

# ИТАЛЬЯНСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ

## КОЛБАСА & ВЕТЧИНА

<b>ПРОШУТТО ДИ ПАРМА</b>	<b>40 г</b>	<b>200 р.</b>
<b>КОППА «ФЕЛИНЕЗЕ»</b>	<b>40 г</b>	<b>180 р.</b>
<b>САЛЯМИ МИЛАНО</b>	<b>40 г</b>	<b>200 р.</b>
<b>БРЕЗАОЛА</b>	<b>40 г</b>	<b>300 р.</b>
<b>МОРТАДЕЛЛО</b>	<b>40 г</b>	<b>180 р.</b>
<b>ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАКУСКА</b> (ассорти из итальянских колбас)	<b>200/ 75 г</b>	<b>950 р.</b>

## СЫРЫ

<b>ГОРГОНЗОЛА</b> (сыр с плесенью)	<b>40 г</b>	<b>180 р.</b>
<b>АЗИАГО</b>	<b>40 г</b>	<b>180 р.</b>
<b>ПАРМЕЗАН 24 мес.</b>	<b>40 г</b>	<b>180 р.</b>
<b>ПЕКориНО</b>	<b>40 г</b>	<b>220 р.</b>
<b>ТАЛЕДЖИО</b>	<b>40 г</b>	<b>200 р.</b>
<b>АССОРТИ СЫРОВ</b>	<b>200/ 100 г</b>	<b>850 р.</b>

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ОВОЩНЫЕ

<b>КАПРЕЗЕ</b> Моцарелла «Романина», спелые томаты и соус «Песто»	<b>290 г</b>	<b>630 р.</b>
<b>САЛАТ ХУДОЖНИК</b> Салатные листья «Микс» со свежими овощами	<b>340 г</b>	<b>520 р.</b>
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ</b> Сыр «Фета», помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, лук, оливковое масло	<b>300 г</b>	<b>540 р.</b>
<b>ТЕРРИНА ИЗ ПОМИДОРОВ</b> Террина из баклажанов и помидоров с сыром «Фета», ягодами и рукколой	<b>280 г</b>	<b>580 р.</b>
<b>САЛАТ «БУРРАТА ПОМОДОРО»</b> Сыр «Буррата», томаты и салатный микс	<b>360 г</b>	<b>880 р.</b>

## МЯСНЫЕ

<b>ВИТЕЛЛО ТОНАТО</b> Телятина под соусом «ди Тонно», украшенная каперсами и салатом «Микс»	<b>260 г</b>	<b>620 р.</b>
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</b> Листья салата «Романо» с нежной куриной грудкой, чесночные гренки и соус «Цезарь»	<b>280г</b>	<b>480 р.</b>
<b>САЛАТ ФАНТАЗИЯ</b> Говяжий язык, болгарский перец, корнишоны, сыр «Грана Падано», микс салат, маринованный лук, заправляется белым соусом с хреном и медом	<b>320 г</b>	<b>540 р.</b>
<b>РОСТБИФ «АЛЬ ИНГЛЕЗЕ»</b> Ростбиф, соус Песто с вялеными томатами, огурцы, помидоры, руккола	<b>270 г</b>	<b>580 р.</b>
<b>ТЫСЯЧА ЛИСТЬЕВ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b> Баклажаны, помидоры, сыр моцарелла «Романина», Пршутто ди Парма и соус «Песто»	<b>300 г</b>	<b>720 р.</b>
<b>САЛАТ ИЗ ШПИНАТА И КУРИНОЙ ГРУДКИ</b> Листья молодого шпината с куриной грудкой и перепелиными яйцами под соусом «Бернез»	<b>350 г</b>	<b>640 р.</b>
<b>ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ</b> Карпаччо из отварного языка. Подается со сливочным хреном и зернистой горчицей	<b>165 г</b>	<b>620 р.</b>
<b>РУККОЛА С АНАНАСОМ И ПАРМОЙ</b> Руккола, ананас, ветчина «Парма», сыр «Грана Падано»	<b>300 г</b>	<b>850 р.</b>
<b>САЛАТ ИЗ ШПИНАТА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ</b> Куриная печень, грибы Еринге, шпинат, оливковое масло, лук "Сибулет"	<b>260г</b>	<b>520 р.</b>

<b>ВЕТЧИНА «САН ДАНИЕЛЕ» С ДЫНЕЙ</b>	<b>380 г</b>	<b>780 р.</b>
Ветчина «Парма» с оранжевой дыней		

