



Ristorante al 34

Menù

# Ristorante a n l s n.

## Menù "Oscar" Меню "Оскар"

*Fiore di zucca* Цветки тыквы

### *Primi* Паста

*Conchiglie con peperoni e gorgonzola, o Maccaroncelli "Positano"*  
Конкилье с болгарским перцем и горгонзолой, или Макарончелли  
"Позитано"

### *Secondi* Второе:

*Saltimbocca alla romana*, Сальтимбокка по-римски

### Dolce десерты:

*Tiramisu* Тирамису

*1/2 lt. di vino* Вино 1/4 л

*1/2 lt. di acqua* Вода 1/2 л

*Caffè* Кофе

**Prezzo del menù: € 40,00**

## Menù "Roma" Меню "Рим"

*Fiore di zucca* Цветки тыквы

### *Primi* Паста:

*Bucatini alla Amatriciana, o Tonnarelli cacio e pepe, o Bombolotti alla carbonara*

Букатини в соусе Аматричана, или Тоннарелли с сыром и перцем,  
или Бамболотти "Карбонара"

### *Secondi* Второе:

*Polpette di manzo alla romana, o abbacchio allo scottadito*

Фрикадельки по-римски (томаты и болгарский перец), или  
Молочный ягнёнок по-"Скоттадито"

### Dolce десерты:

*Tiramisù* Тирамису

*1/2 lt. di vino* Вино 1/4 л

*1/2 lt. di acqua* Вода 1/2 л

*Caffè* Кофе

**Prezzo del menù: € 45,00**

## Menù "Syrenuse" Меню "Сиренус"

*Alicette marinate* Маринованные анчоусы

### *Primi* Паста:

*Penne con radicchio e trota affumicata, o Paccheri al nero di seppia, o Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato*

Паста с цикорием и копчёной форелью, или Паккери с чернилами каракатицы, или Спагетти с рукколой и копчёной рыбой-меч

### *Secondi* Второе:

*Fritto misto di paranza, o filetti d'orata in crosta di patate*

Смесь рыбы во фритюре, или Филе дорады под корочкой из картофеля и сала

### Dolce десерты:

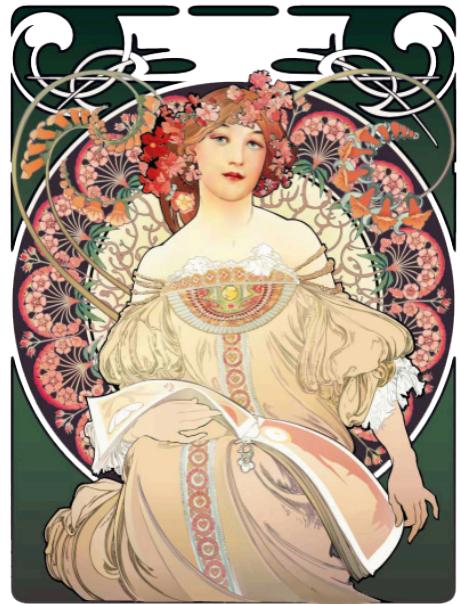
*Tiramisù* Тирамису

*1/2 lt. di vino* Вино 1/4 л

*1/2 lt. di acqua* Вода 1/2 л

*Caffè* Кофе

**Prezzo del menù: € 50,00**



# Ristorante a l'Is.

Servizio e coperto incluso Обслуживание включено  
 Pane a porzione Порция хлеба € 1.50

