САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

SALADS AND APPETIZERS

тарелка с сырами: пармиджано-реджано, горгонзола, монтазио, пекорино тоскано, азиаго	**780**	*190 g*	a plate of cheeses: parmigiano reggiano, gorgonzola, montasio, pecorino toscano, asiago
тарелка с колбасами и пармой: пармская ветчина, мортаделла, коппа, салями Фелино, салями Милано	**690**	*150 g*	a plate of sausages and parma: parma, mortadella, coppa, salame Felino, salame Milano
классическая брускетта	**550**	*220 g*	traditional bruschetta with tomatoes and basil
оливки зелёные с косточкой	**395**	*150 g*	green olives
традиционное овощное рагу «по-сицилийски»: баклажаны, лук, сельдерей, помидоры, каперсы, оливки с кисло-сладким соусом	**620**	*220 g*	traditional Sicilian caponata with aubergines, onion, celery, tomatoes, capers and olives with a sweet and sour sauce
карпаччо из цветной капусты с пармезаном и трюфельным маслом	**620**	*150 g*	carpaccio of cauliflower with parmesan and truffle oil
домашний салат из огурцов и помидоров	**610**	*300 g*	homemade salad with cucumbers and tomatoes
помидоры с красным луком и зеленью	**610**	*300 g*	tomatoes with red onion and herbs
салат Ницца	**650**	*300 g*	salad Nicoise
домашний сыр буррата со свежими томатами и базиликом	**890**	*200 g*	homemade burrata cheese with fresh tomatoes and basil
салат из моцареллы, помидоров и базилика, с соусом песто	**670**	*290 g*	salad with mozzarella, tomatoes and pesto
салат из листьев рукколы, авокадо, помидоров черри с тигровыми креветками	**960**	*250 g*	rucola salad with avocado, cherry tomatoes and tiger shrimp
салат цезарь с курицей	**760**	*250 g*	caesar salad with chicken
вителло тоннато	**780**	*155 g*	vitello tonnato
салат цезарь с креветками	**960**	*250 g*	ceasar salad with shrimp
салат из свежих и тушеных овощей с заправкой из бальзамического соуса	**610**	*240 g*	salad of fresh and stewed vegetables in a balsamic dressing
карпаччо из помидоров с авокадо и семенами чиа	**630**	*200 g*	tomato carpaccio with avocado and chia seeds
салат из куриной печени с миксом из листьев салата и овощами	**670**	*240 g*	chicken liver salad with salad mix and vegetables

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

теплый салат из морепродуктов	**960**	*220 g*	warm seafood salad
баклажан с сыром рикотта под соусами «пармезан» и томатным	**640**	*240 g*	aubergine cake with parmesan and tomato fondue
баклажан и цукини «алла пармиджана»	**640**	*260 g*	eggplant and zucchini «alla parmigiana»

НАШИ ТАР-ТАРЫ / OUR TARTARES

классический тар-тар из говядины с картофелем «по-деревенски»	**960**	*255 g*	beef tartare with homemade potatoes
тар-тар из лосося	**980**	*120 g*	salmon tartare
тар-тар из тунца с яблоком, авокадо и соевым соусом	**980**	*150 g*	tuna tartare with apple, avocado and soy sauce

НАШИ КАРПАЧЧО / OUR CARPACCIOS

карпаччо из говядины с рукколой и соусом из петрушки и оливкового масла	**890**	*130 g*	beef carpaccio with rucola and parsley-olive oil sauce
карпаччо из лосося с соусом из сельдерея и лайма, кунжутом и красной икрой	**980**	*150 g*	salmon carpaccio with celery and lime sauce, sesame seeds and red caviar
карпаччо из тунца	**980**	*150 g*	tuna carpaccio

В РУССКОМ СТИЛЕ / RUSSIAN STYLE

салат оливье с говядиной или курицей	**530**	*200 g*	beef or chicken olivier salad
борщ со сметаной	**530**	*350 g*	borscht with sour cream
котлеты из курицы	**690**	*250 g*	chicken cutlets
бефстроганов с картофельным пюре	**730**	*200/120 g*	beef stroganoff with mashed potatoes

ДОМАШНЯЯ СВЕЖАЯ ПАСТА / FRESH HOMEMADE PASTA

тальятелле «по-сицилийски» с баклажанами, острым перцем и томатным соусом	**560**	*300 g*	tagliatelle Sicilian style with aubergines, chili peppers and tomato sauce

тальолини с цукини, креветками и толчёным миндалём	**890**	*300 g*	tagliolini with zucchini, shrimp and crushed almonds
домашняя лазанья	**760**	*400 g*	homemade lasagna
паппарделле с соусом из мяса козленка	**780**	*300 g*	pappardelle with cabrito
тальятелле «paglia e fieno» с белыми грибами и трюфельным маслом	**790**	*300 g*	tagliatelle “paglia e fieno” with white mushrooms, cream and truffle flavor
спагетти с чернилами каракатицы, креветками и спаржей	**890**	*320 g*	spaghetti with squid ink, shrimp and asparagus
тальятелле болоньезе	**690**	*350 g*	tagliatelle bolognese

ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ

HOMEMADE RAVIOLI

тортелли с рикоттой, шпинатом в сливочном масле и шалфеем	**680**	*200 g*	tortelli with ricotta and spinach in butter and sage
равиоли «четыре сыра»	**680**	*220 g*	ravioli «quarto formaggi»
равиоли с уткой	**740**	*200 g*	duck ravioli
равиоли с копченым лососем подаются в соусе с креветками	**740**	*250 g*	ravioli with smoked salmon served with a shrimp sauce

СУХАЯ ПАСТА ГРАНЬЯНО

DRY GRAGNANO PASTA

спагетти «качо э пепе» с пармезаном, пекорино и черным перцем	**580**	*330 g*	spaghetti «cacio e pepe»
спагетти с вонголе	**1200**	*350 g*	spaghetti with vongole
спагеттини с дарами моря в томатном соусе	**980**	*390 g*	spaghettini “frutti di mare”: with seafood in tomato sauce
спагетти с помидором и базиликом	**680**	*320 g*	spaghetti with tomatoes and basil
пенне арабьята	**680**	*300 g*	penne arabiatta
спагетти карбонара	**760**	*320 g*	spaghetti carbonara
спагетти с оливковым маслом, чесноком и перцем	**680**	*300 g*	spaghetti with garlic, oil and pepperoncini
пенне с пармской ветчиной и спаржей в сливочном соусе	**790**	*320 g*	penne with parma ham and asparagus, in a creamy sauce

РИЗОТТО — RISOTTO

ризотто с грибами	**850**	*300 g*	risotto with mushrooms
ризотто с горгонзолой и грушей	**770**	*280 g*	risotto with gorgonzola cheese and pear
ризотто с морепродуктами	**980**	*420 g*	risotto “frutti di mare”: with seafood

СУПЫ — SOUP

классический суп минестроне из овощей	**490**	*350 g*	classic vegetable minestrone soup
суп с фасолью и домашними куриными сосисками	**520**	*400 g*	soup with beans and homemade chicken sausages
суп с морепродуктами	**890**	*400 g*	fish soup “alla trapanese”
крем-суп из тыквы с бальзамическим уксусом и миндалём	**490**	*350 g*	pumpkin cream-soup with balsamic vinegar and almonds
картофельный суп с индейкой и белыми грибами	**520**	*350 g*	potato soup with turkey and porcini mushrooms
томатный суп с гренками и салатом из помидоров	**490**	*250 g*	tomato soup with croutons and tomato salad

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ — FISH DISHES

сибас с артишоками	**960**	*240 g*	sea bass with artichokes
дорада «по-сицилийски»	**910**	*250 g*	sea bream baked Sicilian style
сибас / дорада запеченные с овощами (уточняйте вес у Вашего официанта)	**450**	*100 g*	sea bass / sea bream baked with vegetables (please confirm the weight with your waiter)
сибас / дорада запеченные в соли (уточняйте вес у Вашего официанта)	**450**	*100 g*	sea bass / sea bream baked in salt (please confirm the weight with your waiter)
филе лосося с брокколи и кальмаром	**1100**	*200 g*	salmon fillet with broccoli and squid

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА — MEAT DISHES

фермерское куриное филе с лимонным соусом	**790**	*280 g*	farmer’s chicken fillet with lemon sauce
запечённая голень телёнка с запеченным картофелем	**1100**	*600 g*	baked knuckle of veal with baked potatoes
мясо козлёнка, запечённое с картофелем, луком, цедрой лимона и апельсина	**1460**	*400 g*	baked cabrito with potato and onion in citrus fruit
эскалоп «по-милански» с картофелем «по-деревенски»	**980**	*450 g*	veal Milanese with fried potatoes

филе «black angus» с картофелем и белыми грибами	**1460**	*250 g*	black angus fillet with potatoes and porcini mushrooms
телячья печень с карамелизированным луком и картофельными крокетами	**690**	*250 g*	veal liver with caramelized onions and potato croquettes

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ — FISH AND SEAFOOD ON THE GRILL

сибас (уточняйте вес у Вашего официанта)	**450**	*100 g*	sea bass (please confirm the weigt with your waiter)
дорада (уточняйте вес у Вашего официанта)	**450**	*100 g*	sea bream (please confirm the weigt with your waiter)
кальмары	**390**	*100 g*	squid
тигровые креветки	**690**	*100 g*	tiger shrimp
лосось	**890**	*100 g*	salmon
тунец	**980**	*100 g*	tuna

