

## UŽKANDŽIAI ☞ ANTIPASTI ☞ STARTERS

☞ „Brusketa“ su vyšniniais pomidoriukais ☞ 9,40 €  
*skrudintos itališkos duonos riekutės su vyšniniais pomidorais, „scamorza“ sūriu, alyvuogėmis, kaparėliais, česnakų, baziliku bei tyru alyvuogių aliejumi*

☞ *Bruschetta* ☞  
*con pomodorini freschi, scamorza, olive, capperi, aglio, basilico e olio extravergine di oliva*

☞ *Bruschetta* ☞  
*grilled Italian „Ciabatta“ bread slices with fresh cherry tomatoes, scamorza cheese, olives, capers, garlic, basil, and extra virgin olive oil*

☞ *Mini „Focaccia“ duonelė su vytintu kumpiu, sūrio bei žolelių padažu (4 vnt.)* ☞ 12,90 €

☞ *Focaccine calde con prosciutto e crema di formaggio alle erbe (4 pezzi)* ☞

☞ *Mini focaccia bread with cured ham and light cheese sauce with herbs (4 pcs)* ☞

☞ *Baklažanų suktinukai „Parmigiana“* ☞ 13,90 €  
*„Mozzarella“ ir „Grana Padano“ sūriai, keptos cukinijos, troškintų pomidorų ir „Scamorza“ sūrio padažas*

☞ *Involtini di melanzane alla Parmigiana* ☞  
*con zucchini, sugo al pomodoro, mozzarella, pecorino, scamorza*

☞ *Eggplant rolls „Parmigiana“ style* ☞  
*pan fried zucchini, „Mozzarella“, and „Pecorino“ cheese, tomato and „Scamorza“ cheese sauce*

☞ *Keptos tigrinės krevetės su Marsala vynu* ☞ 14,90 €  
*patiekiamos su Parmezano traškučiais bei avokadų padažu*

☞ *Gamberetti tigre saltati in padella al Marsala* ☞  
*serviti su chips di Parmigiano con salsa di avocado*

☞ *Tiger shrimp cooked with Marsala wine* ☞  
*served on Parmesan chips with avocado sauce*

☞ *Jautienos „Carpaccio“* ☞ 17,90 €  
*plonai pjaustyta žalia jautienos išpjova su avokadų ir petražolių padažu, traškiais kaparėliais, šviežiu čiobreliu bei tyru alyvuogių aliejumi*

☞ *Carpaccio di manzo* ☞  
*filetto di manzo crudo tagliato finemente, servito con gocce di salsa all'avocado e prezzemolo, capperi croccanti, timo fresco e olio extravergine di oliva*

☞ *Beef Carpaccio* ☞  
*thinly sliced raw beef tenderloin served with drops of avocado and parsley sauce, crispy capers, fresh thyme, and extra virgin olive oil*

✧ *Marinuotų užkandžių rinkinys (2–3 asmenims)* ✧ 15,90 €  
*alyvuogių asorti, Romos stiliaus artišokai ir aštri paprika įdaryta „Ricotta“ sūriu*

✧ *Tris di antipasti di verdure* ✧  
*olive miste, carciofi alla Romana e peperoncini piccanti ripieni al formaggio*

✧ *Marinated Appetizer Trio* ✧  
*mixed olives, Roman-style artichokes, and small red hot peppers with “Ricotta” cheese filling*

✧ *Sūrio ir mėsos asorti su alyvuogėmis ir „Focaccia“ duonelėmis* ✧ 21,90 €  
*(2–3 asmenims)*  
*„Grana Padano“ sūris, avis sūris „Pecorino“, vytintas kumpis, itališkas saliamis*

✧ *Tagliere di formaggi e salumi con focaccine (2-3 persone)* ✧  
*Grana Padano, Pecorino, prosciutto, salame*  
✧ *Italian cheese and meat assortment with olives and „Focaccia“ bread* ✧  
*„Grana Padano“ cheese, „Pecorino“ sheep cheese, cured ham and salami*

✧ *Brusketų rinkinys ant padėklo (3–4 asmenims)* ✧ 26,90 €  
*Skrudintos itališkos duonos riekutės su:*  
*- vyšniniais pomidorais, scamorza sūriu, alyvuogėmis, česnaku, kaparėliais ir baziliku*  
*- artišokais, „Grana Padano“ sūriu ir saulėje džiovintais pomidorais*  
*- kepta cukinija, mocarela, kaparėliais ir gražgarste*