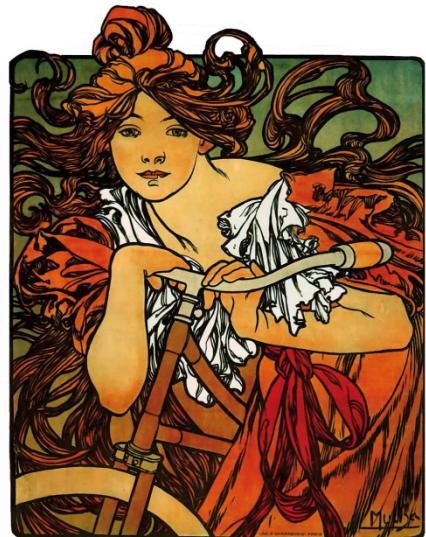


| Antipasti Закуски  |         |
|--|---------|
| Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno)  | € 3.00  |
| Цветок тыквы (шт) или красный цикорий фри (шт)   |         |
| Trionfo di carciofi  | € 20.00 |
| Ассорти из артишоков (по-римски, по-еврейски, сырные, гриль)   |         |
| Insalata Caprese Салат «Капрезе»   | € 12.00 |
| Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata   | € 13.00 |
| Карпаччо из цуккини со свежим трюфельным сыром   |         |
| Prosciutto di Bassiano con Burrata di Putignano tartufata  | € 19.00 |
| Прошуто «Бассиано» с трюфельным сыром буррата  |         |
| Prosciutto e melone Прошуто из Пармы (24/30 месяцев) с дыней   | € 12.00 |
| Prosciutto e mozzarella  | € 14.00 |
| Прошуто из Пармы (24/30 месяцев) и моцарелла из буйволиного молока   |         |
| Misto di salumi locali   | € 13.00 |
| Мясная нарезка местных производителей (Castelli, Frascati)   |         |
| Bresaola Брезаола делла Вальтеллина с рукколой и пармезаном  | € 14.00 |
| Burrata e culatello Кулателло из Зибелло и сыр буррата из Путиньяно  | € 18.00 |
| Alicette marinate Маринованные анчоусы   | € 13.00 |
| Pepata di cozze Соте из мидий  | € 15.00 |
| Sauté di frutti di mare Соте из морепродуктов  | € 19.00 |
| Pescespada affumicato, avocado, pomodori e cipolline   | € 14.00 |
| Копчёная рыба-меч с авокадо, томатами и диким луком  |         |
| Tonno affumicato, melanzane, caprino, olive e pomodori   | € 14.00 |
| Копчёный тунец с баклажанами, козьим сыром, оливками и томатом   |         |
| Galantina di polipo con gamberi e pistacchi  | € 14.00 |
| Карпаччо из сыровяленого осьминога и креветок с фисташковой стружкой   |         |
| Minestre Супы  |         |
| Passatelli in brodo Бульон с пастой пассателли   | € 12.00 |
| Pasta e ceci con le seppie Паста с нутом и кальмарами  | € 13.00 |
| Tortellini in brodo Тортеллини в бульоне   | € 13.00 |
| Zuppa di verdure Овощной суп   | € 12.00 |
| Zuppa di fagioli neri con astice e crostacei (venerdì, sabato e domenica) Суп из черной фасоли с осьминогом и ракообразными (пятница, суббота и воскресенье) | € 13.00 |

