

Выход блюда в граммах	Название блюда	Пищевая ценность на 100 г изделия				Пищевая ценность на порцию изделия			Энергетическая ценность, ккал	Основные ингредиенты	Аллергены	Пищевые добавки: БАД, ГМО, витамины, микро- и макроэлементы
		Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	ккал	Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах				
	<b>ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ</b>											
1	ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	3	1	3	33,00	0,003	0,01	0,003	0,11	черный трюфель		Не используется
10	БОТТАРГА ИЗ КЕФАЛИ	25,00	13,00	0,00	217,00	2,5	1,3		21,7	Боттарга из кефали		Не используется
200	ДОМАШНЯЯ ПОРКЕТТА С РЖАНЫМ ХЛЕБОМ С КЛЮКВОЙ	10,50	30,00	50,00	512,00	21	60	100	1024	свиная грудинка на кости, хлеб с клюквой ( хлеб ржаной, солод, клюква)	Глютен	Не используется
110	МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С РИКОТТОЙ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	3,64	9,09	6,36	121,82	4	10	7	134	Баклажан запеченный, маринованный(чили, мята, базилик, чеснок, уксус винный белый, сахар, масло оливковое, масло подсолнечное), соус сальса verde(петрушка, кинза, базилик, мята, коришоны, анчоусы, уксус винный, сахар, масло олив, масло подсолне,каперсы, лук шалот, чеснок), сыр рикотта с цедрой лимона		Не используется
50	ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО	32,00	28,00	0,00	380,00	16	14		190	ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО	Лактоза	Не используется
50	МАРИНОВАННЫЕ СТЕБЛИ АРТИШОКОВ ПО-ДОМАШНЕМУ	1,40	20,00	26,00	289,60	0,7	10	13	144,8	стебли артишоков, мята, чеснок, чили, масло оливк		Не используется
150	МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕНЬЕ ОЛИВКИ "ПО-СИЦИЛИЙСКИ"	1,07	18,00	0,87	169,73	1,6	27	1,3	254,6	оливки с косточкой, масло оливковое, петрушка, чили, чеснок		Не используется
110	САРДИНЫ МАРИНОВАННЫЕ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ», С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И ДОМАШНИМ РЖАНЫМ ХЛЕБОМ С КЛЮКВОЙ	1,82	19,09	6,82	206,36	2	21	7,5	227	маринад на сардины( масло подсолнечное, оливковое, уксус белый винный, чили, чеснок, лавровый лист, соль). Маринованные сардины при подаче украшаются перцем чили, петрушкой, цедрой лимона, паприкой копченой, маринадом). Отдельно подают хлеб ржаной бездрожжевой с клюквой, обжаренный на гриле и масло сливочное (масло сливочное, сливки, ваниль, анчоусы, соль)	Глютен, Лактоза, рыба	Не используется

150	ПОЛЪПЕТТЕ ИЗ САРДИН	4,67	13,33	18,00	210,67	7	20	27	316	Фрикадельки из сардин (сардины, хлеб пшеничный, яйцо, изюм, мята, базилик, цедра лимона и арельссина, кедровые орехи, сок апельсин, масло оливо), в томатном соусе (чеснок, лук шалот, помидоры свежие, томаты консерв, кедровые орехи, мята	рыба, кедровые орехи, цитрусы	Не используется
70	БОТТАРГА ИЗ ТУНЦА С ХРУСТЯЩЕЙ ФОКАЧЧЕЙ КУНЦАТОЙ	22,86	42,86	130,00	997,14	16	30	91	698	Боттарга из тунца, фокачча кунцата ( мука пшеничная, дрожжи, мед, масло оливок), помидоры тертые( свежий помидор, петрушка, соль, перец)	Глютен, мед	Не используется
<b>СТАРТЕРЫ</b>												
180	АРАНЧИНИ С КАМАМБЕРОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	5,00	8,33	20,56	177,22	9	15	37	319	(кулинарное изделие, жаренное во фритюре, из ризотто с шафраном, фаршированное сыром камамбер, сыром моцарелла и трюфелем. Подается с соусом из томатов)	Лактоза	Не используется
190	КЛАССИЧЕСКАЯ БРУСКЕТТА С ПА	3,68	2,00	1,79	39,89	7	3,8	3,4	75,8	хлеб пшеничный, помидоры, базилик, масло оливковое, орегано, парма	Глютен	Не используется
150	БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	9,87	18,27	16,47	269,73	14,8	27,4	24,7	404,6	хлеб пшеничный, помидоры, базилик, масло оливковое, орегано, сыр страчателла, руккола.	Глютен, лактоза	Не используется
290	КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ФУНДУКОМ, ВАРЕНЬЕМ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ И КЛЮКВЕННЫМ РЖАНЫМ ХЛЕБОМ	6,90	6,55	7,59	116,90	20	19	22	339	хлеб ржаной бездрожжевой с клюквой, обжаренный на гриле, паштет( куриная печень, лук шалот, морковь, шалфей, эстрагон, коньяк, поргвейн, масло сл, оливковое, яйцо куриное, мед), украшается орехом фундуком, вареньем из белой черешни (белая черешня, сахар), семенами тыквы и льна, луком сибулет.	Глютен, мед, фундук, семена тыквы и льна	Не используется
190	КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ АЙОЛИ	7,37	13,68	1,05	156,84	14	26	2	298	Кальмаров, в муке «семола», жаренные во фритюре. Соус айоли(масло подсолнечное, молоко, чеснок) подается отдельно	Глютен, лактоза	Не используется
150	ЗАПЕЧЁННЫЙ ПЕРЕЦ «РАМИРО» С МЯСОМ КРАБА И СОУСОМ ИЗ МАРИНОВАННОГО ТУНЦА	2,67	9,33	4,67	113,33	4	14	7	170	запеченный перец, мясо краба, соус (тунец конс, маринованный перец зеленый острый, майонез, анчоусы конс, каперсы, маслины, оливки, вино белое), паприка копченая.	Морепродукты	Не используется
290	ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ СЫРАМИ	23,79	28,62	4,45	370,55	69	83	12,9	1074,6	Сыр пармиджано-реджано, горгонзола, сыр пекорино, варенье, мед, грецкий орех, грушевое желе(пектин, груши, пюре из груш, сахар)	Мед, грецкий орех	Не используется

