



Ristorante al '34

Menù

Ristorante al '34

Menù

Menù "Oscar" del Gambero Rosso

Меню "Оскар"

Fiore di zucca Цветки тыквы

Assaggi di primi Паста

Conchiglie con peperoni e gorgonzola, Maccaroncelli alla "Positano"

Конкилье (паста) с болгарским перцем и горгонзолой
Макарончелли "Позитано"

Secondi Второе:

Saltimbocca по-римски *Saltimbocca alla romana*

Tiramisu Тирамису

1/2 lt. di vino Вино 1/2 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

Assaggi di primi Паста

Bucatini alla Amatriciana, Tonnaprelli cacio e pepe

Букатини в соусе Аматричана и Тоннарелли с сыром и перцем

Secondi Второе:

Trippa alla romana o Coda alla vaccinara o abbacchio al forno

Требуха по-римски или воловий хвост или запеченная баранина

Tiramisu Тирамису

1/2 lt. di vino Вино 1/2 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:

- Паста с цикорием и копчёной форелью

Penne con radicchio e trota affumicata

- Паккери с чернилами каракатицы *Paccheri al nero di seppia*

- Спагетти с рукколой и копчёной рыбой-меч

Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato

Secondi Второе:

Fritto misto di paranza o filetto in crosta

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

Tiramisu Тирамису

1/2 lt. di vino Вино 1/2 л

1/2 lt. di acqua Вода 1/2 л

Caffè Кофе

Prezzo del menù: € 50,00

Ristorante al '34

Menù

Servizio e coperto incluso Обслуживание включено
 Pane a porzione Порция хлеба € 1.00



Antipasti Закуски	
Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno) Цветок тыквы (один) или Цикорий фри (один)	€ 3.00
Trionfo di carciofi Триумф артишоков	€ 20.00
Caprese Капрезе	€ 12.00
Carpaccio di zucchini e caciottina tartufata Карпаччо из кабачков и сыр с трюфелем	€ 12.00
Prosciutto e melone Прошутто и дыня	€ 12.00
Prosciutto e mozzarella Прошутто и моцарелла	€ 13.00
Antipasto misto di salumi Салями микс	€ 12.00
Bresaola Бресаола с рукколой и пармезаном	€ 12.00
Burrata e culatello Мягкий сыр буррата и прошутто кулателло	€ 18.00
Alicette marinate Маринованные анчоусы	€ 11.00
Perata di cozze Соте из мидий с чёрным перцем	€ 13.00
Sautè di frutti di mare Соте из морепродуктов	€ 15.00
Pescespada affumicato, avocado, pomodori e cipolline Нарезка копченой рыбы-меч с авокадо, томатами и луком	€ 14.00
Tonno affumicato, melanzane, caprino, olive e pomodori Копченый тунец, баклажаны, козий сыр, оливки и томаты	€ 14.00
Galantina di polipo con gamberi e pistacchi Заливной осьминог с фисташковой стружкой	€ 14.00
Minestre Супы	
Passatelli in brodo Бульон с пастой пассателли	€ 12.00
Pasta e ceci con le seppie Паста с нутом и кальмарами	€ 12.00
Tortellini in brodo Тортеллини в бульоне	€ 12.00
Zuppa di verdure Овощной суп	€ 11.00
Zuppa di fagioli neri con astice e crostacei (venerdì, sabato e domenica) Суп из черной фасоли с омарами и ракообразными (пятница, суббота и воскресенье)	€ 13.00