# Ristorante a Vico

## Паста *Primi piatti*

|  |         |
|--|---------|
| Ньюкки с тыквой и сыром "Кастельманьо" в миндально-фисташковой крошке<br><i>Gnocchi di zucca al formaggio Castelmagno, con granella di pistacchio e mandorle</i> | € 13.00 |
| Паста папарделле с кабаньим рагу<br><i>Pappardelle al ragù di cinghiale</i>  | € 13.00 |
| Паста гарганелли с рагу из утки<br><i>Garganelli al ragù d'anatra</i>  | € 13.00 |
| Паста с рагу из ягнёнка и спаржи<br><i>Orecchiette al ragù di agnello e asparagi</i>   | € 13.00 |
| Страшинати в трюфельном соусе<br><i>Strascinati alla gricia tartufati</i>  | € 13.00 |
| Биголи (паста) с красным цикорием, сыром страккино и греческими орехами<br><i>Bigoli con radicchio, stracchino e noci</i>  | € 13.00 |
| Фузилли в белом рагу с грибами<br><i>Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi</i>   | € 13.00 |
| Паккери с томатами, моцареллой и рикоттой<br><i>Paccheri con pachino, Bufala e ricotta</i>   | € 13.00 |
| Канестрини по '34 (майоран и кедровые орешки)<br><i>Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)</i>  | € 13.00 |
| Ньюкки из манной крупы по-римски с трюфелем<br><i>Gnocchi di semolino alla romana tartufati (15 min.)</i>  | € 13.00 |
| Равиоли с римским пекорино и артишоками<br><i>Cappellacci con pecorino e carciofi</i>  | € 13.00 |
| Тальолини с артишоками <i>Tagliolini con carciofi</i>  | € 12.00 |
| Фетучини с грибами <i>Fettuccine ai funghi</i>   | € 12.00 |
| Ризotto с зеленью <i>Risotto alle erbe</i>   | € 12.00 |
| Тонарелли с сыром "качо" и перцем<br><i>Tonnarelli cacio e pepe</i>  | € 12.00 |
| Бамболotti "Карбонара" <i>Bombolotti alla carbonara</i>  | € 12.00 |
| Букатини с соусом "Аматричана" <i>Bucatini alla amatriciana</i>  | € 12.00 |
| Ригатони с телячьими потрошками или с рагу из коровьего хвоста по-римски<br><i>Rigatoni con Pajata, o con il sugo della Coda alla Vaccinara</i>                  | € 13.00 |
| Макарончелли "Позитано" (баклажаны и копченый сыр)<br><i>Maccaroncelli alla "Positano" (melanzane e provola affumicata)</i>                                      | € 12.00 |
| Паста-ракушки с перцем и сыром горгонзола<br><i>Conchiglie con peperoni e gorgonzola</i>   | € 12.00 |
| Равиоли начинённые рикоттой и шпинатом с гарниром из мясного рагу<br><i>Ravioli di ricotta e spinaci con ragù di carne</i>                                       | € 13.00 |
| Лазанья <i>Lasagna al forno</i>  | € 13.00 |



## Паста с морепродуктами *Primi piatti di pesce*

|   |         |
|---|---------|
| Паккери с чернилами каракатицы<br><i>Paccheri al nero di seppia</i>   | € 17.00 |
| Равиоли с сыром буррата в соусе из лангустинов и кедровых орешков с лимоном<br><i>Ravioli ripieni di Burrata con crema di scampi, pinoli e limone</i> | € 23.00 |
| Чёрные китаррине с морским чёртом, креветками и томатами<br><i>Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini</i>                               | € 23.00 |
| Тоннarelли с крабом и томатами черри<br><i>Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino</i>   | € 20.00 |
| Тонарелли с креветками и цикорием<br><i>Tonnarelli agli scampi con radicchio</i>  | € 20.00 |
| Лингвини с морепродуктами или омаром<br><i>Linguine ai frutti di mare, o all'astice</i>   | € 23.00 |
| Лингвини с омаром и морепродуктами<br><i>Linguine all'astice con frutti di mare</i>   | € 29.00 |
| Пичи (паста) в панировочных сухарях с анчоусами, маслом и чесноком<br><i>Pici con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato)</i>                  | € 14.00 |
| Спагетти с моллюсками<br><i>Spaghetti alle vongole veraci</i>   | € 17.00 |
| Спагетти из ржаной муки с ракообразными в фольге<br><i>Spaghetti integrali con crostacei al cartoccio in bianco</i>                                   | € 24.00 |
| Сверцино (паста) с икрой кефали и кабачками<br><i>Sverzino con bottarga di muggine e zucchine</i>   | € 14.00 |
| Спагетти с рукколой и копчёной рыбой-меч<br><i>Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato</i>   | € 14.00 |
| Чёрные тортелли с рикоттой, сёмгой , лимонным соусом и зеленым перцем<br><i>Tortelli neri con ricotta e salmone, con salsa di limone e pepe verde</i> | € 17.00 |
| Ньюкки с моцареллой и болгарским перцем<br><i>Gnocchi con mazzancolle e peperoni</i>  | € 18.00 |