200	ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ КОЛБАСАМИ	14,50	36,50	21,50	472,50	29	73	43	945	ветчина маттонелла, салями, ньокко фрито (хлебобулочное изделие, жаренное во фритюре), помидоры вяленые, оливки/маслины, огурцы маринованные, артишоки маринованные)	Глютен	Не используется
	<b>МОРЕПРОДУКТЫ</b>											
штг/15/20/20/1	МОРСКОЙ ЁЖ	13	10	7	170	13	10	7	170	морской ёж, перепелиное яйцо (сырое), соевый соус, лимон, ржаной хлеб с маслом сливочный)	Морепродукты	Не используется
1 штг/15/20/10	УСТРИЦА «ДЖОЛИ» №3 НАМИБИЯ	3,00	7,00	7,00	103,00	3,00	7,00	7,00	103,00	устрица, заправка уксусная (уксус винный, лук шалот), ржаной хлеб с маслом сливочным)	Морепродукты	Не используется
1 штг/15/20/10	УСТРИЦА «ДИББА БЭЙ» №4; АОЭ	3,00	7,00	7,00	103,00	3,00	7,00	7,00	103,00	устрица, заправка уксусная (уксус винный, лук шалот), ржаной хлеб с маслом сливочным)	Морепродукты	Не используется
100	КРУДО ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК	16,00	0,30	0,00	66,70	16	0,3		66,7	красные креветки без тепловой обработки	Морепродукты	Не используется
90	КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКОВ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА И КРУПНОЙ СОЛЬЮ	31,11	16,67	6,67	301,11	28	15	6	271	Тонко нарезанные гребешки, без тепловой обработки, икра морского ежа, перец чили, цедра лайма, сок лайма, лайм	Морепродукты	Не используется
100	КРУДО ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ И МЯТОЙ	18,60	3,00	2,80	112,60	18,6	3	2,8	112,6	Тонко нарезанный сибас, без тепловой обработки, маринованный соком лайма, перцем чили, оливковым маслом, мятой, украшается лимоном, подается с пшеничным хлебом		Не используется
	<b>ЗАКУСКИ</b>											
250	ТРАДИЦИОННОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ».	4,40	13,60	10,00	180,00	11	34	25	450	(баклажаны, лук порей, сельдерей стебли, оливки/маслины, помидоры, каперсы, чеснок, базилик, томатная паста, масло оливковое, кисло-сладкий соус (уксус винный, сахар), кедровый орех, петрушка, миндаль, тост пшеничный. Способ приготовления: обжарка овощей, затем тушение в соусе.	Кедровые орехи, миндаль	Не используется
190	КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	7,37	22,11	26,32	333,68	14	42	50	634	картофельные дольки жаренные во фритюре, украшаются тертым трюфелем, масло трюфельное. Соус сырный(пармезан, сливки, молоко, яйцо), подаётся отдельно)	Лактоза	Не используется
110	КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	7,27	15,45	5,45	190,00	8	17	6	209	соцветие цветной капусты без тепловой обработки, сыр пармезан, сок лимона, масло олив., масло трюфельное,	Лактоза	Не используется

220	БАКЛАЖАН С РИКОТТОЙ ПОД ТОМАТНЫМ И ПАРМЕЗАНОВЫМ СОУСОМ	7,27	16,82	7,73	211,36	16	37	17	465	баклажаны, жаренные во фритюре, фаршированные сырной начинкой (маскарпоне, пармезан, моцарелла, рикотта, шпинат, баклажан жаренный, мускатный орех), томатный соус (томаты консервированные, масло ол), соус пармезан (пармезан, сливки, молоко, яйцо), соус зеленый (петрушка, масло ол.)	, Лактоза	Не используется
140	ВИТЕЛЛО ТОННАТО	10,00	29,29	12,14	352,14	14	41	17	493	филе говядины запеченное, соус вителло (тунец конс, маринованный перец зеленый острый, майонез, анчоусы конс, каперсы, маслины, оливки, вино белое), помидоры черри, каперсы, маслины, оливки. Способ приготовления: тонко нарезанное филе, под соусом.		Не используется
250	БАКЛАЖАН ПО РЕЦЕПТУ НИНО ГРАЦИАНО	5,60	12,40	8,00	166,00	14	31	20	415	баклажан, запеченный фаршированный (начинка: помидоры, лук белый, баклажан запеченный, оливки, маслины, каперсы, чеснок, масло оливковое-овощи обжариваются, пармезан, моцарелла, базилик – тушится), панируется пшеничным хлебом с чернилами каракатицы, обжаривается во фритюре. Томатный соус (помидоры, лук красный, чеснок, масло ол)	Глютен, Лактоза, морепродукты	Не используется
250	ДОМАШНИЙ СЫР БУРРАТА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ	15,60	23,60	1,20	279,60	39	59	3	699	буррата, помидоры, базилик, масло ол	Лактоза	Не используется
200	ФРИТТО МИСТО	15,00	8,50	5,50	158,50	30	17	11	317	креветки тигровые, кальмары лолиго, филе сардин, морковь, цуккини, сельдерей панированные в пшеничной муке и в кляре, обжаренные во фритюре. Соус айоли (масло подсолнечное, молоко, чеснок) подается отдельно.	Глютен, Лактоза	Не используется
150	ДОМАШНИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА БУФФАЛИНА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОВЫМ ПЕСТО	13,33	7,33	4,47	137,20	20	11	6,7	205,8	(моцарелла буффалина (из буйволиного молока, помидоры, соус песто (базилик, пармезан, пекорино, чеснок, грецкий орех, масло ол) базилик, орегано, масло ол)	Лактоза, орех грецкий	Не используется