✧ *Tagliere di bruschette miste (per 3–4 persone)* ✧  
*- ai pomodorini, scamorza, olive, capperi e basilico*  
*- ai carciofi, grana padano e pomodori secchi*  
*- alle zucchine grigliate, mozzarella, capperi e rucola*

✧ *Bruschetta Assortment on a Board (for 3–4 persons)* ✧  
*Grilled/baked Italian bread slices with:*  
*- cherry tomatoes, scamorza cheese, olives, capers, and basil*  
*- artichokes, grana padano cheese and sundried tomatoes*  
*- grilled zucchini, mozzarella, capers and rocket salad*

## SALOTOS ✧ INSALATE ✧ SALADS

✧ „Kaprese“ salotos su mocarela „Di Bufala“ ✧  
vyšniniai pomidorai, alyvuogės, bazilikas, raudonėlis, tyras alyvuogių aliejus

15,90 €

✧ Insalata caprese di Bufala ✧  
con pomodorini, olive, mozzarella di bufala, basilico, origano, olio extravergine

✧ Caprese salad with Buffalo mozzarella cheese ✧  
cherry tomatoes, olives, basil, oregano, extra vergin olive oil

✧ Šviežios salotos su kepta vištiena ✧  
salotų lapai, balzamiko acte karamelizuota vištiena,  
vyšniniai pomidorai, fetos sūris, anakardžių riešutai, smidrų tyrė, medaus - gartyčių padažas

17,90 €

✧ Insalata di pollo ✧  
insalata, pollo sfumato all'aceto balsamico, formaggio feta,  
pomodorini, anacardi, purea di asparagi, salsa alla senape e miele

✧ Chicken salad ✧  
salad, pan fried chicken with balsamic vinegar,  
cherry tomatoes, feta cheese, asparagus puree, honey mustard sauce, cashew nuts

✧ Viduržemio jūros daržovių salotos su keptu tunu\* ✧  
salotų lapai, saulėje džiovinti pomidorai, juodosios alyvuogės, „Focaccia“ duonos skrebučiai,  
kedro riešutai, kaparėliai, parmezano sūris, avokadų padažas

19,90 €

✧ Insalata Mediterranea al tonno\* ✧  
con pomodori sott'olio, olive, pinoli, focaccia, parmigiano, capperi, salsa all'avocado

✧ Mediterranean salad with tuna\* ✧  
with sundried tomatoes, olives, cedar nuts, toasted „Focaccia“ bread, „parmesan“ cheese,  
capers, avocado sauce

\*Galimas veganiška variantas (su artišokais) / Disponibile opzione per vegani (con carciofi)  
Vegan option available (with artichokes)

17,90 €





## SRIUBOS ☞ ZUPPE ☞ SOUPS

☞ *Sriuba „Minestrone“*  
*itališka daržovių sriuba su „Focaccia“ duona*

8,90 €

☞ *Minestrone di verdure*  
*con focaccine*

☞ *Minestrone*  
*Italian vegetable soup with „Focaccia“ bread*



☞ *Pomidorinė jūros gėrybių sriuba*  
*su petražolėmis ir skrudinta duona*

12,90 €

☞ *Zuppa di cozze, vongole e gamberi*  
*al pomodoro, e prezzemolo con pane grigliato*

☞ *Mussels, clams and shrimp tomato soup*  
*with parsley, extra vergin olive oil. Served with grilled bread*

## MAKARONAI ☞ PASTA ☞ PASTA

☞ *„Penne“ su bolonijos padažu*

16,90 €

☞ *Penne al ragù*

☞ *„Penne“ with bolognese sauce*



☞ *Dviejų spalvų „Tagliatelle“ su rūkyta šonine, šparagų tyrės ir grietinėlės padažu*

17,90 €

☞ *Tagliatelle paglia e fieno con pancetta, panna e purè di asparagi*

☞ *Two colors „Tagliatelle“ with smoked bacon, cream and asparagus coulis sauce*



☞ *Špinatų „Tagliatelle“ su baravykų, voveraičių, pievagrybių, petražolių ir grietinėlės padažu*