# Ristorante a ~l ~.



## Мясо *Secondi piatti di carne*

|  |             |
|--|-------------|
| Утиная грудинка в винном соусе "кьянти" с бобовым пюре<br><i>Petto d'anatra in salsa di "chianti" (vino rosso), con purea di fave</i>                  | € 20.00     |
| Свиное филе с корочкой из миндаля и фисташками на копченом сыре<br><i>Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata</i>    | € 16.00     |
| Оссобуко из телятины с песто Дженоезе<br><i>Ossobuco di vitello alla genovese</i>  | € 19.00     |
| Стейк по-флорентийски<br><i>Bistecca alla Fiorentina</i>   | 7€/100грамм |
| Молочный ягнёнок запечённый с картофелем<br><i>Abbacchio al forno con patate arrosto</i>   | € 19.00     |
| Молочный ягнёнок "Скоттадито" на гриле<br><i>Abbacchio allo scottadito</i>   | € 18.00     |
| Молочный ягнёнок по-римски<br><i>Abbacchio alla romana</i>   | € 18.00     |
| Зобные железы ягнёнка с артишоками<br><i>Animelle di abbacchio e carciofi saltati</i>  | € 17.00     |
| Воловий хвост<br><i>Coda alla vaccinara</i>  | € 20.00     |
| Требуха в томатном соусе <i>Trippa al sugo</i>   | € 16.00     |
| Сальтимбокка по-римски<br><i>Saltimbocca alla romana</i>   | € 18.00     |
| Бифштекс из телятины на гриле с картофелем и артишоками<br><i>Lombata di vitello grigliata, con patate e carciofi</i>                                  | € 26.00     |
| Карпаччо из говядины<br><i>Carpaccio di carne</i>  | € 18.00     |
| Говяжья вырезка с сыром "страккино" и луком-порей<br><i>Tagliata di manzo con stracchino e porro</i>   | € 19.00     |
| Говяжья вырезка с грибами, или артишоком и сыром <i>пекорино</i><br><i>Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa</i>            | € 20.00     |
| Говяжья вырезка с розмарином, или рукколой и уксусом, или с цикорием<br><i>Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio</i> | € 18.00     |
| Вырезка из курицы с сыром <i>пекорино</i> и вялеными томатами<br><i>Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pomodori secchi</i>                      | € 16.00     |

|  |         |
|--|---------|
| Говядина тушеная в красном вине с гарниром из поленты<br>Brasato di manzo al vino rosso con polenta                                  | € 20.00 |
| Кусочки телятины тушеные с белыми грибами с гарниром из поленты<br>Bocconcini di vitello con funghi porcini, accompagnati da polenta | € 20.00 |
| Телячья голень запеченная с картофелем (на 2 человека)<br><i>Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)</i>                | € 40.00 |
| Телячья голень запеченная с картофелем (на 4 человека)<br><i>Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone)</i>                | € 75.00 |
| Филе на гриле или в соусе из зелёного перца<br><i>Filetto ai ferri, o al pepe verde</i>  | € 20.00 |
| Антрекот<br><i>Entrecote</i>   | € 18.00 |
| Кролик по-охотничьи (тушеный в белом вине)<br><i>Coniglio alla cacciatora</i>  | € 17.00 |
| Фрикадельки по-римски (томаты и болгарский перец)<br>Polpette di manzo alla romana (pomodoro fresco e peperoni)                      | € 17.00 |