250	ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И ЧИМИЧУРРИ	17,20	4,80	0,40	113,60	43	12	1	284	креветки, лимон, соус чимичурри(петрушка, кинза, масло подсол., помидоры, сок лимона), соус гуакомоле (авокадо, помидоры, сок лимона, тобаско) соус орегано)	Морепродукты	Не используется
110	КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ	9,09	15,45	12,73	226,36	10	17	14	249	сырые тонко нарезанные артишоки, сыр пармезан, масло оливковое, сок лимона)		Не используется
<b>ТАРТАР</b>												
140	ТАРТАР ГОВЯДИНА С ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЕМ	20,00	18,57	20,71	330,00	28	26	29	462	филе говядины, яйцо (желток сырой), горчица, огурцы маринованные, лук шалот, каперсы, коньяк, ворчестер, табаско, петрушка, тост из пшеничного хлеба, картофель фри. Способ приготовления: филе говядины - без тепловой обработки, мелко порубленное.	Глютен, горчица	
240	ТАРТАР ТУНЕЦ	12,29	3,17	16,88	145,17	29,5	7,6	40,5	348,4	Тунец( без тепловой обработки) нарезается кубиком, смешивается с соусом из угря( угорь копченый, соевый соус), выкладывается в тарелку, украшается цедрой апельсина и мятой, гренками из фокачча(мука пшеничная, вода, соль, дрожжи, томаты). В отдельной тарелке подаются гуакомоле(авокадо, сок лимона) с томатами	Глютен	Не используется
100	ТАРТАР ЛОСОСЬ	24,00	27,00	5,00	359,00	24	27	5	359	филе лосося, фенхель, сельдерей, авокадо, соус с угрем( угорь копченый, соевый соус) лимон, соус юдзу (масло ол., пюре из юдзу(цитрус, продукт естественной гибридизации мандарина и лимона), соль, сахар). Хлеб пшеничный. Способ приготовления: филе лосося- без тепловой обработки, мелко порубленное.	Глютен	Не используется
<b>КАРПАЧЧО</b>												
130	КАРПАЧЧО ГОВЯДИНА	17,69	20,00	3,85	266,15	23	26	5	346	филе говядины, руккола, пармезан, артишоки конс, трюфель черный, масло трюфельное, масло ол). Способ приготовления: тонко нарезанное филе без тепловой обработки.		Не используется
100	КАРПАЧЧО ТУНЕЦ	23,80	1,00	3,00	116,20	23,8	1	3	116,2	Тунец( без тепловой обработки) тонко нарезается, выкладывается в тарелк, поливается соком лимона, украшается цедрой апельсина, мятой, перцем чили и лимоном		Не используется

100	КАРПАЧО ОСЬМИНОГ	43,00	9,00	6,00	277,00	43	9	6	277	осьминог отварной(тонко нарезанный), руккола, оливки таджасские, каперсы, томаты, соус цитронет(масло ол, масло подс, сок лимона, соль, сахар), лимон	Морепрод укты	Не используется
	<b>ДОМАШНИЕ САЛАТЫ</b>											Не используется
150	МИКС-САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, СЫРОМ ФЕТА И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	2,00	13,33	2,67	138,67	3	20	4	208	Листья салата, помидоры, огурцы, каперсы, маслины, базилик, сыр фетта сиртаки, соус(зеленый перец маринованный горошком, каперсы, горчица, чеснок, уксус винный, масло подсол)	Горчица	Не используется
250	ДОМАШНИЙ САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	0,76	0,08	3,72	18,64	1,9	0,2	9,3	46,6	(огурцы, помидоры, лук красный, кинза, укроп, масло ол)		Не используется
210	ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	0,95	4,76	3,81	61,90	2	10	8	130	помидоры, лук красный, кинза, укроп, масло ол		Не используется
240	САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ	12,08	15,00	2,92	195,00	29	36	7	468	романо, черри оливки/маслины, ржаные гренки, пармезан, креветки или куриное филе (жаренные), соус цезарь (каперсы, чеснок, анчоусы, яичный желток, масло подсолнечное, сок лимона)	Морепрод укты	Не используется
150	САЛАТ С МИНИ-ШПИНАТОМ, С ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ	9,33	20,67	8,00	255,33	14	31	12	383	мини шпинат, крем из артишоков, пармезан, грецкие орехи, артишоки консервированные, масло трюфельное, цитронет	Грецкие орехи, лактоза	Не используется
200	САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ, ГРУШЕЙ И ТОМАТАМИ ПОД СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ	7,50	15,00	7,50	195,00	15	30	15	390	утиня грудка (приготовленная в су-виде, затем коптится), груша, маринованная с шафраном, микс салатов, соус из горгонзолы (горгонзола, сливки, сыр маскарпоне), помидоры, маринованные мятой и чесноком, грецкие орехи карамелизированные, масло зеленое (масло оливок, петрушка)	Грецкие орехи, лактоза	Не используется
200	ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С АВОКАДО И СОУСОМ ЦИТРОНЕТ	1,00	11,00	5,00	123,00	2	22	10	246	листья салата, авокадо, огурцы, цуккини, фасоль эдамаме, бок чой, семена тыквы, соус цитронет ( масло ол, масло подс, сок лимона, соль, сахар), базилик)	Семя тыквы	
250	САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ЛИСТЬЯМИ РУККОЛЫ	11,20	11,20	2,40	155,20	28	28	6	388	руккола, авокадо, креветки тигровые (жаренные), пармезан, черри, масло ол., крем бальзамик)	Морепрод укты	Не используется

150	САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ	31,33	12,67	10,00	279,33	47	19	15	419	картофель (отварной), осьминоги, оливки, петрушка, помидоры черри, соус цитронет (масло ол, масло подс, сок лимона, соль, сахар), масло зеленое (масло ол., петрушка), листья салата, сыр пекорино, соус с пекорино(сыр пекорино, сыр пармезан, сливки)	Морепродукты	Не используется
280	ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	17,86	3,57	2,50	113,57	50	10	7	318	Морепродукты, приготовленные на пару: осьминог, креветки, треска, кальмар, вонголе. Сок лимона, каперсы, маслины/оливки, петрушка, соус цитронет( масло ол, масло подс, сок лимона, соль, сахар), сельдерей свежий, цуккини и морковь	Морепродукты	Не используется
220	САЛАТ С КРАБОМ	6,36	4,55	3,86	81,82	14	10	8,5	180	Мясо краба, томаты, авокадо, салат романо, фасоль эдамаме, базилик, соус юдзу(масло ол., пюре из юдзу(цитрус, продукт естественной гибридизации мандарина и лимона), соль, сахар) , масло зеленое(оливковое масло, петрушка)	Морепродукты	Не используется
	<b>ДОМАШНЯЯ СВЕЖАЯ ПАСТА И РАВИОЛИ</b>											
180	ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ	17,78	16,67	5,56	243,33	32	30	10	438	тесто домашнее (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол, уксус винный), начинка (шпинат жаренный, сыр рикотта, сыр пармезан, мускатный орех). Тортелли отваривают. Из бульона, масло сл., шалфея делают соус, добавляют тортелли, зелень, доводят до готовности, затягивают сыром пармезан)	Глютен	Не используется
350	ДОМАШНИЕ СТРОЦЦАПРЕТИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЕНКА	6,00	8,29	24,17	195,26	21	29	84,6	683,4	домашние строццапрети (мука пшеничная, соль, вода), лук шалот, чеснок, петрушка, томаты черри, сыр пармезан, рагу из козленка (мясо козленка, лук репчатый, сельдерей, морковь, чеснок, вино красное, все ингредиенты обжариваются, затем тушатся)	Глютен, Лактоза	Не используется

