Холодные закуски

Буррата с ассорти томатов и рукколой — 260 г / **590 ₽**
Буррата, ассорти томатов, руккола, крем - бальзамик, оливковое масло.

Буррата с томатами и авокадо — 310 г / **760 ₽**
Буррата, томаты, авокадо, салат микс, оливковое масло.

Буррата с песто,вялеными томатами и прошутто — 260 г / **820 ₽**
Буррата, прошутто, вяленые томаты, микс зелени, соус песто, фокачча.

Страчателла с томатами и прошутто — 180 г / **580 ₽**
Страчателла, томаты черри, прошутто, базилик, масло оливковое, крем бальзамик.

Страчателла с жареными артишоками — 200 г / **680 ₽**
Страчателла, жареные артишоки, грана падано, тимьян, руккола, крем-бальзамик.

Вителло-тоннато — 190 г / **990 ₽**
Говядина вырезка, каперсы, вяленые томаты, руккола, помидоры черри, соус вителло тоннато.

Брезаола с сыром страчателла и рукколой — 135 г / **770 ₽**
Брезаола, страчателла, руккола, клубника.

Тар-тар из тунца — 130/15/50 г / **790 ₽**
Тунец, огурец свежий, авокадо, лук перо, соус понзу, масло оливковое, микс салата, маслины сушеные, фокачча.

Тар-тар из говядины — 185 г / **1150 ₽**
Говядина вырезка, лук красный, фреш лимона, желток, горчица дижонская, чеснок, петрушка, каперсы, огурец маринованный, оливковое масло, фокачча.

Брускетта с ростбифом — 160 г / **780 ₽**
Ростбиф маринованный, вяленые томаты, каперсы, соус вителло тоннато, фокачча.

Ассорти сыров — 165 г / **1050 ₽**
Горгонзола, грана падано, таледжио, пекорино романо, скаморца копченый, клубника, мед

Ассорти мясное — 140 г / **1250 ₽**
Брезаола, шпек, прошутто, салями милано, чоризо, оливки кальмон.

Оливки — 100 г / **350 ₽**
Сицилийские оливки, базилик, оливковое масло.

Маслины — 100 г / **580 ₽**
Оливки кальмон, базилик, оливковое масло.

Горячие закуски

Сыр скаморца жареный в сухарях — 160/30/30 г / **500 ₽**
Сыр скаморца, соус тар-тар, соус сладкий чили, микс зелени

Креветки в кляре с соусом чили — 165/50 г / **720 ₽**
Креветки, соус чили сладкий, микс зелени, помидоры черри, кунжут.

Мидии и вонголе в соусе горгонзола — 290 г / **940 ₽**
Мидии, вонголе, сливки, чеснок, лук порей, вино белое, перец болгарский, сыр горгонзола, соус устричный.

Авокадо на гриле с крабом — 170 г / **990 ₽**
Авокадо, краб, томаты черри, микс салата сливки, кунжут, соус острый ким-чи.

Фритто мисто — **990 ₽**
Кальмары, креветки, морковь, сельдерей, цукини, соус тар-тар, лимон, розмарин.

Тигровые креветки на гриле — 120 /30/30 г / **890 ₽**
Тигровые креветки, микс салатов, лимон, тимьян, специальный соус.

Салаты

Салат с рукколой, томатами и сыром страчателла — 200 г / **540 ₽**
Руккола, томаты, страчателла, масло оливковое.

Салат с лососем и сыром креметте — 200г / **1100 ₽**
Семга, сыр креметте, микс салатов, авокадо, огурец, помидоры черри, миндаль, оливковое масло.

Моцарелла с томатами рукколой и соусом песто — 190 г / **650 ₽**
Моцарелла, руккола, узбекские помидоры, оливки кальмон, соус песто, оливковое масло.

Салат с креветками и соусом манго — 230 г / **825 ₽**
Креветки, шпинат, мята, авокадо, огурец, икра тобико, перец чили, томаты черри, клубника, соус манго.

Цезарь с креветками — 250 г / **850 ₽**
Салат романо, помидоры, креветки, фокачча, грана падано, соус цезарь

Салат с ростбифом и горчичной заправкой — 180 г / **650 ₽**
Ростбиф, картофель, каперсы, шампиньоны, лук красный маринованный, оливковое масло, помидоры черри, соус горчичный, микс зелени.

Цезарь с курицей — 280 г / **690 ₽**
Салат романо, куриное филе, помидоры черри, соус цезарь, фокачча, пармезан.

Овощи с греческими оливками и домашним сыром — 270 г / **580 ₽**
Огурец свежий, перец болгарский печеный, сыр фета, помидор черри, оливки ,маслины, микс зелени, оливковое масло, уксус винный.

