

## 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  
Сицилийские артишоки ..... 790  
Парма DOC ..... 550  
Салями с трюфелем ..... 550  
Пармиджано реджано ..... 550  
Горгонзола пиканте ..... 490  
Перчики с рикоттой ..... 550

Black Angus тоннато ..... 850  
Риет из лосося и рикотты с фисташкой ..... 790  
Паштет из цыпленка с горгонзолой ..... 490  
Печеный перец тоннато ..... 630  
Фритто мисто с анчоус-айоли ..... 750  
Жареные пирожки panzerotti ..... 480  
с моцареллой и пармезаном

## 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  
Тар тар 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 фокачча из печи с оливковым маслом - 300*

## PASTA

*лепим свежую пасту каждый день по традиционному рецепту юга Италии*

Римская Карбонара с панчеттой dolce ..... 850  
Лингвини с лимонным биском / камчатским крабом ..... 690 / 1 100  
Маккерони с Генуэзским песто и страчателлой ..... 790  
Спагетти Casio e Pepe 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

Красный апельсин .....	350
Клубника - базилик .....	350
Грейпфрут - ваниль .....	350
Specialità Siciliana .....	380

## SUCCO

200ml

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

## TÉ

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