300	ДОМАШНЯЯ ЛАЗАНЬЯ	16,00	15,33	18,67	276,67	48	46	56	830	домашняя паста (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол) соус болоньезе (говядина, телятина, лук, морковь, сельдерей, томаты консер.) соус бешамель (молоко, мука, масло сл, мускатный орех), пармезан, масло сл. Запекается. Отдается с томатным (лук, морковь, сельдерей, томаты консер, базилик) и сырным (пармезан, сливки, молоко, яйцо) соусами, украшается зеленым маслом петрушка, масло ол	Глютен, Лактоза	Не используется
200	РАВИОЛИ С УТКОЙ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	18,50	15,50	5,00	233,50	37	31	10	467	равиоли с уткой (тесто домашнее (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол, уксус винный), начинка (утка, лук белый, сельдерей, морковь, шпинат, рикотта, пармезан, томатный соус, вино кр., чеснок), соус деми гласс, помидоры, грибы белые, лук шалот, пармезан, масло сл.). Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен, Лактоза	Не используется
375	ТАЛЬОЛИНИ С ЦУКИНИ, КРЕВЕТКАМИ И ТОЛЧЁНЫМ МИНДАЛЁМ	8,00	13,07	16,53	215,73	30	49	62	809	домашняя паста, цукини (жаренные во фритюре), креветки, лук шалот, чеснок, базилик, петрушка, помидоры, миндаль, фисташки, перец чили, маслины/оливки.) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен, миндаль, фисташки	Не используется
300	ДОМАШНИЕ ФЕРРЕТТИ С РАГУ ИЗ КРОЛИКА	19,00	10,00	6,00	190,00	57	30	18	570	домашняя паста (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол), лук шалот, чеснок, петрушка, помидоры конкассе(помидоры нарезанные кубиком, заправленные маслом оливковым, базиликом, солью, перцем) вино белое, сыр пармезан, соус из сыра пармезан(пармезан, сливки, молоко, яйцо), рагу из кролика (филе кролика, лук репчатый, сельдерей, морковь, чеснок, вино белое, все ингредиенты обжариваются на говяжьем жире, затем тушатся)	Глютен, Лактоза	Не используется

270	ТАЛЬОЛИНИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	11,11	18,15	22,96	299,63	30	49	62	809	Домашнюю пасту отваривают (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол). Из бульона, сливок, масла сл., делают соус, добавляют отварную пасту, масло трюфельное, доводят до готовности, затягивают сыром пармезан. Украшают слайсами черного трюфеля	Глютен, Лактоза	Не используется
170	РАВИОЛИ С КОСУЛЕЙ	21,76	16,47	12,94	287,06	37	28	22	488	равиоли с косулей (тесто домашнее и начинка (мясо косули, морковь, лук, сельдерей, вино, сыр рикотта, пармезан, томатная паста), лук шалот, помидоры черри, пармезан, сыр страчателла, масло трюфельное, , масло сливочное.)	Глютен, Лактоза	Не используется
300	ДОМАШНИЕ ТАЛЬОЛИНИ АОП СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ	7,33	13,33	19,67	228,00	22	40	59	684	Домашнюю пасту отваривают (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол) Из красного лука, петрушки, чеснока, перца чили, бульона делают соус. В соус добавляют пасту, цедру лайма, апельсина, мяту, свежесжатый сок лайма, фисташки, миндаль, филе тунца свежего и помидоры.	Глютен, Лактоза, фисташка, миндаль, цитрусовые	Не используется
300	ТАЛЪЯТЕЛЛЕ РАГЛИА Е FIENO С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	15,67	20,00	17,00	310,67	47	60	51	932	В блюдо входит два вида пасты: домашняя (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол) и паста домашняя со шпинатом(желтки, мука пшеничная, соль, масло ол, шпинат). Пасту отваривают. Из шалота, петрушки, помидоров конкассе, грибов, бульона мясного делают соус. В соус добавляют пасту, сыр пармезан, масло трюфельное, масло сливочное, сливки, соус деми гласс.	Глютен, Лактоза	Не используется
350	ПАППАРДЕЛЛИ С КАБАНОМ	13,43	17,14	17,14	276,57	47	60	60	968	Домашнюю пасту отваривают (желтки, мука пшеничная, соль, масло ол) Из шалота, петрушки, помидоров конкассе, соуса томатного(томаты консервированные, лук репчатый, сельдерей, базилик), бульона мясного делают соус. В соус добавляют пасту, сыр пармезан, масло сливочное, рагу с кабаном ( мякоть кабана, лук репчатый, морковь, сельдерей, белые грибы, вино, консервированные томаты).	Глютен, Лактоза	Не используется

