

BRUSCHETTE

Парма DOC
трюфельный крем
оливки

590

Томаты из печи
с кремом
из горгонзолы

490

Камчатский краб
крем из рикотты
томатный джем

750

AL VINO

Оливки	450	Black Angus тоннато	850
Сицилийские артишоки	790	Риет из лосося и рикотты с фисташкой	790
Парма DOC	550	Паштет из цыпленка с горгонзолой	490
Салями с трюфелем	550	Печеный перец тоннато	630
Пармиджано реджано	550	Фритто мисто с анчоус-айоли.....	750
Горгонзола пиканте	490	Жареные пирожки panzerotti	480
Перчики с рикоттой	550	с моцареллой и пармезаном	

ANTIPASTI

INSALATE

Ромэйн, айоли из анчоуса с цыпленком / креветками	720 / 790
Моцарелла Фиор ди Латте, печеные перцы и песто	650
Зеленый салат с заправкой из авокадо / с камчатским крабом	750 / 1 200
Нисуаз с мясным стейком и кантабрийским анчоусом	890

FRESCO

Карпаччо из лосося с лимонным маслом, каперсами и вялеными томатами	850
Тартар из говядины с картошкой фри / трюфелем и пармезаном	720 / 990
Карпаччо из мраморного бычка с рукколой и 12 летним бальзамиком	890

ZUPPE

Куриный бульон
с тальолини
из цыпленка

450

Неаполитанский
томатный суп
со страчателлой

550

Сардинский
суп
с морепродуктами

850

Пышная focaccia из печи с оливковым маслом - 300

PASTA

лепим свежую пасту каждый день по традиционному рецепту юга Италии

Римская Карбонара с панчеттой dolce	850
Спагетти с лимонным биском / камчатским крабом	690 / 1 100
Маккерони с Генуэзским песто и страчателлой	790
Спагетти Casio e Pere с пармезаном 24 месяца	750
Спагетти Болоньезе с розмарином и Chianti Classico	790
Маккерони со сладкими томатами и рикоттой из дровяной печи	750
Карамелле с кремом из горгонзолы и бальзамиком	790
Папарделле с ragu из утки, томленной 8 часов	890
Спагетти с морепродуктами и Pernod Ricard	990

SECONDI

Ризотто с белыми грибами и сыром таледжио	790
Бургер black angus со страчателлой	990
Стейк из лосося с кремом из брокколи	1 350
Треска с вонголе и зеленым горошком	790
Сальтимбокка из цыпленка с пармой и шалфеем	950
Телячьи щечки с пармезаном и соусом из белых грибов.....	1 100
Тальятта из мраморного бычка с перечным соусом	1 400

GRANDE CONSIGLIATO PER DUE

на двоих

Ризотто с камчатским крабом, маскарпоне и томатами.....	2 500
---	-------

PIZZA NAPOLETANA

100% аутентичная Неаполитанская пицца, как в Неаполе, только дома

Маргарита Фиор ди Латте.....	650
Четыре итальянских сыра	820
Мортаделла с фисташками	850
Парма DOC с трюфельным кремом	890
Салями Spianata Piccante	750
Сладкие томаты, страчателла и бальзамик	790
Трюфельный крем и свежий трюфель	1 200
Фокачча с песто / пармезаном	350

DOLCE



Чизкейк из рикотты и топленых сливок	490
Тирамису liquido с соленой карамелью	590
Джелато	300

LIMONCELLO

40ml

Classico.....	250
Lime.....	250
Cremoso	250

ACQUA

500ml

Dausuz Water	350
--------------------	-----

CAFFÈ

Эспрессо / Американо	190
Капучино	280
Латте	320
Флэт уайт	320
Раф	350

LIMONATA

200ml

Аранчата	350
Клубника - базилик	350
Грейпфрут - ваниль	350
Specialità Siciliana	380

SUCCO

200ml

Yoga	300
Апельсин / Грейпфрут	370
Яблоко / Морковь / Сельдерей	370

TE

500ml

Облепиха-апельсин	400
Малина-имбирь	400
Глинтвейн по неаполитански	400
Ассам , Эрл Грей, Фруктовый, Сенча	300
Иван-чай , Молочный Улун, Гречишный чай, Травяной сбор	350

CIAO!

Bistro & Bar

MENU PRIMAVERA
2024