Ristorante al '34

Menù

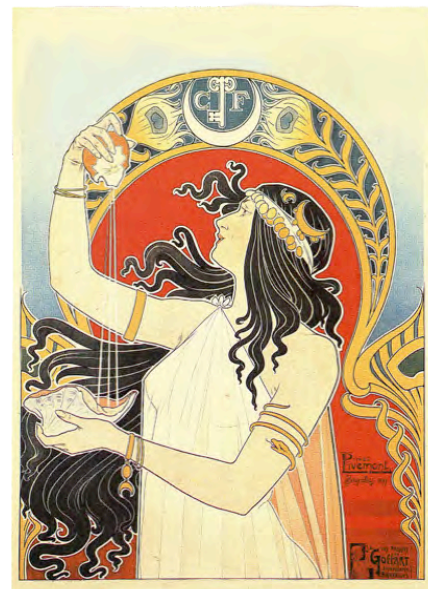


Паста <i>Primi piatti</i>	
Ньокки с тыквой и сыром "Кастельманьо" в миндально-фисташковой крошке <i>Gnocchi di zucca al formaggio "castelmagno", con granella di pistacchio e mandorle</i>	€ 13.00
Паста папарделле с кабаньим рагу <i>Pappardelle al ragù di cinghiale</i>	€ 13.00
Паста гарганелли с рагу из утки <i>Garganelli al ragù d'anatra</i>	€ 13.00
Паста с рагу из ягнёнка и спаржи <i>Orecchiette al ragù di agnello e asparagi</i>	€ 13.00
Страшинати в трюфельном соусе <i>Strascinati alla gricia tartufati</i>	€ 13.00
Фузилли в белом рагу с грибами <i>Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi</i>	€ 12.00
Паккери с томатами, моцареллой и рикоттой <i>Paccheri con pachino, bufala e ricotta</i>	€ 13.00
Канестрини по '34 (майоран и кедровые орешки) <i>Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)</i>	€ 12.00
Ньокки из манной крупы по-римски с трюфелем <i>Gnocchi di semolino alla romana tartufati (15 min.)</i>	€ 12.00
Равиоли с римским пекорино и артишоками <i>Carrellacci con pecorino e carciofi</i>	€ 13.00
Тальолини с артишоками <i>Tagliolini con carciofi</i>	€ 12.00
Феттучини с грибами <i>Fettuccine ai funghi</i>	€ 12.00
Ризотто с зеленью <i>Risotto alle erbe</i>	€ 12.00
Тонарелли с сыром "качо" и перцем <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	€ 12.00
Бамболотти "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 <i>Rigatoni con Rajata, o con il sugo della Coda alla Vaccinara</i>	€ 13.00
Макарончелли "Позитано" (баклажаны и копченый сыр) <i>Maccaroncelli alla "positano" (melanzane e provola affumicata)</i>	€ 12.00
Паста-ракушки с перцем и сыром горгонзола <i>Conchiglie con peperoni e gorgonzola</i>	€ 12.00
Равиоли начинённые рикоттой и шпинатом с гарниром из мясного рагу <i>Ravioli di ricotta e spinaci con ragù di carne</i>	€ 12.00
Лазанья <i>Lasagna al forno</i>	€ 12.00

Паста с морепродуктами <i>Primi piatti di pesce</i>	
Паккери с чернилами каракатицы <i>Paccheri al nero di seppia</i>	€ 16.00
Паста с цикорием и копчёной форелью <i>Penne con radicchio e trota affumicata</i>	€ 14.00
Чёрные китаррине с морским чёртом, креветками и томатами <i>Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini</i>	€ 22.00
Тоннарелли с крабом и томатами черри <i>Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino</i>	€ 19.00
Тонарелли с креветками и цикорием <i>Tonnarelli agli scampi con radicchio</i>	€ 19.00
Лингвини с морепродуктами или омаром <i>Linguine ai frutti di mare o all'astice</i>	€ 23.00
Лингвини с омаром и морепродуктами <i>Linguine all'astice con frutti di mare</i>	€ 28.00
Пичи (паста) в панировочных сухарях с анчоусами, маслом и чесноком <i>pici (pasta) con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato)</i>	€ 13.00
Спагетти с моллюсками <i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	€ 16.00
Спагетти из ржаной муки с ракообразными в фольге <i>Spaghetti integrali con crostacei al cartoccio in bianco</i>	€ 24.00
Сверцино (паста) с икрой кефали и кабачками <i>Sverzino con bottarga di muggine e zucchini</i>	€ 14.00
Спагетти с рукколой и копчёной рыбой-меч <i>Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato</i>	€ 14.00
Чёрные тортелли с рикоттой, сёмгой, лимонным соусом и зеленым перцем <i>Tortelli neri con ricotta e salmone, con salsa di limone e pepe verde</i>	€ 15.00
Ньокки с моцареллой и болгарским перцем <i>Gnocchi con mazzancolle e peperoni</i>	€ 18.00