210	РАВИОЛИ С СИБАСОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ	19,52	11,90	5,24	206,19	41	25	11	433	равиоли с сибасом (тесто домашнее, начинка (филе сибаса, сливки, рикотта, мускатный орех, цедра лимона, яйцо), кальмары, креветки, вонголе, масло сл, лук шалот, чеснок, петрушка, помидоры) Отварные ravioli соединяются с ингредиентами и тушится до готовности	Глютен, Лактоза, морепродукты	Не используется
300	ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	9,33	15,67	21,67	265,00	28	47	65	795	(домашняя паста, мясо краба, помидоры, чеснок, базилик, перец чили, петрушка, фисташки, миндаль,) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен, фисташки, миндаль, морепродукты	Не используется
	<b>СУХАЯ ПАСТА ГРАНЬЯНО</b>											Не используется
220 г	с оливковым маслом,чесноком и перепорчино(АОП)	1,30	4,70	15,90	111,10	3	10,5	35	246,5	макаронные изделия, чеснок, петрушка, перец чили, анчоусы, перец черный молотый Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен	Не используется
250 г	помидоры с базиликом	1,60	4,32	11,52	91,36	4	10,8	28,8	228,4	макаронные изделия, чеснок, базилик, помидоры, томатный соус, пармезан) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности	Глютен, Лактоза	Не используется
250	арраббиата	1,60	4,32	11,52	91,36	21	26	56	542	Макаронные изделия отварить, чеснок, чили, петрушку - обжарить, добавить бульон, томатный соус, пасту, сливки, соль, перец. При отдаче посыпать пармезаном.	Глютен, Лактоза	Не используется
270	СПАГЕТТИ «КАЧО Э ПЕПЕ» С ПАРМЕЗАНОМ, ПЕКОРИНО И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	7,78	20,37	28,52	328,52	21	55	77	887	макаронные изделия, масло сл, пармезан, пекорино, перец черный молотый) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен, Лактоза	Не используется
380	СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ	7,89	6,58	14,74	149,74	30	25	56	569	макаронные изделия, соу болоньезе (говядина, телятина, лук, морковь, сельдерей, томаты консер.), пармезан, томатный соус( лук, морковь, сельдерей, томаты консервир., базилик)	Глютен, Лактоза	Не используется

380	КАЛАМАРАТА АЛЛА НОРМА С БАКЛАЖАНОМ И СОЛЁНОЙ РИКОТТОЙ	2,89	11,05	19,74	190,00	11	42	75	722	макаронные изделия, соус ала норма (баклажаны, помидоры консервированные, лук шалот, чеснок, базилик, перец чили, сахар), томатный соус, рикотта, петрушка, базилик) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен, Лактоза	Не используется
400	СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ	6,75	5,50	17,75	147,50	27	22	71	590	макаронные изделия, чеснок, петрушка, лук шалот, перец чили, вонголе) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен, морепродукты	Не используется
270	СПАГЕТТИ С АНЧОУСАМИ И ИКРОЙ БОТТАРГИ	8,89	11,11	26,67	242,22	24	30	72	654	макаронные изделия, чеснок, оливки/маслины, каперсы, петрушка, боттарга, анчоусы, помидоры, лук шалот) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен	Не используется
835	СПАГЕТТИ С МОЗГОВОЙ КОСТЬЮ	2,16	1,20	7,07	47,66	18	10	59	398	Спагетти отваривают. Кость запекают с тимьяном, перцем чили. Помидоры нарезают кубиком, добавляют, соль, чили, чеснок, базилик, масло ол. Спагетти выкладывают в тарелку, сверху подготовленные помидоры, карамелизированный красный лук, посыпают панировкой с анчоусами. Кость подают отдельно)	Глютен	Не используется
600	Мозговая кость	15,00	5,00		105,00	90	30		630			
300	БУКАТИНИ АМАТРИЧИАНА	10,00	14,33	29,00	285,00	30	43	87	855	макаронные изделия, соус аматричиана (грудинка свиная(панчетта), лук репчатый, томаты консер., вино кр, перец чили, сахар), лук, пармезан, пекорино, масло сл) Отварная паста соединяется с ингредиентами и тушится до готовности.	Глютен	Не используется
300	СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	19,33	5,00	15,00	182,33	58	15	45	547	макаронные изделия отварить. Из чеснока, лука шалот, перца чили, петрушки, помидоров вяленых, черри, вина, томатного соуса, бульона мясного сделать соус, затем добавить пасту. Вонголи, мидии, кальмары, креветки, треска обжарить, добавить в соус, затем добавить пасту, затянуть измельченными фисташками и миндалём.)	Морепродукты, миндаль, фисташки, глютен	Не используется



400	КЛАССИЧЕСКИЙ СУП МИНЕСТРОНЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	2,25	4,75	4,50	69,75	9	19	18	279	лук белый, морковь, сельдерей, картофель, лук порей (обжарить, залить водой, затем добавить капусту, цуккини, фасоль, в конце приготовления супа добавить песто, шпинат, помидоры, горошек, базилик) капуста цветная, брокколи, цуккини, фасоль конс., соус песто (грецкий орех, базилик, масло оливок, пармезан), шпинат, помидоры, , горошек стручковый, базилик)	Грецкий орех	Не используется
400	СУП ИЗ БОБОВ С КАЛЬМАРАМИ	5,75	7,25	7,25	117,25	23	29	29	469	ребра свиные (обжарить вместе с овощами, ветчиной, чесноком, шалфеем, чили, варить до готовности, затем добавить отварные бобовые и томаты, в конце приготовления супа добавить кальмары и пасту), фасоль чечевица зеленая, красная, желтая, нут, ветчина маттонелла, морковь, лук белый, сельдерей, перец чили, чеснок, томаты консервированные, шалфей, кальмары, паста домашняя)	Глютен	Не используется
300	ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ	4,67	6,33	9,33	113,00	14	19	28	339	бульон куриный, тортеллини из телятины (тесто домашнее (яйцо, мука, масло оливок), начинка (телятина, лук белый, морковь, сельдерей, окорок свиной, филе индейки, ветчина маттонелла, пармезан)	Глютен, лактоза	
400	ТОСКАНСКИЙ СУП С ГРИБАМИ	2,00	2,75	2,75	43,75	8	11	11	175	лук белый, морковь, сельдерей, лук порей, тимьян, розмарин, грибы белые - обжарить, залить водой, в конце приготовления супа добавить пармезан, шпинат, ньокки. Пшеничные тосты с пармезаном подаются отдельно)	Глютен, лактоза	Не используется
350	ТЫКВЕННЫЙ СУП С МЯСОМ КРАБА И ЧЕРНЫМ РИСОМ	2,86	4,00	14,00	103,43	10	14	49	362	крем-суп из тыквы (тыква, картофель, лук порей, морковь, мед), подается с отварным черным рисом с чернилами каракатицы, имбирем и соком лайма, и мясом краба.)	Мед, морепродукты	Не используется