### РЫБНЫЕ

<b>МОРСКОЙ САЛАТ</b>	<b>340 г</b>	<b>980 р.</b>
Морепродукты на салатных листьях, под лимонным соусом		

<b>КРАБНАЯ КОРЗИНКА</b>	<b>240 г</b>	<b>1280 р.</b>
Корзинка из грейпфрута, с крабами и салатом «Латук». Подается под лимонным соусом и ягодами		

<b>РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b>	<b>240 г</b>	<b>920 р.</b>
Листья рукколы с тигровыми креветками. Подается с сыром «Пармезан» и соусом «Бальзамико»		

<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b>	<b>280г</b>	<b>780 р.</b>
Салат «Романо», тигровые креветки, гренки и соус «Цезарь»		

<b>АВОКАДО С КРАБАМИ И ПЕСТО</b>	<b>250 г</b>	<b>1180 р.</b>
Дальневосточные крабы с авокадо, спаржей и креветками, заправленные белым соусом с «Песто»		

<b>САЛАТ ИЗ ТУНЦА С БУРРАТОЙ</b>	<b>280 г</b>	<b>1100 р.</b>
Сыр «Буррата» с кусочками тунца и салатными листьями		

<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА</b>	<b>340 г</b>	<b>1180 р.</b>
Теплый осьминог с картофелем, цуккини, болгарским перцем, томатами конкассе под оливково-чесночной заправкой		

<b>САЛАТ С СЕМГОЙ И РУККОЛОЙ</b>	<b>180 г</b>	<b>560 р.</b>
Руккола, семга слабосоленая, авокадо, грейпфрут с заправкой из апельсинового фреша и крем бальзамика		

<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ И ПАПРИКОЙ</b>	<b>250 г</b>	<b>980 р.</b>
Гребешки, томаты, паприка, грецкий орех, салат «Романо» и «Фризе», сок лимона и оливковое масло		

### КАРПАЧЧО & ТАР - ТАР

<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	<b>200 г</b>	<b>620 р.</b>
Говядина, лимонный сок, оливковое масло, сыр «Пармезан»		

<b>КАРПАЧЧО ИЗ РЫБЫ ВОЛК</b>	<b>250 г</b>	<b>750 р.</b>
Тонко нарезанная филе бранзино с цитрусовым соусом, салатными листьями и бальзамическим уксусом		

<b>КАРПАЧЧО ИЗ СЕМГИ</b>	<b>275 г</b>	<b>920 р.</b>
Семга, руккола, апельсин, лимон, цитрусовый соус		

<b>КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА</b>	<b>270 г</b>	<b>740 р.</b>
Филе тунца, под цитрусовым соусом, с рукколой и пармезаном		

<b>ТАР - ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	<b>290 г</b>	<b>750 р.</b>
Рубленая говядина с лимонным соусом, анчоусами, луком и каперсами. Подается с сырым желтком		

<b>ТАР - ТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И КРАБАМИ</b>	<b>240 г</b>	<b>1160 р.</b>
Тунец, крабы, авокадо, сыр «Грана Падано», руккола, лимон		

## СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ НА ВЕС

<b>УСТРИЦЫ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ</b>	1шт	390 р.
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b>	100 г	350 р.
<b>СИБАС</b>	100 г	240 р.
<b>ДОРАДА</b>	100 г	240 р.
<b>ТЮРБО</b>	100 г	500 р.
<b>БАРАМУНДИ</b>	100 г	390 р.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ОВОЩНЫЕ

<b>ТЫСЯЧА ОВОЩНЫХ ЛИСТЬЕВ</b> Слоеное тесто с обжаренными овощами, с томатным соусом и салатными листьями	370 г	580 р.
<b>БАКЛАЖАНЫ ПАРМЕДЖАНО</b> Тонко нарезанные баклажаны, запеченные с помидорным соусом и сыром «Моцарелла»	280 г	570 р.
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> Овощи обжаренные на гриле с оливковым маслом	260 г	460 р.

### МЯСНЫЕ

<b>ФУА - ГРА С ЯБЛОКАМИ</b> Кусочки утиной печени с яблочным и инжирным соусами	200 г	1680 р.
<b>КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПОД СОУСОМ ИЗ СМОРОДИНЫ</b> Куриная печень с салатными листьями, под соусом из красной смородины	220 г	490 р.