Ristorante al '34

Menù



Мясо <i>Secondi piatti di carne</i>	
Утиная грудинка в винном соусе "кьянти" с бобовым пюре <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 копченном сыре <i>Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata</i>	€ 16.00
Оссобуко из телятины с песто Дженовезе <i>Ossobuco di vitello alla genovese</i>	€ 18.00
Стейк по-флорентийски <i>Fiorentina</i>	7€/100грамм
Молочный ягненок запеченный с картофелем <i>Abbacchio al forno con patate arrosto</i>	€ 18.00
Молочный ягненок по-"Скоттадито" <i>Abbacchio allo scottadito</i>	€ 16.00
Молочный ягненок по-римски <i>Abbacchio alla romana</i>	€ 18.00
Зобные железы ягненка с артишоками <i>Animelle di abbacchio e carciofi saltati</i>	€ 16.00
Воловий хвост <i>Coda alla vaccinara</i>	€ 18.00
Требуха в томатном соусе <i>Trippa al sugo</i>	€ 16.00
Сальтимбocca по-римски <i>Saltimbocca alla romana</i>	€ 18.00
Бифштекс из телятины на гриле с картофелем и артишоками <i>Lombata di vitello grigliata, con patate e carciofi</i>	€ 26.00
Карпаччо из говядины <i>Carpaccio di carne</i>	€ 18.00
Говяжья вырезка с сыром "страккино" и луком-порей <i>Tagliata di manzo con stracchino e porro</i>	€ 18.00
Говяжья вырезка с грибами, или артишоком и сыром <i>некорино</i> <i>Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa</i>	€ 19.00
Говяжья вырезка с розмарином, или рукколой и уксусом, или с цикорием <i>Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio</i>	€ 18.00
Вырезка из курицы с сыром <i>некорино</i> и томатами черри <i>Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pachino</i>	€ 16.00
Рубленая тушеная говядина с полентой <i>Dadolata di manzo brasato con polenta</i>	€ 18.00
Телячья голень запеченная с картофелем (на 2 человека) <i>Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)</i>	€ 39.00

<i>Stinco di vitello arrosto con patate (per 3-4 persone)</i> Телячья голень запеченая с картофелем (на 3-4 человека)	€ 70.00
Филе на гриле <i>или</i> в соусе из зелёного перца <i>Filetto ai ferri, o al pepe verde</i>	€ 20.00
Антрекот <i>Entrecote</i>	€ 18.00
Кролик по-охотничьи (простое, по-римски) <i>Coniglio alla cacciatore (in bianco, alla romana)</i>	€ 16.00
Фрикадельки по-римски (томаты и болгарский перец) Polpette di manzo alla romana (pomodoro fresco e peperoni)	€ 16.00

Ristorante al '34

Menù



Рыба <i>Secondi piatti di pesce</i>	
Рулетики из креветок и рыбы-меч с трюфельным сыром в соусе из кабачков <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 <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>Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di colonnata</i>	€ 20.00
Филе палтуса «Мюнхер» на шпинате <i>Filetti di sogliola alla mugnaia</i>	€ 29.00
Анчоусы с цикорным салатом (20 мин.) <i>Aliciotti con indivia (20 min.)</i>	€ 18.00
Камбала, морской окунь, дорада в шальной воде (с морепродуктами) <i>Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare)</i>	€ 40.00
Камбала, морской окунь, дорада с картофелем, артишоками и икрой кефали <i>Rombo, Spigola o Orata con patate, carciofi e bottarga</i>	€ 35.00
Бланшированная сёмга с зелёным перцем и розмарином <i>Scottata di salmone con pepe verde e rosmarino</i>	€ 18.00
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 <i>alla griglia</i>	
Салат из трески на гриле с томатами, картофелем и луком <i>Insalata di baccalà grigliato con pomodori, patate e cipollotti</i>	€ 18.00
Анчоусы на гриле <i>Alicette grigliate</i>	€ 17.00
Камбала или Палтус на гриле <i>Rombo o Sogliola alla griglia</i>	€ 29.00
Морской окунь/дорада на гриле <i>Spigola o Orata alla griglia</i>	€ 23.00
Стейк из рыбы-меч или Кальмары по-палермитански <i>Trancia di pescespada, o calamari liscia, alla palermitana</i>	€ 20.00
Стейк из сёмги или рыбы-меч на гриле <i>Trancia di salmone, o di pescespada, ai ferri</i>	€ 19.00
Омар на гриле <i>Astice alla griglia</i>	€ 39.00
Смесь рыбы на гриле <i>Grigliata mista di pesce</i>	€ 35.00
Смесь ракообразных на гриле <i>Grigliata mista di crostacei</i>	€ 39.00