400	РЫБНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ «ALLA TRAPANESE»	11,25	10,75	8,00	173,75	45	43	32	695	(креветки, кальмары, мидии, вонголе, сибас. Анчоусы, лук шалот, сельдерей, помидоры, обжарить, добавить томатный соус, затем морепродукты, в конце приготовления супа добавить пасту из вяленых томатов, измельченные миндаль и фисташки, базилик. Пшеничные тосты подаются отдельно)	Морепродукты, глютен, миндаль, фисташки	Не используется
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>												
100	СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОЛИ	18,00	3,00	5,00	119,00	18	3	5	119	сибас/дорадо запекается в соли. Соус с томатами (помидоры, маслины/оливки, каперсы, базилик) подаётся отдельно	Рыба	Не используется
150	ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ	13,33	31,33	4,67	354,00	20	47	7	531	филе черной трески, бок чой, горошек стручковый, фасоль эдамаме, брокколи, цуккини, соус с каперсами (масло сливоч, вино белое сух, каперсы, сок лимона)	Рыба	Не используется
100	СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ОВОЩАМИ (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)	21,00	24,00	9,00	336,00	21	24	9	336	сибас/дорадо обжаривается, затем тушится с овощами (цуккини, баклажан, картофель, сельдерей, маслины/оливки, каперсы, помидоры, томатный соус (томаты конс, лук репч, морковь, сельдерей, базилик) базилик, петрушка, тимьян, розмарин)	Рыба	Не используется
230	СИБАС С КАПЕРСАМИ, ОЛИВКАМИ, ПОМИДОРАМИ, ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ	12,17	12,17	2,17	166,96	28	28	5	384	филе сибаса (обжаривается), помидоры черри, каперсы, оливки/маслины, чеснок, перец чили, базилик	Рыба	Не используется
230	ДИКАЯ РЫБА ДНЯ ПО-СИЦИЛИЙСКИ	13,48	8,26	7,39	157,83	31	19	17	363	филе дикой рыбы (обжаривается), помидоры, картофель, лук шалот, каперсы, маслины/оливки, анчоусы, перец чили, чеснок, базилик, петрушка	Рыба	Не используется
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>												

230	ПЕЧЕНЬ ТЕЛЁНКА ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ С ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	17,83	22,17	12,61	321,30	41	51	29	739	печень теленка, панированная мукой пшеничной, обжаривается на сливочном масле с добавлением белого вина, шалфея и лаврового листа, затем добавляют соус деми гласс. Готовую печень полить трюфельным маслом. Лук белый репчатый обжаривается на сливочном масле, отдельно. Помидоры черри маринуются с цедрой и соком апельсина. Блюдо подают с картофельным пюре(картофель, сливки, масло сливочное)	Глютен, лактоза	Не используется
500	ГАМБУРГЕР ОТ БОТТЕГИ	14,20	7,40	17,40	193,00	71	37	87	965	котлета из говядины (лопатка, грудинка), булочка пшеничная сдобная, соус коктейльный (кетчуп, майонез, табаско), горчица, сыр чеддер, салат, огурцы мар., помидора, картофель фри, лук красный конфи (лук красный, сахар, уксус винный)	Глютен, лактоза, горчица	Не используется
290	ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ПОЛЕНТОЙ	16,55	23,10	8,62	308,62	48	67	25	895	(щеки говяжьи (тушатся с вином), полента (каша из кукурузной крупы, пармезана, масла сл.), соус деми гласс, грибы белые маринованные, соус грибной (шампиньона, сливки) петрушка, корень хрена)	Лактоза	Не используется
350	УТИНАЯ НОЖКА С ТЫКВЕННЫМИ НЬОККИ И МАНГОЛЬДОМ	19,14	25,71	7,43	337,71	67	90	26	1182	утиная ножка готовится в суувиде, затем запекается, ньюкки тыквенные (картофель, тыква, яйцо, мука пшенич, мускатный орех), салат мангольд слегка обжаривают с кедровыми орехами и изюмом, блюдо подают с апельсиновым соусом( свежавыжатый сок апельсинов, соус деми гласс, масло сливочное)	Кедровые орехи	
375	ЛОПАТКА ЯГНЁНКА ПО-КАТАЛОНСКИ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ	28,00	24,00	1,33	333,33	105	90	5	1250	лопатка ягненка запеченная, соус деми гласс, брокколи, помидоры, перец мини, лук красный, бок-чой)		Не используется
410	ЭСКАЛОП «ПО-МИЛАНСКИ» С КАРТОФЕЛЕМ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	9,76	12,20	19,51	226,83	40	50	80	930	корейка теленка панируется в кляре (мука, молоко, яйцо), обжаривается в растительном масле, подаётся с картофелем фри, рукколой с пармезаном, лимоном)	Глютен, лактоза	Не используется
460	ОССОБУКО «ПО-МИЛАНСКИ» С РИЗОТТО С ШАФРАНОМ	15,43	6,74	6,52	148,48	71	31	30	683	голень теленка (тушится с овощами и вином), ризотто с шафраном и пармезаном)	Лактоза	Не используется

470	МЯСО КОЗЛЁНКА, ЗАПЕЧЁННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ЦЕДРОЙ ЛИМОНА И АПЕЛЬСИНА	11,70	12,77	6,81	188,94	55	60	32	888	мясо запеченного козленка, картофель запеченный со сливочным маслом, тимьяном и розмарином, соус деми гласс, сок апельсина.)		Не используется
	<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ</b>											
100	СИБАС (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)	19,00	7,00	2,00	147,00	19	7	2	147	тушка сибаса, лимон, соус орегано (орегано, масло ол., сок лимона),	Рыба	Не используется
100	ДОРАДА (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)	19,00	7,00	2,00	147,00	19	7	2	147	тушка дорада, лимон, соус орегано (орегано, масло ол., сок лимона),	Рыба	Не используется
150	КАЛЬМАРЫ	26,00	10,00	5,33	215,33	39,00	15,00	8,00	323	кальмар, лимон, соус из помидоров (помидоры свежие, кинза, петрушка, оливки, каперсы, чили, чеснок, масло оливковое, сок лимона, соус орегано (орегано, масло ол., сок лимона),	Морепродукты	Не используется
160	ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ И ЦУКИНИ	25,63	20,00	2,50	292,50	41	32	4	468	филе лосося, лимон, цуккини, соус чимичурри(петрушка, кинза, масло подсол., помидоры, сок лимона)	Рыба	Не используется
80	ГРЕБЕШКИ	23,75	8,75	6,25	198,75	19	7	5	159	гребешки, лимон, соус орегано (орегано, масло ол., сок лимона),	Морепродукты	Не используется
80	ФАЛАНГА КРАБА НА ГРИЛЕ	25,00	100,00	8,75	1035,00	20	80	7	828	Клешни краба, обжариваются на гриле со сливочным маслом и чесноком, подаются с соусом из помидоров ( помидоры свежие, кинза, петрушка, оливки, каперсы, чили, чеснок, масло оливковое, сок лимона) и соусом орегано (орегано, масло ол., сок лимона)	Морепродукты	Не используется
80	80 г обжаренного мяса краба со сливочным маслом, без соусов	22,50	25,00	3,75	330,00	18	20	3	264		Морепродукты	Не используется
130	ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ	26,92	11,54	3,85	226,92	35,00	15,00	5,00	295	осьминоги отварные, обжариваются на гриле, лимон, соус из помидоров, соус орегано)	Морепродукты	Не используется
	<b>МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ</b>											
300	ЦЫПЛЁНОК «АЛЛА ДЬЯВОЛА	31,00	17,67	0,67	285,67	93	53	2	857	(цыпленок маринованный (чеснок, горчица, сок лимона, перец чили, тимьян/розмарин), лимон, соус пепероната (томаты, перец болгарский, помидоры, лук белый, чеснок)□	Горчица	Не используется
200	ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ «BLACK ANGUS» ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	18,00	16,00	1,50	222,00	36	32	3	444	(филе говядины (тонкий край), обжаривается, разрезается на несколько частей, сверху выкладывают салат из рукколы и черри, готовое блюдо украшается и тертым пармезаном.	Лактоза	Не используется

