









Trio of Bruschetta

02.00

Toasted Ciabatta bread topped with: smoked chicken and goat's cheese, fresh plum tomato, garlic and red onion & sautéed bacon and mushroom infused with garlic

**Bruschetta** 

Selection olive paste, tomato slice, basil, crispy bread, grilled vegetables

**SALADS AND APPETIZERS** 

Insalata Di Rucola

Rocket salad, Parmesan cheese and mushroom with Balsamic vinegar

Caesar Salad 08.00

Fresh roman lettuce, crotons, Parmesan cheese served with chicken or shrimps

Melanzane Alla Parmigiana

02.00

Eggplant with Parmesan cheese and tomato, mozzarella and pesto

Mozzarella Alla Caprese

Tomatoes and Mozzarella slices topped with pesto

<u>SOUP</u>

Minestrone

Traditional vegetables soup with pasta and pesto sauce

Zuppa Di Pomodoro

Tomato cream soup with crouton bread, topped with fresh cream

If you have any allergy for any items from the below, please ask for the chef Eggs - Peanuts-Tree Nuts- Lactose- Milk- Gluten-- Fish- Shellfish- Wheat- Yeast- Soy

All al

All above prices are included service charge and vat









**PASTA- NUDEL** 

S

Spaghetti Al Pomodoro

Spaghetti with tomato sauce and basil

Spaghetti Alla Carbonara

04.00

04.00

Spagnetti with dry beef bacon with Parmesan cheese, eggs and grinded black pepper

Penne All` Arrabiata

Pasta penne with hot chili tomato sauce and parsley

Pasta All` Olio E Pepperoncino 02.00

Pasta with garlic, chili, oil and parsley

Penne with Shrimp 04.00

penne with shrimp and cream sauce

Risotto Ai Funghi

Risotto Arborio with mushroom

Risotto Ai Quattro Formagi

Risotto with four kinds of cheese

Lasagna Al Forno

Homemade traditional oven lasagna with salsa Bolognese

**PIZZA** 

Margarita

Sliced tomatoes, Mozzarella, fresh basil

Quattro Stagioni 08.00

Mushroom, bacon, anchovies, black olive, Mozzarella and oregano

Frutti Di Mari 10.00

Assorted seafood, Mozzarella and oregano

Mini Pizza

Mini Pizza (Hot Dog or Chicken)

If you have any allergy for any items from the below, please ask for the chef Eggs - Peanuts-Tree Nuts- Lactose- Milk- Gluten-- Fish- Shellfish- Wheat- Yeast- Soy

All above prices are included service charge and var









<u>PIZZA</u>

# Funghi

Mushroom, basil, olive oil and Mozzarella

### Napoletana

Fresh tomato sauce, Mozzarella, anchovies, capers and oregano

# Quattro Formaggi

10.00

Mozzarella, Cheddar, Blue cheese and Parmesan

# MAIN COURSE- HAUPTGERICHTE

#### Pollo Al Limone E Erbette Aromatiche

Grilled half chicken with lemon and herbs served with parsley potatoes and vegetables

#### Pollo Alla Milanese

Breaded chicken breast flavored with Parmesan

### Scaloppino Alla Milanese

Breaded chicken escallops served with French fries

#### Limone E Zenzero 10.00

Pan fried chicken breast with saffron ginger lemon cream sauce served with roasted garlic vegetables

## Tagliata Di Manzo Chianina Rucola E Grana

Grilled beef rucola parmesan lemon served with parsley potatoes

### Manzo Alla Pizzaiola 15.00

Beef tenderloin topped with Blue cheese, served with black olive, onion, garlic, tomatoes, oregano sauce and potatoes Rosti

If you have any allergy for any items from the below, please ask for the chef Eggs - Peanuts-Tree Nuts- Lactose- Milk- Gluten-- Fish- Shellfish- Wheat- Yeast- Soy

All above prices are included service charge and vat









\$

Fritto Misto 13.00

Deep fried calamari, shrimps, sea bass fillet and fresh vegetables served with remold dressing

#### Cernia Alla Livornese

Grilled fish fillet on a bed of sautéed spinach, tomatoes, onions, capers and white herbs sauce

### **VEGGIE MAIN COURSE**

### Pasta Vegetariana

Vegetarian pasta with zucchini, eggplants, tomatoes, colored bell peppers and mushrooms

### Spaghetti Al Olio

Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper

# **DESSERT**

#### Panacotta Al Cioccolato

Traditional fresh cream dessert with chocolate

#### Macedonia Di Frutta

Fruit salad topped with your choice of ice cream

#### Torta Al Cioccolato

Molten chocolate cake with chocolate fudge filling topping with vanilla ice cream

If you have any allergy for any items from the below, please ask for the chef Eggs - Peanuts-Tree Nuts- Lactose- Milk- Gluten-- Fish- Shellfish- Wheat- Yeast- Soy

All above prices are included service charge and vat













### Трио Брускетты

Поджаренный хлеб чиабатта с копченой курицей и козьим сыром, свежими сливовыми помидорами, чесноком и красным луком, беконом и грибами с чесноком

