТА

<b>Спагетти с помидорным соусом и базиликом</b> 230 г (соус томатный, базилик, чеснок, масло сливочное, пармезан)	<b>490</b>
<b>Тальятелле «Болоньезе»</b> 300 г (соус болоньезе из домашнего фарша, масло сливочное, пармезан, розмарин)	<b>590</b>
<b>Пенне «Арабьята»</b> 350 г (острый томатный соус, оливки, каперсы, перец чили, петрушка)	<b>520</b>
<b>Пенне «Венециано»</b> 370 г (сливочный соус, куриное филе, бекон, горгондзола, грецкий орех)	<b>530</b>
<b>Спагетти «Карбонара»</b> 330 г (сливочный соус, бекон, сливочное масло, желток, пармезан)	<b>550</b>
<b>«Карбонара итальяно»</b> 300 г (сливочное масло, желток, бекон, сыр пекорино)	<b>740</b>
<b>Тальятелле с лососем и сливочным соусом</b> 300 г (сливочный соус, лосось копчёный, масло сливочное, петрушка, сушёные маслины)	<b>710</b>
<b>Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе</b> 340 г (сливочный соус, белые грибы, масло чесночное, масло сливочное, масло трюфельное, пармезан, петрушка)	<b>620</b> -
<b>Спагетти с вонголе</b> 400 г (томатный соус, вонголе, обжаренные на растительном масле, со слайсами чеснока, рыбным бульоном, помидорами конкассе, рубленной петрушкой, базиликом и сливочным маслом)	<b>890</b>
<b>Каламарата с трюфельной пастой</b> 340 г (сливочный соус с трюфельной пастой и беконом, подаётся с запечённым брокколи с пармезаном)	<b>990</b>
<b>Спагетти «Ди Маре»</b> 450 г (томатный соус, лосось, сибас, дорадо, вонголе, аргентинская креветка, тигровая креветка, мидии, кальмары, томаты конкассе, креветочный биск, базилик, петрушка)	<b>1200</b>
<b>Пенне «4 сыра»</b> 340 г (горгондзолла, монтазио, скаморца, фонтина, моцарелла и пармезан, сливочный соус)	<b>750</b>
<b>Мясная лазанья</b> 435 г (соус болоньезе из домашнего фарша, соус бешамель, пармезан, песто)	<b>690</b>
<b>Ризотто с белыми грибами</b> 300 г (рис карнароли, томлённый в грибном бульоне, с добавлением сливочного масла, чеснока и жареных белых грибов. Подаётся с пармезаном, петрушкой, трюфельным маслом)	<b>750</b>
<b>Ризотто с креветками</b> 450 г (рис карнароли, креветки, аргентинские креветки, шпинат, страчателла, пармезан, соус биск, томаты)	<b>1200</b>
<b>Ризотто с кальмаром</b> 400 г (рис карнароли, креветки, аргентинские креветки, шпинат, страчателла, пармезан, соус биск, томаты)	<b>1100</b>
<b>Ньокки с шампиньонами и помидорами черри</b> 350 г	<b>850</b>
<b>Спагетти «Наполитана»</b> 450 г (спагетти, соус томатно-сливочный, фрикадельки (говядина, бекон), пармезан)	<b>890</b>
<b>Спагетти с курицей и шампиньонами</b> 410 г (спагетти, соус сливочный, чесночное масло, куриная грудка, шампиньоны, пармезан)	<b>890</b>
<b>Пенне с баклажаном</b> 480 г (пенне, соус томатный, соус конкассе, моцарелла, баклажаны, сливочное масло, пармезан, чесночное масло)	<b>750</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>Мороженое со свежими ягодами и соусом маракуйя</b> 180 г	<b>590</b>
<b>Профитроли с тёплым шоколадом и обжаренным фундуком</b> 170 г (профитроли, соус пастизе, чёрный шоколад, измельченный фундук, воздушный рис)	<b>420</b>
<b>Тирамису</b> 140 г (крем из сыра маскарпоне и сливок, печенье савоярди, пропитанное ароматным кофе, какао, сахарная пудра)	<b>400</b>
<b>Яблочный пай с корицей и шариком мороженого</b> 180 г (горячий открытый пирог с пряными (корица) яблоками и сливочно-ванильным кремом подаётся с шариком ванильного мороженого и соусом)	<b>450</b>
<b>Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого</b> 170 г (шоколадный кекс с жидким центром и хрустящей корочкой, подается с шариком ванильного мороженого и вишневым соусом)	<b>440</b>
<b>Чизкейк манго</b> 190 г (песочный корж с сыром креметте, желатин, пюре из манго, сливками и сахарной пудрой)	<b>490</b>
<b>Панна-котта</b> 190 г (сливки, ваниль стручковая, сахар, желатин, соус маракуйя, вишневое варенье и лепестки миндаля)	<b>420</b>
<b>Мороженое</b> , 50 г (в ассортименте)	<b>160</b>
<b>Крем-брюле</b> , 190 г (сливки, яйцо, сахар, стручковая ваниль, свежие ягоды)	<b>390</b>
<b>Миллефолье</b> , 180 г (слоёное тесто, свежие ягоды, крем патисьер)	<b>690</b>
<b>Лимонный тарт со свежими ягодами</b> 150 г (песочное тесто, лимонный курд, цедра лимона: подаётся со взбитыми сливками и свежими ягодами)	<b>450</b>

**Скидка 30 % на меню кухни\* с 12:00 до 16:00 (действует только в ресторане в будние дни) не суммируется с акциями и другими скидками, не действует в праздничные дни**

\*распространяется не на все блюда

\*если у вас есть аллергия или другие пищевые предпочтения, просим сообщить нам об этом заранее.