200	ФИЛЕ «BLACK ANGUS»	22,50	17,50	1,50	253,50	45	35	3	507	филе говядины (вырезка), соус сливочно-горчичный)	Лактоза, горчица	Не используется
250	РИБАЙ «BLACK ANGUS»	21,60	15,20	1,20	228,00	54	38	3	570	филе говядины (толстый край), соус сливочно-горчичный	Лактоза, горчица	Не используется
300	КАРЕ ЯГНЁНКА	16,33	16,00	0,67	212,00	49	48	2	636	(корейка ягнелка маринованная (кинза, масло кунж., ворчестер, чеснок, шалот, соус устричный, масло раст), соус йогуртовый, перец чили.	Лактоза	Не используется
	<b>ГАРНИРЫ</b>											
270	КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»	2,70	5,93	26,07	168,44	7,3	16	70,4	454,8	(картофель, жаренный во фритюре, кетчуп)	-	Не используется
150	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	1,60	3,80	15,30	101,80	2,4	5,7	22,95	152,7	картофель, молоко, масло сл	Лактоза	Не используется
270	ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	1,48	5,78	11,63	104,44	4	15,6	31,4	282	картофель, тимьян, розмарин, чеснок, масло сл)		Не используется
150	КУС-КУС С ОВОЩАМИ	3,80	2,00	21,80	120,40	5,7	3	32,7	180,6	кускус, помидоры, томатный соус, морковь, цуккини, капуста цветная, брокколи, лук белый		Не используется
250	КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ	4,40	10,40	12,40	160,80	11	26	31	402	(картофель, шампиньоны, лук белый, петрушка, масло сл)		Не используется
100	ШПИНАТ	5,00	5,00	4,00	81,00	5	5	4	81	шпинат, чеснок, масло оливковое		Не используется
350	ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	5,14	2,86	4,57	64,57	18	10	16	226	цуккини, шампиньоны, лук красный, томаты, баклажан, перец болгарский, пюре из баклажан ( баклажан запеченный, паста кунжутная, сок лимона, масло оливк.), масло оливковое)	Кунжут	Не используется
100	ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА	2,00	10,00	3,00	110,00	2	10	3	110	спаржа зеленая, масло оливковое, соль, перец молотый		Не используется
120	ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ	4,17	8,33	19,17	168,33	5	10	23	202	артишоки, чеснок, мята, масло оливковое		Не используется
	<b>ПИЦЦА</b>											
320	МАРИНАРА	4,06	2,81	32,50	171,56	13	9	104	549	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль), паста из крупных сладких томатов, орегано, чеснок, масло оливковое	глютен	Не используется
370	МАРГАРИТА	8,92	5,14	28,11	194,32	33	19	104	719	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) моцарелла «фьер ди латте», базилик, помидоры, масло оливковое экстра-класса	Лактоза, глютен	Не используется
400	ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНДЗОЛОЙ	12,50	7,75	26,00	223,75	50	31	104	895	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) моцарелла, горгондзола, груша, миндаль, мед	Лактоза, глютен, миндаль, мед	Не используется
495	ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	7,47	6,26	21,01	170,30	37	31	104	843	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, моцарелла «фьер ди латте», куриная грудка, сладкий перец, орегано, оливковое масло	Лактоза, глютен	Не используется

380	ПИЦЦА «НАПОЛЕТАНА»	9,21	7,63	27,37	215,00	35	29	104	817	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) сыр моцарелла «фиор ди латте», помидоры, каперсы, анчоусы, орегано, масло оливковое	Лактоза, глютен	Не используется
420	ПИЦЦА «ДЬЯВОЛА»	11,90	7,38	24,76	213,10	50	31	104	895	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, моцарелла «фьер ди латте», салями пикканте, масло оливковое	Лактоза, глютен	Не используется
525	ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ	13,33	2,86	19,81	158,29	70	15	104	831	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, креветки, кальмары, мидии, петрушка, оливковое масло	Лактоза, глютен, морепродукты	Не используется
580	ПИЦЦА С СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ	5,86	6,21	17,93	151,03	34	36	104	876	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, страччателла, базилик, масло оливковое	Лактоза, глютен	Не используется
480	ПИЦЦА «ВЕГЕТАРИАНСКАЯ»	6,25	6,46	21,67	169,79	30	31	104	815	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, моцарелла «фьер ди латте», цуккини, баклажаны, сладкий перец, артишоки, грибы, орегано, оливковое масло	Лактоза, глютен	Не используется
500	ПИЦЦА «КАПРИЧОЗА»	10,00	6,20	20,80	179,00	50	31	104	895	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, моцарелла «фьер ди латте», грибы, оливки, ветчина, орегано, масло оливковое	Лактоза, глютен	Не используется
485	ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ	10,72	6,39	21,44	186,19	52	31	104	903	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», ветчина, грибы, артишоки, базилик	Лактоза, глютен	Не используется
550	ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ	10,36	6,00	18,91	171,09	57	33	104	941	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, моцарелла «фьер ди латте», помидоры черри, креветки, цуккини, петрушка, чесночное масло	Лактоза, глютен, морепродукты	Не используется
400	ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»	14,75	18,50	26,00	329,50	59	74	104	1318	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) сыр горгонзола, моцарелла «фьер ди латте», таледжо, пармезан	Лактоза, глютен	Не используется
550	ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»	6,73	5,64	18,91	153,27	37	31	104	843	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, моцарелла «фьер ди латте», грибы, оливки, ветчина, артишоки, масло оливковое	Лактоза, глютен	Не используется