Ristorante al '34

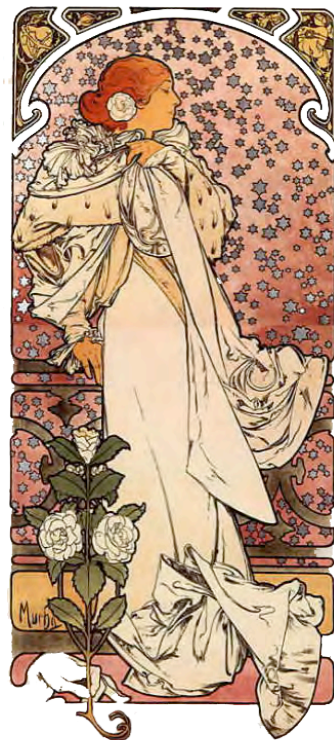
Menù



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>	€ 11.00
Пюре из фасоли и цикория <i>Purè di fave e cicoria</i>	€ 10.00
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>	€ 11.00
Салат по '34 (салат, томаты черри, вяленые томаты, оливки, сыр, баклажаны, кукуруза, морковь, фенхель) <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>	€ 11.00
Салат с сёмгой (руккола, "белга", томаты и копченая сёмга) <i>Insalata salmonata (rughetta, belga, pachino e salmone affumicato)</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>	€ 9.00
Артишоки на гриле (2 штуки) <i>Carciofi grigliati (2 a porz.)</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>	€ 10.00

Ristorante al '34

Menù



Фруктовые десерты Desserts di frutta	
Фруктовое ассорти <i>Macedonia di frutta fresca</i>	€ 6.00
Ананас <i>Ananas</i>	€ 6.00
Клубника <i>Fragole</i>	€ 6.00
Салат из лесных ягод <i>Macedonia di frutti di bosco</i>	€ 8.00
Банановый сплит <i>Banana split</i>	€ 8.00
Мороженое из киви, клубники и ванили <i>Coppetta tricolore</i>	€ 7.00
Desserts della casa	
Семифреддо карамельной нугой и горячим шоколадом <i>Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo</i>	€ 7.00
Мусс с рикоттой и грушами или с глазированными каштанами <i>Mousse di ricotta con pere, o con marron glacé</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 napoletana</i>	€ 7.00
Яблочный пирог с ванильным мороженым и черникой <i>Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia</i>	€ 7.00
Шоколадный торт со взбитыми сливками и грушами <i>Torta di cioccolato e pere con panna</i>	€ 7.00
Каталонский крем <i>Crema catalana</i>	€ 7.00
Торт с рикоттой <i>Torta alla ricotta</i>	€ 7.00
Шоколадный мусс <i>Mousse al cioccolato</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
Слойки с шоколадной начинкой <i>Sfogliatelle alla gianduia</i>	€ 7.00
Яблочный штрудель с ванильным мороженым <i>Strudel di mele con gelato alla vaniglia</i>	€ 7.00
Орехово-миндальное печенье с десертным вином <i>Cantucci con vin santo</i>	€ 7.00

Мороженое и Сорбеты Gelati e Sorbetti	
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) <i>Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone</i>	€ 6.00
Горячие напитки Caffetteria	
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 al '34

Menù



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	Coca cola, fanta, sprite, ice tea	€ 4.00
Пиво Nastro Azzurro	Birra Nastro Azzurro	€ 4.50
Heineken/ Becks	Birra estera	€ 6.00
Peroni	Birra Peroni grande	€ 7.00
Пиво безалкогольное	Birra analcolica	€ 4.00
Фруктовый сок	Succo di frutta	€ 4.00
Свежий апельсиновый сок	Spremuta d'arancia	€ 5.00
Томатный сок	Succo di pomodoro	€ 6.00