### Брускетта

Хрустящий хлеб с оливковой пастой, помидорами, базиликом и овощами гриль

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

### Инсалата Ди Рукола

Руккола, сыр и грибы с бальзамическим уксусом

08.00 Салат Цезарь

Свежий салат Романо, гренки, Пармезан, подается на выбор: с курицей или креветками

### Меланзане Алла Пармиджана

02.00

Баклажаны с Пармезном и помидорами, Моцареллой и соусом Песто

# Моцарелла Алла Капрезе

Помидоры и ломтики Моцареллы с соусом Песто

# СУП

# Дзуппа Дель Джорно- Суп дня

Суп от нашего шеф-повара

## Минестроне

Традиционный овощной суп с макаронами и соусом Песто

## Дзуппа Ди Помодоро

Томатный крем-суп с гренками, заправленный свежими сливками

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты из списка ниже, пожалуйста, обратитесь к шеф-повару. Яйца – Арахис – Орехи – Лактоза – Молоко – Глютен – Рыба – Моллюски – Пшеница - Дрожжи

Все вышеперечисленные цены включают плату за обслуживание и НДС



ПАСТА







### Спагетти Аль Помодоро

Спагетти с томатным соусом и базиликом

#### Спагетти Алла Карбонара

04.00

Спагетти с вяленым говяжьим беконом с Пармезан, яйцами и молотым черным перцем

### Пенне Аль Аррабиата

Паста пенне с острым томатным соусом чили и петрушкой

### Паста Аль Олио Э Пепперончино

02.00

Паста с чесноком, чили, маслом и петрушкой

#### Фарфалле Аль Салмоне

Паста Фарфалле со сливками и лососем

## Ризотто Ай Фунги

Рис Арборио с грибами

### Ризотто Ай Кватро Формаджи

Ризотто с четырьмя видами сыра

### Лазанья Аль Форно

04 00

Домашняя лазанья в традиционной духовке с сальсой Болоньезе

### ПИЦЦА

### Маргарита

Помидоры, Моцарелла, свежий базилик

### Кватро Стаджиони

08.00

Грибы, бекон, анчоусы, маслины, Моцарелла и орегано

#### Фрутти Ди Маре

10.00

Ассорти из морепродуктов, Моцарелла и орегано

#### Мини Пицца

Мини-пицца (хот-дог или курица)

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты из списка ниже, пожалуйста, обратитесь к шеф-повару. Яйца - Арахис - Орехи - Лактоза -Молоко - Глютен - Рыба - Моллюски - Пшеница - Дрожжи

Все вышеперечисленные цены включают плату за обслуживание и НДС













<u>ПИЦЦА</u>

\$

#### Фунги

Грибы, базилик, оливковое масло и Моцарелла

#### Наполетана

Свежий томатный соус, Моцарелла, анчоусы, каперсы и орегано

### Кватро Формаджи

10.00

Моцарелла, Чеддер, сыр с плесенью и Пармезан

# ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### Полло Аль Лимоне Э Эрбетте Ароматике

Половинка цыпленка на гриле с лимоном и зеленью, подается с картофелем, петрушкой и овощами

#### Полло Алла Миланезе

Куриная грудка в панировке с сыром Пармезан

#### Скалоппино Алла Миланезе

Куриный эскалоп в панировке, подается с картофелем фри

# Лимоне Э Зензеро

10.00

Жареная куриная грудка с шафраново-имбирным лимонно-сливочным соусом, подается с жареными чесночными овощами

## Тальята Ди Манзо Кианина Рукола Э Грана

Говядина на гриле, руккола, Пармезан, лимон, подается с картофелем с петрушкой

# Манзо Алла Пиццайола

15.00

Говяжья вырезка с сыром с плесенью, подается с маслинами, луком, чесноком, помидорами, соусом из орегано и картофелем Рости



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты из списка ниже, пожалуйста обратитесь к шеф-повару. Яйца — Арахис — Орехи — Лактоза — Молоко — Глютен — Рыба — Моллюски — Пшеница - Дрожжи

Все вышеперечисленные цены включают плату за обслуживание и НДС











Фритто Мисто 13.00

Жареные во фритюре кальмары, креветки, филе морского окуня и свежие овощи, подаются с соусом ремолд

### Черния Алла Ливорнезе

Филе рыбы на гриле на подушке из обжаренного шпината, помидоров, лука, каперсов и белым соусом с травами

# ВЕГЕТЕРИАНСКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО

#### Паста Веджетариана

Вегетарианская паста с цукини, баклажанами, помидорами, цветным перцем и грибами

#### Спагетти Аль Олио

Спагетти с чесноком, оливковым маслом и перцем Чили

# *AECEPT*

#### Панна Котта Аль Чокколато

Традиционный десерт из свежих сливок с шоколадом

### Мачедония Ди Фрутта

Фруктовый салат с мороженым на ваш выбор

# Торта Аль Чокколато

Шоколадный торт с начинкой из шоколадной помадки и ванильным мороженым

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты из списка ниже, пожалуйста, обратитесь к шеф-повару. Яйца – Арахис – Орехи – Лактоза – Молоко – Глютен – Рыба – Моллюски – Пшеница - Дрожжи

Все вышеперечисленные цены включают плату за обслуживание и НДС