Теплый салат с тунцом — 250 г / **1160 ₽**
Тунец, панировка зеленая, салат микс, помидоры черри, авокадо, вяленые томаты, соус бальзамик, мед, грана падано.

Салат с баклажанами и кедровыми орешками — 260 г / **520 ₽**
Баклажан, томаты черри, заправка на основе соуса сладкий чили, кедровый орех.

Салат из свежих помидоров с луком — 260 г / **650 ₽**
Томаты, красный лук, оливковое масло, базилик.

Теплый салат с говядиной и белыми грибами — 165г / **920 ₽**
Говядина вырезка, белые грибы, грана падано, помидоры черри, вяленые томаты, тимьян, розмарин, крем-бальзамик.

Теплый салат с гребешком и малиновым соусом — 155 г / **870 ₽**
Гребешок, микс салатов, апельсин, малина, вяленые томаты, малиновый соус, оливковое масло.

Салат уолдорф — 210 г / **470 ₽**
Яблоко, сельдерей, индейка, итальянская заправка, петрушка, орех грецкий.

Супы

Крем-суп из белых грибов с ароматом трюфеля — 300 г / **620 ₽**
Белые грибы, картофель, лук, сливки, тимьян, масло трюфельное, фокачча.

Крем-суп из сельдерея с ломтиками подкопченной форели и пудрой маслин — 300 г / **530 ₽**
Сельдерей, картофель, лук, сливки, форель холодного копчения, руккола, маслины сушеные, оливковое масло.

Сицилийская рыбная похлебка каччуко — 300/30 г / **1100 ₽**
Соус биск, сальса томатная, креветки, кальмары, мидии, сибас, томаты черри, красный лук, петрушка, фокачча.

Куриный суп-лапша с польпетте — 280 г / **450 ₽**
Польпетте куриные, куриный бульон, морковь, домашняя паста, томаты, петрушка.

Суп с телятиной и домашней пастой — 400 г / **570 ₽**
Телятина, лук, картофель, сельдерей, домашняя паста пиццикато, петрушка.

Томатный суп с сыром страчателла — 300 г / **490 ₽**
Томатный суп, фокачча, сыр страчателла, оливковое масло, базилик

Паста/Ризотто

Домашняя паста пиццикато с рагу из ягненка — 300 г / **760 ₽**
Домашняя паста, мясной бульон, рагу из ягненка, морковь, сельдерей, сыр пекорино, грана падано, микс зелени.

Спагетти нери с морепродуктами — 300 г / **810 ₽**
Спагетти нери, креветки, мидии, кальмары, вяленые томаты, сливки, соус биск, грана падано.

Домашняя паста со шпинатом и болоньезе — 350 г / **650 ₽**
Домашняя паста, шпинат, соус болоньезе, грана падано, масло оливковое, микс зелени.

Паста Карбонара — 220 г / **550 ₽**
Спагетти, бекон, сливки, грана падано, желток, масло оливковое, петрушка.

Лингвини дел пескаторе с морепродуктами — 420 г / **1550 ₽**
Лингвини, креветки, мидии, вонголе, кальмары, гребешок, оливки таджаские, помидоры черри, соус биск, томатная сальса.

Пенне с сыром буррата и соусом песто — 250 г / **680 ₽**
Пенне, буррата, грана падано, вяленые томаты, помидоры черри, соус песто.

Паккери с телятиной и лесными грибами — 270 г / **790 ₽**
Паккери, говядина, шампиньоны, белые грибы, помидор черри, мясной соус, петрушка, грана падано, коньяк, сливочное масло, сливки.

Пенне Арабьята — 350 г / **500 ₽**
Пенне, сальса томатная, помидоры черри чили, базилик

Лазанья по-эмильянски — 370 г / **840 ₽**
Болоньезе, соус бешамель, сыр моцарелла, масло сливочное, грана падано.

Ньокки с лососем,брокколи и шпинатом — 310г / **1150 ₽**
Ньокки домашние, семга, грана падано, шпинат, брокколи, сливки, соус биск.

Каппеллаччи из телятины, белых грибов, овощей и шалфея — 200 г / **760 ₽**

Равиоли с сибасом и креветками — 235 г / **850 ₽**
Равиоли с сибасом, креветки, сальса томатная, соус биск, томаты черри, цукини, чеснок,масло оливковое, маслины сушеные.

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта — 235 г / **490 ₽**
Равиоли, сливочное масло, шалфей, сливки, яйцо, руккола, грана падано.

Ризотто с трюфелем и гребешком — 280г / **1100 ₽**
Рис арборио, трюфельный крем, гребешок, моцарелла, грана падано, сливки, трюфельное масло.