# Ristorante a ~l ~.



## Рыба *Secondi piatti di pesce*

|  |         |
|--|---------|
| Рулетики из креветок и рыбы-меч с трюфельным сыром в соусе из кабачков<br><i>Involtini di gamberi e pescespada con caciottina tartufata in salsa di zucchine</i>   | € 22.00 |
| Нарезка из тунца в кунжутной корочке, подаётся с цикорием и анчоусами<br><i>Tagliata di tonno in crosta di papavero e sesamo, su letto di radicchio e acciughe</i> | € 20.00 |
| Филе дорады под корочкой из картофеля и сала <i>Filetti d'orata in crosta di patate</i>  | € 20.00 |
| Филе палтуса «Мюньер» на шпинате <i>Filetti di sogliola alla mugnaia</i>   | € 32.00 |
| Треска на пюре из фиолетового картофеля с соусом песто<br><i>Tortino di baccalà su purè di patata viola con salsa al pesto</i>                                     | € 17.00 |
| Анчоусы с цикорным салатом (20 мин.) <i>Aliciotti con indivia (20 min.)</i>  | € 20.00 |
| Камбала / морской окунь / дорада с томатами и морепродуктами<br><i>Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare)</i>                                 | € 42.00 |
| Камбала / морской окунь / дорада запеченные с картофелем и артишоками с икрой кефали<br><i>Rombo, Spigola o Orata con patate, carciofi e bottarga</i>              | € 37.00 |
| Бланшированная сёмга запеченная с зелёным перцем и розмарином<br><i>Scottata di salmone con pepe verde e rosmarino</i>   | € 19.00 |
| Микс морской рыбы во фритюре <i>Fritto misto di paranza</i>  | € 18.00 |
| Кальмары фри <i>Frittura di calamari</i>   | € 16.00 |
| Тартар из сёмги или из тунца <i>Tartare di salmone o di tonno</i>  | € 18.00 |

## на гриле *alla griglia*

|   |         |
|---|---------|
| Салат из трески на гриле с томатами, картофелем и луком<br><i>Insalata di baccalà grigliato con pomodori, patate e cipollotti</i> | € 18.00 |
| Анчоусы на гриле <i>Alicette grigliate</i>  | € 18.00 |
| Камбала или Палтус на гриле <i>Rombo o Sogliola alla griglia</i>  | € 33.00 |
| Морской окунь/дорада на гриле <i>Spigola o Orata alla griglia</i>   | € 25.00 |
| Стейк из сёмги на гриле <i>Trancia di salmone alla griglia</i>  | € 20.00 |
| Стейк из рыбы-меч по-палермитански (в панировке на гриле)<br><i>Trancia di pescespada alla Palermitana</i>                        | € 19.00 |
| Кальмары на гриле <i>Calamari alla griglia</i>  | € 18.00 |
| Омар на гриле <i>Astice alla griglia</i>  | € 40.00 |
| Смесь рыбы на гриле <i>Grigliata mista di pesce</i>   | € 37.00 |
| Смесь ракообразных на гриле <i>Grigliata mista di crostacei</i>   | € 39.00 |

# Ristorante a ~l ~.



## Гарниры Contorni

|  |   |         |
|--|---|---------|
| Цикорий на гриле по '34  | <i>Radicchio grigliato al '34</i>                         | € 10.00 |
| Сыр скаморца и цикорий на гриле  | <i>Scamorza e radicchio alla griglia</i>                  | € 11.00 |
| Баклажаны с пармезаном   | <i>Melanzane alla parmigiana</i>                          | € 13.00 |
| Пюре из фасоли и цикория   | <i>Purè di fave e cicoria</i>                             | € 12.00 |
| Овощи гриль  | <i>Verdure miste alla griglia</i>                         | € 15.00 |
| Сырное ассорти гриль   | <i>Formaggi misti alla griglia</i>                        | € 18.00 |
| Салатный микс  | <i>Insalata mista</i>                                     | € 7.00  |
| Салат "Цезарь"   | <i>Caesar Salad</i>                                       | € 12.00 |
| Тропический салат  | <i>Insalata tropicale</i>                                 | € 12.00 |
| Салат по '34 (салат, томаты черри, вяленые томаты, оливки, сыр, баклажаны, кукуруза) | <i>Insalata '34</i>                                       | € 13.00 |
| Салат из шпината, кедровых орехов с пармезаном, беконом и фенхелем                   | <i>Insalata di spinaci, pinoli, parmigiano e pancetta</i> | € 12.00 |
| Салат с сёмгой   | <i>Insalata salmonata</i>                                 | € 12.00 |
| Апельсиновый салат   | <i>Insalata d'arance</i>                                  | € 10.00 |
| Салат из цикория с соусом из анчоусов  | <i>Insalata di radicchio in salsa di acciughe</i>         | € 10.00 |
| Артишоки на гриле  | <i>Carciofi grigliati</i>                                 | € 7.00  |
| Артишок по-римски или фри  | <i>Carciofo alla romana o fritto</i>                      | € 7.00  |
| Картофель фри  | <i>Patate fritte</i>                                      | € 7.00  |
| Картофель в духовке  | <i>Patate al forno</i>                                    | € 7.00  |
| Салат из артишоков   | <i>Insalata di carciofi</i>                               | € 11.00 |