18,90 €

☞ *Tagliatelle verdi ai porcini e funghi di bosco, panna e prezzemolo*

☞ *Spinach „Tagliatelle“ with boletus and forest mushrooms, parsley and cream sauce*



☞ *„Tagliatelle zigrinate“ su krevetėmis, cukinijomis, kedro riešutais, grietinėlės ir ciberžolės padažu*

19,90 €

☞ *Tagliatelle zigrinate ai gamberi e zucchine con pinoli, panna e curcuma*

☞ *„Tagliatelle zigrinate“ with shrimps, zucchini, cedar nuts, cream and turmeric sauce*



☞ *Juodieji „Spaghetti“ su jūros gėrybėmis*

21,90 €

*midijos, krevetės, kalmarų žiedai, moliuskai, petražolės, čili pipirai,  
troškintų pomidorų ir baltojo vyno padažas*

☞ *Spaghetti al nero di seppia ai frutti di mare*  
*al vino bianco con pomodoro, peperoncino e prezzemolo*

☞ *Black „Spaghetti“ with seafood*

*shrimps, squid rings, mussels, clams in tomato and white wine sauce with parsley and chili pepper*

## ĮDARYTI MAKARONAI ❧ PASTA RIPIENA ❧ PASTA WITH FILLING

❧ **Lazanija** ❧  
su bolonija ir bešamelio padažu

18,90 €

❧ **Lasagne** ❧  
al ragù di carne e besciamella

❧ **Lasagne** ❧  
with bolognese and bechamel sauce

❧ **„Tortelli tondi“ su baklažanų ir sūrio „Parmigiano Reggiano“ įdaru** ❧ 19,90 €  
su raudonuoju pesto padažu

❧ **Tortelli tondi al ripieno di melanzane e Parmigiano Reggiano** ❧  
al pesto rosso

❧ **„Tortelli tondi“ with aubergine and Parmigiano Reggiano filling** ❧  
served with red pesto sauce

❧ **„Ravioli“ su „Ricotta“ sūrio ir špinatų įdaru** ❧ 19,90 €  
su sviesto ir šalavijų padažu

❧ **Ravioli di ricotta ed erbe** ❧  
al burro e salvia

❧ **„Ravioli“ with „Ricotta“ cheese and spinach filling** ❧  
with butter and sage

❧ **„Ravioli“ su „Ricotta“ sūriu ir špinatų įdaru** ❧ 20,90 €  
su trumų, grybų ir „Scamorza“ sūrio kreminiu padažu

❧ **Ravioli di ricotta ed erbe** ❧  
ai tartufi e funghi e scamorza

❧ **„Ravioli“ with „Ricotta“ cheese and spinach filling** ❧  
with truffle, mushroom, „Scamorza“ cheese creamy sauce

❧ **„Girasoli“ su „Ossobuco“ veršienos įdaru** ❧ 21,90 €  
su šafrano, Cointreau likerio bei Provanso žolelių padažu

❧ **Girasoli al ripieno di ossobuco** ❧  
serviti con salsa allo zafferano, Cointreau ed erbe di Provenza

❧ **„Girasoli“ with „Ossobuco“ veal stew filling** ❧  
served with saffron, Cointreau and Provance herbs sauce

## MĖSOS PATIEKALAI ❖ SECONDI DI CARNE ❖ MEAT DISHES

❖ *Ant grotelių kepta jautienos filė (su krauju) „Taljata“* ❖  
*su gražgarste, parmezano sūriu ir vyšniniais pomidorais*

28,90 €

❖ *Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e parmigiano* ❖

❖ *Beef fillet „Tagliata“ (Rare cooked)* ❖  
*with rocket salad, Parmesan cheese and cherry tomatoes*

❖ *Jautienos didkepsnis* ❖

*su „Porto“ raudonojo vyno, kadagio uogų ir kaštainių padažu*

26,90 €

❖ *Filetto di manzo* ❖  
*con salsa al vino rosso Porto, ginepro e castagne*

❖ *Beefsteak* ❖  
*with Porto red wine, juniper berries and chestnut sauce*

❖ *Kepta antienos krūtinėlė su karamelizuotų apelsinų ir „Cointreau“ likerio padažu* ❖ 21,90 €