МЯСО НА ГРИЛЕ — MEAT ON THE GRILL

фленк стейк на гриле с запеченным картофелем	**980**	*180/100/40 g*	grilled flank steak with baked potatoes
филе «black angus»	**1600**	*130/100/40 g*	fillet black angus
рибай «black angus»	**3200**	*350 g*	ribeye black angus
люля из говядины	**690**	*270 g*	beef lula kebab
каре ягнёнка	**1100**	*200 g*	lamb chops
филе куриного бедра «алла дьявола»	**690**	*250 g*	chicken thigh «alla Diavola»

ГАРНИРЫ — SIDE DISHES

картофель «по-деревенски»	**350**	*310 g*	homemade potatoes
шпинат	**490**	*100 g*	spinach
микс из овощей, жареных на гриле или приготовленных на пару	**490**	*150 g*	vegetable mix grilled or steamed
отварной рис	**350**	*150 g*	boiled rice
запеченный картофель	**350**	*150 g*	baked potatoes
картофельное пюре	**330**	*150 g*	potato puree
спаржа	**630**	*130 g*	asparagus

ПИЦЦА — PIZZA

Диаметр пиццы 30 см			*Pizza diameter 30 cm*
маргарита: сыр моцарелла «фиор ди латте», базилик, помидоры, масло оливковое экстра-класса	**540**	*340 g*	margherita: mozzarella“fior di latte”, basil, tomatoes, extra-virgin olive oil
пицца с бурратой: помидоры, буррата, базилик, масло оливковое экстра-класса	**760**	*490 g*	pizza with burrata: tomatoes, burrata, basil, extra-virgin olive oil
пицца «четыре сезона»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», свежие грибы, оливки, ветчина, артишоки	**880**	*490 g*	pizza quattro stagioni: tomato, mozzarella “fior di latte”, fresh champignon mushrooms, olives, ham, artichokes
маринара: крупные сладкие помидоры, орегано, чеснок, масло оливковое экстра-класса	**420**	*420 g*	marinara: double tomatoes, oregano, garlic, extra-virgin olive oil
пицца «капричоза»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», свежие грибы, оливки, ветчина, орегано	**880**	*480 g*	pizza capricciosa: tomato, mozzarella “fior di latte”, fresh champignon mushrooms, olives, ham, oregano
пицца кальцоне: помидоры, моцарелла «фиор ди латте», ветчина, грибы, артишоки, базилик	**880**	*485 g*	pizza calzone: tomatoes, mozzarella “fior di latte” ham, mushrooms, artichokes, basil
пицца «парма»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», руккола, пармская ветчина, пармезан и масло оливковое экстра-класса	**980**	*460 g*	pizza parma: tomato, mozzarella “fior di latte”, rucola, parma ham, parmesan, extra-virgin olive oil
пицца «дьявола»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», колбаса пепперони, орегано	**780**	*420 g*	pizza diavola: tomato, mozzarella “fior di latte”, spicy salami, oregano, extra-virgin olive oil
пицца «четыре сыра»: сыр горгонзола, сыр моцарелла «фиор ди латте», сыр таледжио, сыр пармезан	**880**	*400 g*	pizza quattro formaggi: mozzarella “fior di latte”, gorgonzola cheese, taleggio cheese, parmesan
пицца с морепродуктами: помидоры, креветки, кальмары и моллюски	**980**	*460 g*	pizza with seafood: tomato, shrimp, calamari and mussels
пицца «сицилиана»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», тунец, красный лук, орегано, фисташки	**780**	*460 g*	pizza siciliana: tomato, mozzarella “fior di latte”, tuna, red onion, oregano, pistachio nuts
пицца с курицей и сладким перцем: помидоры, моцарелла «фиор ди латте», куриная грудка и сладкий перец	**760**	*495 g*	pizza with chicken and sweet pepper: tomato, mozzarella “fior di latte”, chicken breast and sweet pepper
пицца «вегетарианская»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», цукини, баклажаны, сладкий перец, артишоки, грибы шампиньоны	**740**	*470 g*	pizza vegetariana: tomato, mozzarella “fior di latte”, zucchini, aubergine, sweet pepper, artichokes, champignon mushrooms
пицца с лососем: помидоры, маскарпоне, лосось, петрушка	**940**	*460 g*	pizza with salmon: tomato, mascarpone, salmon, parsley
пицца «цезарь» с курицей: сыр моцарелла «фиор ди латте», сыр пармезан, куриная грудка, листья салата романо, соус цезарь	**860**	*420 g*	caesar pizza with chicken: mozzarella cheese “fior di latte”, parmesan cheese, chicken breast, romano lettuce, caesar sauce