# Ristorante a ~ l ~

|   |        |
|---|--------|
| <b>Фруктовые десерты</b>  |        |
| Desserts di frutta  |        |
| Фруктовое ассорти<br><i>Macedonia di frutta fresca</i>  | € 6.00 |
| Ananas <i>Ananas</i>  | € 6.00 |
| Клубника <i>Fragole</i>   | € 6.00 |
| Лесные ягоды <i>Macedonia di frutti di bosco</i>  | € 8.00 |
| Мороженое с фруктами <i>Coppetta tricolore</i>  | € 7.00 |
|   |        |
| <b>Desserts della casa</b>  |        |
| Семиfredдо с карамельной нугой и горячим шоколадом<br><i>Semifreddo al torroncino</i>                     | € 7.00 |
| Панна котта с горячим шоколадом или ягодами <i>Panna cotta con cioccolato caldo o con frutti di bosco</i> | € 7.00 |
| Тирамису <i>Tiramisù</i>  | € 7.00 |
| Пастьера по-неаполитански <i>Pastiera</i>   | € 7.00 |
| Яблочный пирог с ванильным мороженым и черникой <i>Torta di mele e mirtilli</i>                           | € 7.00 |
| Шоколадный пирог с грушей <i>Torta di cioccolato e pere</i>   | € 7.00 |
| Кatalонский крем <i>Crema catalana</i>  | € 7.00 |
| Торт с рикоттой <i>Torta alla ricotta</i>   | € 7.00 |
| Профитроли <i>Profiteroles</i>  | € 7.00 |
| Шоколадная салями <i>Salame di cioccolato</i>   | € 7.00 |
| Ромовая баба <i>Babà</i>  | € 7.00 |
| Шоколадное суфле <i>Soufflè al cioccolato</i>   | € 7.00 |
| Яблочный штрудель с ванильным мороженым <i>Strudel di mele</i>  | € 7.00 |
| Печенье кантуиччи с десертным вином <i>Cantucci con vin santo</i>   | € 7.00 |



|   |                          |        |
|---|--------------------------|--------|
| <b>Мороженое и Сорбеты</b>  | <b>Gelati e Sorbetti</b> |        |
| Фруктовые сорбеты <i>Sorbetti di vari gusti, fatti in casa</i>  |                          | € 6.00 |
| Сгроппино (лимонное мороженое с просекко) <i>Sgroppino</i>  |                          | € 6.00 |
| Мороженое (ванильное, шоколадное, клубничное, лимонное)<br><i>Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone</i> |                          | € 6.00 |
|   |                          |        |
| <b>Горячие напитки</b>  | <b>Caffetteria</b>       |        |
| Кофе, Кофе без кофеина <i>Caffè, Caffè decaffeinato</i>   |                          | € 2.00 |
| Двойной кофе <i>Caffè doppio</i>  |                          | € 3.50 |
| Ячменный кофе <i>Caffè d'orzo</i>   |                          | € 2.50 |
| Капучино <i>Cappuccino</i>  |                          | € 3.00 |
| Чай <i>Infusi e thè</i>   |                          | € 4.00 |