Ризотто пескаторе — 370 г / **825 ₽**
Рис арборио, креветки, кальмары, мидии,соус биск, сливочное масло.

Ризотто с белыми грибами — 320 г / **760 ₽**
Рис арборио, белые грибы, грана падано, сливочное масло, петрушка, трюфельное масло.

Тальолини с пармезаном в сливочном соусе — 205 г / **1300 ₽**
Пасту готовят при госте в головке сыра / заказ от 2 порций.

Паста с белыми грибами — 250 г / **680 ₽**
Домашняя паста, белые грибы, грана падано, тимьян, сливки, соус демиглас, трюфельное масло.

Ризотто с креветками и соусом песто — 365 г / **930 ₽**
Рис арборио, креветки, моцарелла, страчателла, грана падано, цукини, тимьян, соус песто.

Горячее

Су-вид Цыпленок аля Дьявола — 0,5 шт/25/25г / **850 ₽**
Маринованная половинка цыпленка су-вид, микс зелени, помидоры черри, соус томатный

Марокканский осьминог на гриле с томатами и маслинами — 90/120/30 г / **1990 ₽**
Марокканский осьминог, таджаские оливки, беби картофель, помидоры черри, лимон, чеснок, каперсы, микс салатов, оливковое масло.

Филе дорадо с артишоками и трюфельным соусом — 0,5шт/60/60 г / **1150 ₽**
Филе дорадо, артишоки, тимьян, красный лук, белое вино, трюфельный крем, микс зелени, трюфельное масло, маслины сушеные.

Филе сибаса с соусом сальса верде — 1шт/30/20 г / **1650 ₽**
Сибас, тимьян, масло оливковое, масло сливочное, микс салата, лимон, соус ачето.

Тальятта из тунца — 220 г / **1300 ₽**
Тунец, панировка зеленая, томаты черри, микс салатов, оливковое масло, соус сальса верде.

Тальятта из говядины с рукколой, томатами черри и сыром грана падано — 200 г / **1900 ₽**
Говядина вырезка, помидоры черри, руккола, грана падано, тимьян, крем-бальзамик.

Мясо в пепле — 170/100/30 г / **1400 ₽**
Говяжья вырезка, пепел, картофель, сливки, горгонзола, масло оливковое, масло сливочное, розмарин, чеснок, шалфей, микс зелени.

Телячьи щечки с белыми грибами и картофельным пюре — 370 г / **1150 ₽**
Телячьи щечки, картофельное пюре, мясной соус, белые грибы, микс зелени.

Сальтимбокка по-римски — 250 г / **1100 ₽**
Телятина, шпек, шалфей, мясной соус, сливочное масло, микс салатов, грана подано, оливковое масло.

Куриные польпетте с грибным соусом и картофельным пюре — 100/150/50 г / **550 ₽**
Польпетте, грибной соус, картофельное пюре, микс зелени, оливковое масло.

Ножка ягненка с овощами под соусом демиглас — 320 г / **1990 ₽**
Ягненок, брокколи, цветная капуста, картофель, томаты черри, соус демиглас, микс зелени.

Сыры собственного производства

Буррата — 150 г / **350 ₽**

Моцарелла — 200 г / **350 ₽**

Страчателла — 100 г / **200 ₽**

Скаморца копченый — 100 г / **250 ₽**

Скаморца — 100 г / **250 ₽**

Рикотта — 100 г / **110 ₽**

Фета — 100 г / **135 ₽**

Pinza / Pinsino

Пинца бергамская — **1060 ₽ / 750 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, горгонзола, ассорти салями, масло оливковое, петрушка.

Пинца ростбиф и артишок — **1150 ₽ / 820 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, ростбиф маринованный, вяленые томаты, лук красный, лук зеленый, артишок, острое масло, орегано.

Пинца вальтеллина — **1130 ₽ / 790 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, брезаола, масло оливковое, перец черный.

Пинца трентина — **1070 ₽ / 730 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, шпек, руккола, грана падано, оливковое масло.

Пинца маргарита котто — **810 ₽ / 610 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, прошутто котто, оливковое масло.

Пинца мясная — **930 ₽ / 660 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, ветчина, ассорти колбас, зеленый лук.

Пинца вегетарианская — **890 ₽ / 590 ₽**
Соус помодоро, цукини, баклажан, маслины таджаски, болгарский перец, артишок, вяленые томаты, чесночное масло, петрушка.

Пинца салями страчателла трюфель — **1190 ₽ / 870 ₽**
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, трюфельный крем, ассорти салями, страчателла, трюфельное масло.

Пинца шпек и трюфель — **1130 ₽ / 780 ₽**
Сливочный крем соус, моцарелла, шпек, шампиньоны, трюфельный крем, масло трюфельное.