## ФОКАЧЧА

<b>Фокачча с розмарином</b> 180 г	<b>280</b>
<b>Фокачча «Пиканте»</b> 180 г	<b>300</b>
<b>Фокачча с помидорами</b> 220 г	<b>350</b>
<b>Фокачча «Песто»</b> 200 г	<b>450</b>
<b>Фокачча с пармезаном и чесночным маслом</b>	<b>360</b>

## ПИЦЦА

<b>Пицца «Маргарита»</b> 315 г (моцарелла, томатный соус, базилик)	<b>490</b>
<b>Пицца «Цезарь»</b> 380 г (моцарелла, филе куриной грудки, салат романо, соус цезарь)	<b>690</b>
<b>Пицца «Саями Пиканте»</b> 360 г (саями, моцарелла, пармезан, томатный соус)	<b>660</b>
<b>Пицца «Кальцоне»</b> 330 г (шампиньоны, ветчина прошутто, рукола, пармезан, моцарелла, томатный соус)	<b>710</b>
<b>Пицца «4 сезона»</b> 380 г (саями, артишоки, ветчина прошутто, шампиньоны, маслины, томатный соус)	<b>750</b>
<b>Пицца «Груша и горгондзола»</b> 370 г (горгондзола, пармезан, груша свежая, сливки, моцарелла)	<b>720</b>
<b>Пицца «PIOPPO»</b> 350 г (моцарелла, белые грибы, трюфельное масло, томаты, рукола, томатный соус)	<b>680</b>
<b>Пицца «Прошутто ди парма»</b> 360 г (пармезан, моцарелла, прошутто ди парма, рукола, томатный соус)	<b>940</b>
<b>Пицца «4 Сыра»</b> 340 г (горгондзола, гауда, пармезан, эмменталь, базилик)	<b>780</b>
<b>Пицца «Прошутто Фунги»</b> 360 г (моцарелла, шампиньоны, ветчина прошутто, томатный соус)	<b>880</b>
<b>Пицца «Капричоза»</b> 360 г (артишок, маслины, прошуто котто, шампиньоны)	<b>940</b>
<b>Пицца грибная</b> 410 г (сливочная основа, моцарелла, белые грибы, шампиньоны, трюфельное масло)	<b>830</b>
<b>Пицца «Буррата»</b> 340 г (буррата, рукола, домашний крем-бальзамик, томатный соус)	<b>1200</b>
<b>Пицца с пастой из чёрного трюфеля</b> 350 г (паста из трюфеля, моцарелла, пармезан, рукола, сливочный соус)	<b>1200</b>

## ПИЦЦА НЕАПОЛИТАНСКАЯ

<b>Пицца неаполитанская «Дьявола итальяно»</b> (колбаски дьявола, тесто неаполитанское, моцарелла, томатный соус)	<b>1100</b>
<b>Пицца неаполитанская «Маргарита»</b> 380 г (соус томатный, моцарелла, масло оливковое, базилик)	<b>590</b>
<b>Пицца неаполитанская «4 сыра»</b> 390 г (горгондзола, скаморца, пармезан, эмменталь, моцарелла, сливки)	<b>890</b>
<b>Пицца неаполитанская «Прошутто ди парма»</b> 450 г (моцарелла, прошутто ди парма, масло оливковое, соус томатный, пармезан)	<b>1100</b>
<b>Пицца неаполитанская «Мортаделла»</b> 460 г (томатный соус, моцарелла, страчателла, мортаделла с фисташкой, песто, базилик)	<b>990</b>
<b>Пицца неаполитанская «Ростбиф»</b> 500 г (томатный соус, ростбиф, моцарелла, рукола, томаты вяленые, трюфельное масло)	<b>990</b>
<b>Пицца неаполитанская «Дьябло»</b> 430 г (саями говьяжья, моцарелла, острое масло, томатный соус)	<b>990</b>
<b>Пицца неаполитанская «Груша горгонзола» со шпиком</b> 510 г (сливочный соус, груша, сыр горгонзола, шпик)	<b>990</b>
<b>Пицца неаполитанская «Маргарита» со страчателлой</b> 400 г (томатный соус, рукола, свежие помидоры, сыр страчателла)	<b>1100</b>
<b>Пицца неаполитанская с белыми грибами и трюфельной пастой</b> 400 г (сливочный соус, моцарелла, белые грибы, трюфельная паста, трюфельное масло)	<b>1500</b>