# Ristorante a ~l ~.



## Напитки Bevande

|   |        |
|---|--------|
| Минеральная вода 1 lt. Acqua minerale 1 lt.   | € 3.00 |
| Минеральная вода 1/2 lt. Acqua minerale 1/2 lt.   | € 2.00 |
| Кока-кола, фанта, спрайт, холодный чай<br>Coca cola, fanta, sprite, ice tea, schweppes      | € 4.00 |
| Пиво Nastro Azzurro/Ichnusa 33cl.   | € 4.50 |
| Пиво Heineken 33cl.   | € 6.00 |
| Пиво Peroni 66cl.   | € 7.00 |
| Пиво безалкогольное Birra analcolica Tourtel 33cl.  | € 4.00 |
| Фруктовый сок (зеленое яблоко, ананас, груша)<br>Succo di frutta (mela verde, ananas, pera) | € 4.00 |
| Свежий апельсиновый сок Spremuta d'arancia  | € 5.00 |
| Томатный сок / кампари-сода / crodino Succo di pomodoro, campari soda                       | € 6.00 |

## Десертное вино Vino da Dessert

|   |                |                   |
|---|----------------|-------------------|
| Muffato Oro IGT, Villa Puri (белое, Lazio)                                | Бок 8cl. -     | Бут 50cl. € 30.00 |
| Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (красное, Umbria)           | € 8.00 -       | € 40.00           |
| Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (белое, Sicilia)             | € 10.00 -      | € 45.00           |
| Picolit DOCG, Grillo (белое, Friuli)                                      | € 12.00 -      | € 50.00           |
| Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (белое, Valle d'Aosta) | только бутылка | € 60.00           |
|   |                |                   |

## Граппа, Ликёры Grappe, Liquori

- В этом ресторане используют свежие продукты
- Некоторые ингредиенты, если отсутствуют, могут быть замороженными
- Для получения информации об использованных в блюдах продуктах, которые могут вызывать аллергию или непереносимость, вы можете проконсультироваться с книгой ингредиентов, находящейся у персонала ресторана.

# Ristorante al Piatto

## Vini Rossi / Красное домашнее вино

|   |         |
|---|---------|
| Rosso Lazio IGT 1 lt.                           | € 11.00 |
| Rosso Lazio IGT ½ lt.                           | € 6.50  |
| Rosso Lazio IGT ¼ lt.                           | € 4.50  |
| бокал вина:                                     |         |
| - Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio) | € 7.00  |
| - Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)            |         |

## Vini Rossi / Красные вина

|  |          |
|--|----------|
| Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)   | € 25.00  |
| Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villa Medoro (Abruzzo)  | € 27.00  |
| Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (Piemonte)  | € 30.00  |
| Merlot IGT, Schiopetto (Collio, Friuli)  | € 30.00  |
| Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (Toscana)                                      | € 30.00  |
| Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (Sicilia)  | € 30.00  |
| Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)   | € 30.00  |
| Primitivo IGT, Tiberio (Puglia)  | € 30.00  |
| Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (Piemonte)  | € 30.00  |
| Barbera d'Alba "Battaglione" DOC, Ratti (Piemonte)   | € 34.00  |
| Ripasso della Valpolicella Classico "Corte Giara" DOC, Allegrini (Veneto)                        | € 35.00  |
| Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (Lazio)                               | € 37.00  |
| Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (Toscana)   | € 40.00  |
| Supertuscan Belnero IGT, Banfi (Toscana)   | € 40.00  |
| Etna Rosso "I Vigneri" DOC, I Vigneri di Salvo Foti (Sicilia)                                    | € 42.00  |
| Nero Buono di Cori "Apolide" IGT, Carpineti (Lazio)  | € 42.00  |
| Nebbiolo d'Alba "Ochetti" DOC, Ratti (Piemonte)  | € 42.00  |
| Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Corte alla Flora (Toscana)                                 | € 45.00  |
| Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (Umbria)   | € 50.00  |
| Supertuscan Il Bruciato "Tenuta Guado al Tasso" Bolgheri DOC, Marchesi Antinori (Toscana)        | € 55.00  |
| Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" DOCG, Ruffino (Toscana)                                    | € 60.00  |
| Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (Veneto)   | € 70.00  |
| Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" DOCG, Banfi (Toscana)                                  | € 95.00  |
| Barolo "Marcenasco" DOCG, Ratti (Piemonte)   | € 95.00  |
| Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)                                     | € 140.00 |
| Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)                      | € 180.00 |
| Brunello di Montalcino Riserva "Tenuta Greppo" DOCG, Biondi-Santi (Toscana)                      | € 200.00 |
| Supertuscan Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia" Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (Toscana)       | € 300.00 |
| Supertuscan Sassicaia "Tenuta San Guido" Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (Toscana) | € 350.00 |
| Supertuscan Solaia "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)                          | € 400.00 |