пицца «цезарь» с тигровыми креветками: сыр моцарелла «фиор ди латте», сыр пармезан, креветки тигровые, листья салата романо, соус цезарь	**980**	*420 g*	caesar pizza with tiger prawns: cheese “fior di latte” mozzarella, parmesan cheese, tiger shrimp, romano lettuce, caesar sauce
фокаччина с тунцом: моцарелла «фиор ди латте», тунец, свежие помидоры, зеленый салат и майонез	**790**	*450 g*	focaccina with tuna: mozzarella “fior di latte”, tuna, fresh tomato, lettuce and mayonnaise
фокаччина с ветчиной: сыр моцарелла «фиор ди латте», ветчина, свежие помидоры	**650**	*400 g*	focaccina with ham: mozzarella “fior di latte”, ham, tomatoes

ФОКАЧЧА — FOCACCIA

фокачча с розмарином	**290**	*185 g*	focaccia with rosemary
фокачча с пармезаном	**410**	*200 g*	focaccia with parmesan
фокачча с чесноком	**290**	*180 g*	focaccia with garlic
фокачча с помидорами, пармезаном и орегано	**430**	*200 g*	focaccia with tomato, parmesan and oregano
хлеб с чесноком, оливковым маслом и зеленью	**190**	*60 g*	bread with garlic, olive oil

ДЕСЕРТЫ — DESSERT

мильфей со свежими ягодами	**650**	*200 g*	millefeuille with fresh berries
тирамису классический	**390**	*150 g*	traditional tiramisu
панна котта с малиной	**390**	*150 g*	panna cotta with raspberry
тёплый яблочный пирог с ванильным мороженым и сливками	**390**	*150 g*	warm apple pie with vanilla ice cream and whipped cream
торт наполеон	**390**	*150 g*	napoleon cake
чизкейк	**390**	*150 g*	cheesecake
торт йогуртовый	**390**	*150 g*	yogurt cake
торт медовик	**390**	*150 g*	honey cake
шоколадный торт с лимоном	**390**	*150 g*	chocolate cake with lemon
шоколадный фондан с ванильным соусом	**490**	*160 g*	chocolate fondant with vanilla sauce
торт эстерхази	**390**	*150 g*	esterhazy cake
мороженное из ряженки, с ягодами	**390**	*130 g*	ice cream from ryazhenka, with berries

НАТУРАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

NATURAL HOMEMADE ICE CREAM

Всё мороженое готовится исключительно из натуральных ингредиентов

Homemade ice-cream made from natural ingredients

мороженое в ассортименте	**150**	*50 g*	assorted ice cream
мороженое «вулкано»: ванильное и ореховое мороженое, с дробленным печеньем и шоколадном, взбитыми сливками, подается с эспрессо	**490**	*250 g* *50 ml*	coppa volcano: vanilla and nut ice cream with crushed cookies and chocolate, whipped cream, served with an espresso
мороженое «модика»: мороженое печенье-карамель с шоколадной крошкой, кофейным савоярди, взбитыми сливками, пудрой какао и вафлей	**510**	*250 g*	coppa modica: cookies-caramel ice cream with chocolate sprinkles, coffee flavored ladyfingers, whipped cream, cocoa powder and served with a waffle
мороженое «таормина»: ореховое и клубничное мороженое, с крошкой фундука, взбитыми сливками, свежей клубникой и вафлей	**590**	*200 g*	coppa taormina: nut and strawberry ice cream with hazelnut sprinkles, whipped cream, fresh strawberries and a waffle
мороженое «джардини наксос»: малиновое, лимонное и манговое мороженое, салат из свежего яблока, с клубникой и вафлей	**440**	*200 g*	coppa giardini Naxos: raspberry, lemon and mango ice cream, with fresh apple salad, strawberries and a waffle
мороженое «коппа Италия»: ванильное мороженое, свежая клубника, ягодный сироп	**440**	*200 g*	ice cream «coppa Italia»: vanilla ice cream, fresh strawberries, berry syrup
мороженое «солнце Сицилии»: ванильное мороженое с салатом из ананаса и апельсина, взбитыми сливками, шоколадной крошкой и вафлей, украшается свежей малиной	**630**	*240 g*	coppa sole di Sicilia: vanilla ice cream with pineapple and orange salad, whipped cream, chocolate sprinkles and a waffle, served with fresh raspberries
мороженое «панареа»: облепиховое, малиновое и манго мороженое, с салатом из ананаса и яблок, с физалисом, взбитыми сливками и вафлей	**540**	*250 g*	coppa panarea: sea buckthorn, raspberry and mango ice cream, with pineapple and apple salad, with winter cherry, whipped cream and a waffle
мороженое «тринакриа»: шоколадное, ванильное и ореховое мороженое с крошкой фундука, миндаля и шоколада, со взбитыми сливками и вафлей	**460**	*200 g*	coppa trinacria: chocolate, vanilla and nut ice cream with hazelnut, almond and chocolate sprinkles, served whipped cream and a waffle