Пинца ветчина грибы — **850 ₽ / 570 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, прошутто котто, шампиньоны, масло оливковое, петрушка.

Пинца капричиоза — **1090 ₽ / 720 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, прошутто котто, шампиньоны, маслины таджаски, артишоки, масло оливковое.

Пинца пеперончини — **840 ₽ / 620 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, салями острая, лук перо, масло острое.

Пинца прошутто крудо — **1050 ₽ / 750 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, масло оливковое, прошутто крудо.

Пинца индейка песто — **990 ₽ / 670 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, перец сладкий, лук красный, индейка, соус песто.

Пинца карбонара — **950 ₽ / 690 ₽**
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, бекон, краковская, красный лук, яйцо, грана падано, петрушка.

Пинца ветчина и страчателла — **980 ₽ / 690 ₽**
Сливочный крем-соус, моцарелла, ветчина котто, страчателла, фисташки, масло оливковое.

Пинца креветки цукини — **1050 ₽ / 720 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, креветки, цукини, масло чесночное, петрушка.

Пинца лосось цукини — **1150 ₽ / 920 ₽**
Сливочный крем-соус, моцарелла, цукини, лосось холодного копчения, маслины таджаски, оливковое масло.

Пинца руккола и креветки — **1020 ₽ / 720 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, креветки, руккола, масло чесночное.

Пинца белые грибы горгонзола — **1230 ₽ / 890 ₽**
Сливочный крем-соус, сыр моцарелла, горгонзола, белые грибы, шампиньоны, сыр скаморца, трюфельный соус.

Пинца кальмары и креветки — **1050 ₽ / 730 ₽**
Соус помодоро, кальмары, креветки, масло чесночное, петрушка.

Пинца сицилийская — **860 ₽ / 630 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, анчоусы, каперсы, маслины таджаски, красный лук, оливковое масло, орегано, петрушка.

Пинца четыре сыра — **950 ₽ / 610 ₽**
Сливочный крем-соус, моцарелла, скаморца копченый, горгонзола, таледжио.

Пинца маргарита — **610 ₽ / 450 ₽**
Соус помодоро, моцарелла, базилик, оливковое масло.

Пинца клубника черри страчателла — **1050 ₽ / 760 ₽**
Сливочный крем-соус, микс салатов, клубника, томаты черри, страчателла, оливковое масло, крем-бальзамик.

Пинца груша горгонзола — **920 ₽ / 610 ₽**
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, груша, грецкий орех.

Пинца брезаола трюфель — **1150 ₽ / 820 ₽**
Сливочный крем соус, моцарелла, брезаола, шампиньоны, трюфельный крем, масло трюфельное.

Пинца Дьявола — **890 ₽ / 670 ₽**
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, крем из картофеля, чоризо, перец пепперончини, оливковое масло.

Фокачча — **270 ₽**

Фокачча с песто — **350 ₽**

Фокачча с пармезаном — **350 ₽**

На гриле

Кальмар с соусом горгонзола — 240 г / **880 ₽**
Кальмар, картофель, микс зелени, тимьян, соус горгонзола.

Стейк миньон — 180 гр в сыром виде / **1650 ₽**

Стейк рибай — 100 г / **1250 ₽**

Стейк мачете — 300 г / **1800 ₽**

Каре ягненка с томатами — 100 г / **890 ₽**
Каре ягненка, томаты, красный лук.

Стейк из свинины — 220/50 г / **890 ₽**
Свинина шея, соус томатный.

Стейк из индейки — 240/40 г / **680 ₽**
Индейка, цукини, соус тар-тар.

Дорадо на гриле — 1 шт / **1400 ₽**

Говяжий язык на гриле — 100/80/20 г / **990 ₽**
Говяжий язык, помидоры черри, огурцы, руккола, оливки таджаские, соус песто, крем-бальзамик.

Лосось на гриле — 100/30/25г / **1050 ₽**
Семга, микс салатов, лимон, каперсы, редис, соус йогуртовый.

Гарниры

Пюре картофельное — 200 г / **190 ₽**

Картофель фри — 150 г / **240 ₽**

Жаренные белые грибы с ароматом трюфеля — 100 г / **690 ₽**

Брокколи жареная/на пару — 100 г / **250 ₽**
Брокколи, оливковое масло.

Запеченный картофель — 150/30 г / **220 ₽**

Овощи во фритюре — 120/30 г / **250 ₽**
Цукини, морковь, стебель сельдерея, соус тар-тар.

Овощи на гриле — 200 г / **390 ₽**
Перец болгарский, цукини, баклажан, лук красный, шампиньон.