## Vino Frizzante / Игристые вина

|  |         |
|--|---------|
| Lambrusco di Sorbara "Contessa Matilde" amabile DOC, Cavicchioli (Emilia) (Десертное вино) | € 22.00 |
| Bonarda DOC, Oltrepò Pavese, Bianchi (Lombardia) (Сухое вино)                              | € 22.00 |

## Mezze Bottiglie / Половина бутылки

|   |         |
|---|---------|
| Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)                        | € 15.00 |
| Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)                                  | € 15.00 |
| Nobile di Montepulciano DOCG, Corte alla Flora (Toscana)                    | € 22.00 |
| Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)                | € 70.00 |
| Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana) | € 90.00 |



# Ristorante al Dito

## Vini Bianchi / Белое домашнее вино

|   |         |
|---|---------|
| Bianco Lazio IGT 1 lt.                  | € 11.00 |
| Bianco Lazio IGT ½ lt.                  | € 6.50  |
| Bianco Lazio IGT ¼ lt.                  | € 4.50  |
| бокал вина:                             |         |
| - Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio) | € 7.00  |
| - Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)  |         |



## Vini Bianchi / Белое вино

|   |         |
|---|---------|
| Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)  | € 25.00 |
| Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)  | € 27.00 |
| Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)                                  | € 30.00 |
| Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)                                    | € 30.00 |
| Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta) | € 30.00 |
| Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)                                      | € 30.00 |
| Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)                                      | € 30.00 |
| Leone d'Almerita "Tenuta Regaleali" IGT, Tasca d'Almerita (Sicilia)                 | € 30.00 |
| Frascati Superiore Riserva "Luna Mater" DOCG, Fontana Candida (Lazio)               | € 35.00 |
| Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)                                    | € 35.00 |
| Pinot Grigio "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)               | € 35.00 |
| Sauvignon "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)                  | € 35.00 |
| Pinot Grigio IGT, Jermann (Friuli)  | € 42.00 |
| Vitovska IGP, Skerk (Venezia Giulia)  | € 50.00 |
| Vermentino di Gallura "Vigna'Ngena" DOCG, Capichera (Sardegna)                      | € 60.00 |
| Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)  | € 70.00 |
| Cervaro della Sala "Tenuta Castello della Sala" IGT, Marchesi Antinori (Umbria)     | € 90.00 |

## Sparkling e Champagne / Игристые вина и Шампанское

|  |          |
|--|----------|
| Moscato (Piemonte)   | € 20.00  |
| Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto)   | € 25.00  |
| Franciacorta "Satèn" Brut DOCG, La Valle (Lombardia)                     | € 50.00  |
| Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino)                            | € 60.00  |
| Champagne G.H. Mumm "Cordon Rouge" Brut AOC (Champagne-Ardenne, Francia) | € 65.00  |
| Champagne Pommery Brut Royal (Champagne-Ardenne, Francia)                | € 70.00  |
| Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (Champagne-Ardenne, Francia)      | € 90.00  |
| Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (Champagne-Ardenne, Francia)           | € 100.00 |
| Champagne Dom Perignon Vintage (Champagne-Ardenne, Francia)              | € 260.00 |

## Mezze Bottiglie / Половина бутылки

|   |         |
|---|---------|
| Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)             | € 10.00 |
| Falanghina IGT, Telaro (Campania)                 | € 13.00 |
| Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo) | € 13.00 |

**Коктейльное меню и крепкие напитки спрашивайте у персонала**