Дистиллаты Distillati

Граппа Grappe

Ликёры 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 '34

Lista Vini



<i>Vini Rossi / Красное домашнее вино</i>	
Montepulciano d'Abruzzo 1 lt.	€ 11.00
Montepulciano d'Abruzzo ½ lt.	€ 6.50
Montepulciano d'Abruzzo ¼ lt.	€ 4.50
бокал вина: - Cesanese (Lazio) - Siroe, Syrah (Lazio)	€ 7.00
<i>Vini Rossi / Красные вина</i>	
Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli	€ 22.00
Bonarda D.O.C. (игристый) (Oltrepò Pavese)	€ 22.00
Tellus Syrah, Falesco (Lazio)	€ 25.00
Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 25.00
Vino Rosato, La Scolca (Piemonte)	€ 30.00
Merlot, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 30.00
Morellino di Scansano (Toscana)	€ 30.00
Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia)	€ 30.00
Chianti classico (Toscana)	€ 30.00
Primitivo, Tiberio (Puglia)	€ 30.00
Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte)	€ 30.00
Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte)	€ 34.00
Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto)	€ 35.00
Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana)	€ 40.00
Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana)	€ 40.00
Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte)	€ 42.00
Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana)	€ 42.00
Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria)	€ 50.00
Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana)	€ 55.00
Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana)	€ 60.00
Amarone Santi (Veneto)	€ 70.00
Montiano, Falesco (Lazio)	€ 80.00
Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana)	€ 95.00
Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte)	€ 95.00
Amarone Allegrini (Veneto)	€ 140.00
Tignanello, Antinori (Toscana)	€ 180.00
Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana)	€ 200.00
Ornellaia, Bolgheri (Toscana)	€ 300.00
Sassicaia, Bolgheri (Toscana)	€ 350.00
Solaia Antinori (Toscana)	€ 400.00
<i>Mezze Bottiglie / Половина бутылки</i>	
Tellus Syrah, Falesco (Lazio)	€ 13.00
Chianti Classico (Toscana)	€ 15.00
Nobile di Montepulciano (Toscana)	€ 22.00
Amarone, Allegrini (Veneto)	€ 70.00
Tignanello, Antinori (Toscana)	€ 90.00

Ristorante al '34

Lista Vini

Vini Bianchi / Белое домашнее вино

Castelli romani 1 lt.	€ 11.00
Castelli romani ½ lt.	€ 6.50
Castelli romani ¼ lt.	€ 4.50
бокал вина: - Frascati Superiore DOCG (Lazio) - Pecorino, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 7.00

Vini Bianchi / Белое вино

Pecorino, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 25.00
Falanghina, Mastroberardino (Campania)	€ 27.00
Ribolla Gialla, Borgo Conventi (Collio, Friuli)	€ 30.00

Muller Thurgau, Terlan (Trentino)	€ 30.00
Greco di tufo, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Fiano d'Avellino, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Chardonnay, Borgo Conventi (Collio, Friuli)	€ 30.00
Leone, Tasca d'Almerita (Sicilia)	€ 30.00
Luna Mater, Fontana Candida (Frascati, Lazio)	€ 35.00
Gewurztraminer, Terlan (Trentino)	€ 35.00
Pinot Grigio, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 35.00
Sauvignon, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 35.00
Pinot Grigio, Jermann (Friuli)	€ 42.00
Vermentino, Vigna N'ghena Capichera (Sardegna)	€ 60.00
Gavi di Gavi, la Scolca (Piemonte)	€ 70.00
Cervaro della Sala, Antinori (Umbria)	€ 90.00



Sparkling e Champagne / Игристые вина и Шампанское

Moscato Tosti, vino aromatico dolce	€ 20.00
Prosecco di Conegliano (Veneto)	€ 25.00
Ribolla Gialla Spumosa, Collavini (Collio)	€ 45.00
Ferrari Brut	€ 60.00
G.H. Mumm Cordon Rouge	€ 70.00
Pommery Brut Royal	€ 70.00
Veuve Clicquot Brut	€ 100.00
Moët & Chandon Imperial Brut	€ 100.00
Dom Perignon Vintage	€ 260.00

Mezze Bottiglie / Половина бутылки

Frascati (Lazio)	€ 10.00
Falanghina (Campania)	€ 13.00
Chardonnay (Friuli)	€ 13.00
Greco di tufo (Campania)	€ 15.00