❖ *Petto d'anatra con salsa all'arancia e Cointreau* ❖

❖ *Pan fried duck breast with caramelised orange and Cointreau liqueur sauce*

❖ *Ant grotelių kepta vištienos filė įdaryta mocarela „di Bufala“* ❖  
*su trumų, Marsala vyno ir cukinijų padažu*

19,90 €

❖ *Petto di pollo grigliato ripieno alla mozzarella di Bufala* ❖  
*alla salsa tartufata, Marsala e zucchini*

❖ *Grilled chicken fillet with buffalo mozzarella filling* ❖  
*with truffle, Marsala wine and zucchini sauce*

## GARNYRAI ❖ CONTORNI ❖ SIDE DISHES

*Žaliosios salotos su šviežiais pomidoriukais*  
*Insalata con pomodori*  
*Green salad with fresh tomatoes*

4,50 €



*Orkaitėje keptos bulvės su rozmarinu*  
*Patate al forno*  
*Oven baked potatoes with rosemary*

5,50 €



*Ant grotelių keptos daržovės pagardintos šviežiu čiobreliu ir alyvuogių aliejumi*  
*Verdure grigliate, al timo e olio extravergine*  
*Grilled vegetables, with thyme and extravergin olive oil*

6,50 €





## ŽUVIS ☿ PESCE ☿ FISH

☿ Kepta oto filė su citrinų, apelsinų ir migdolų pesto padažu ☿ 20,90 €

☿ Filetto di halibut rosolato in padella con pesto agli agrumi e mandorle ☿

☿ Pan fried halibut fillet with citrus fruits and almond pesto sauce ☿



☿ Tuno didkepsnis „Pizzaiola“ su ančiuviais ir artiškais ☿ 26,90 €  
patiekiamas su troškintų pomidorų, alyvuogių ir Itališkų žolelių padažu

☿ Bistecca di tonno grigliata alla Pizzaiola con acciughe e carciofi ☿  
con salsa al pomodoro, olive e erbe

☿ Grilled tuna steak “Pizzaiola” style with anchovies and artichokes ☿  
with tomato sauce, olives, Italian herbs

## GARNYRAI ☿ CONTORNI ☿ SIDE DISHES

Žaliosios salotos su šviežiais pomidoriukais  
Insalata con pomodori  
Green salad with fresh tomatoes

4,50 €



Orkaitėje keptos bulvės su rozmarinu  
Patate al forno  
Oven baked potatoes with rosemary

5,50 €



Ant grotelių keptos daržovės pagardintos šviežiu čiobreliu ir alyvuogių aliejumi  
Verdure grigliate, al timo e olio extravergine  
Grilled vegetables, with thyme and extravergin olive oil

6,50 €



## DESERTAI ~ DOLCI ~ DESSERTS

✧ *Citrininis šerbetas (su alkoholiu)* ✧

5,90 €

✧ *Sorbetto al limone (alcolico)* ✧

✧ *Lemon sherbet (with alcohol)* ✧



✧ *„Affogato“* ✧  
*vaniliniai ledai su espresso kava*

5,90 €

✧ *Affogato alla vaniglia* ✧

✧ *“Affogato”* ✧  
*vanilla ice cream with espresso coffee*



✧ *Ledy asorti* ✧  
*su vyšnių padažu*

6,90 €

✧ *Gelato misto* ✧  
*con topping all'amarena*

✧ *Assorted ice cream* ✧  
*with cherry topping*



✧ *„Panna Cotta“ su šafranu ir mėlynių padažu* ✧

6,90 €

✧ *Panna cotta allo zafferano con salsa ai mirtilli* ✧

✧ *Saffron Panna Cotta with blueberry sauce* ✧



✧ *„Tiramisu“* ✧  
*Maskarponės sūrio ir kavos desertas*

7,90 €

✧ *Tiramisù* ✧

✧ *Tiramisu* ✧  
*Mascarpone cheese and coffee dessert*



✧ *Šiltas migdolų ir baltojo šokolado „Tortino“* ✧  
*patiekiamas su ledais ir amaretto sausainių trupiniais*

8,90 €

✧ *Tortino alle mandorle al cuore caldo di cioccolato bianco* ✧  
*servito con gelato e amaretti sbriciolati*

✧ *„Tortino“ mini pie with almond and warm white chocolate heart* ✧  
*served with ice cream and crumbled amaretti biscuits*