485	ПИЦЦА «ПАРМА»	10,52	6,39	21,44	185,36	51	31	104	899	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», руккола, пармская ветчина, пармезан и масло оливковое	Лактоза, глютен	Не используется
420	ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ, СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ ИЗ ФИСТАШЕК	9,76	8,81	25,95	222,14	41	37	109	933	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль), мортаделла, страчателла, песто из фисташек	Лактоза, глютен, фисташки	Не используется
380	ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	15,53	19,74	27,37	349,21	59	75	104	1327	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) сыр горгонзола, сыр моцарелла «фиор ди латте», сыр таледжио, сыр пармезан, сезонные грибы, трюфельное масло	Лактоза, глютен	Не используется
500	ПИЦЦА «СИЦИЛИАНА»	11,40	12,60	20,80	242,20	57	63	104	1211	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, моцарелла «фьер ди латте», тунец, красный лук, боттарга, фисташки, оливковое масло	Лактоза, глютен, фисташки	Не используется
500	ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ	8,20	6,60	20,80	175,40	41	33	104	877	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) помидоры, маскарпоне, лосось с/с, петрушка	Лактоза, глютен	Не используется
1400	ПИЦЦА АССОРТИ 1 МЕТР	12,86	14,36	29,07	296,93	180	201	407	4157	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) по желанию гостя	Лактоза, глютен	Не используется
	<b>ФОКАЧЧИНА</b>											
400	ФОКАЧЧИНА С ВЕТЧИНОЙ	12,50	7,75	26,00	223,75	50	31	104	895	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) сыр моцарелла «фиор ди латте», ветчина, свежие помидоры	Лактоза, глютен	Не используется
400	ФОКАЧЧИНА С КУРИЦЕЙ	13,50	10,25	27,25	255,25	54	41	109	1021	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль), куриное филе, помидоры, сыр моцарелла, майонез, листья салата	Лактоза, глютен	Не используется
450	ФОКАЧЧИНА С ТУНЦОМ	11,11	8,22	23,11	210,89	50	37	104	949	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль) моцарелла «фьер ди латте», тунец, свежие помидоры, майонез зеленый салат, майонез, орегано	Лактоза, глютен	Не используется
	<b>ФОКАЧЧА</b>											
190	ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ	7,37	4,21	54,74	286,32	14	8	104	544	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль), розмарин, масло оливк	глютен	Не используется
190	ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ	7,37	4,21	54,74	286,32	14	8	104	544	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль), чеснок, масло оливк	Глютен	Не используется
230	ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ	15,65	7,83	45,22	313,91	36	18	104	722	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль), пармезан, моцарелла, масло оливк	Лактоза, глютен	Не используется

350	ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ, ПАРМЕЗАНОМ И ОРЕГАНО	10,29	5,14	29,71	206,29	36	18	104	722	Тесто для пиццы (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль), томаты, пармезан, моцарелла, масло оливок	Лактоза, глютен	Не используется
<b>СИЦИЛИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ</b>												
90	КАННОЛИ С РИКОТТОЙ	14,44	21,11	8,89	283,33	13	19	8	255	вафельная трубочка (яйцо, мука пшенич., сахар, какао, корица, уксус, жир свиной) обжаренная во фритюре с начинкой (рикотта, сахар, шоколад), украшается цукатами и фисташкой	Глюкоза, лактоза, мед	Не используется
100	МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ   100 гр	19,00	43,00	69,00	739,00	19	43	69	739	мука миндальная, яйцо, пудра сахарная	Миндаль	Не используется
170	МАНДАРИНОВОЕ ЖЕЛЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЦИТРУСОВ	1,76	0,12	21,18	92,82	3	0,2	36	157,8	мандариновое желе (поре из мандаринов, сахар, желатин, сок апельсина, конфитюр из цедры апельсина( цедра апельсина, сок апельсина, сахар), сегменты грейпфрута и апельсин		Не используется
135	ТОРТ КАССАТА	13,33	20,00	60,74	476,30	18	27	82	643	между бисквитами ( яйцо, сахар, мука, разрыхлитель, мед, апельсин, масло подсолнечное) выкладывается крем из сыра рикотта( сыр рикотта, сахар, шоколад), затем торт обтягивают марципаном, и сахарной помадкой, украшают цукатами)	Глюкоза, лактоза	Не используется
120	СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЁМ	10,83	28,33	10,83	341,67	13	34	13	410	мороженое (сахар, яйцо, сливки, миндаль, ликер), подается с шоколадным соусом (сливки, шоколад	Глюкоза, лактоза, миндаль	Не используется
<b>ДЕСЕРТЫ</b>												
180	ТОРТ МЕДОВИК	2,78	20,00	20,56	273,33	5	36	37	492	Корж (яйцо, сахар, мед, мука пшен., масло сл.), крем (сметана, пудра сахарная)	Глюкоза, лактоза, мед	Не используется
120	ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ	26,67	60,00	44,17	823,33	32	72	53	988	(корж (яйцо, мука миндальная, сахар), крем (молоко сгущенное, масло сл., крем патисьер (заварной крем из яиц, молока, муки, сахара, сливочного масла), фундук)	Глюкоза, лактоза, фундук	Не используется
180	ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ ОТ БОТТЕГИ	9,44	23,33	25,00	347,78	17	42	45	626	(сыр твороженный, сахар, яйцо, сливки, ванильная паста-замешивается, отпекается, подается с соусом из сметаны, сливок и лайма) свежий ананас с желе из манго и маракуйи( желатин, сахар, поре манго и маракуйи)	Лактоза	Не используется

190	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЬНЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	8,95	21,58	36,32	375,26	17	41	69	713	тесто песочное(мука, масло сливоч, пудра сахарная, мука миндальная, яйцо), франжипан(сахар, масло сливоч, мука миндальная, яйцо) заварной крем(молоко, яйцо, сахар, крахмал, ваниль), яблоки, мороженое ванильное, фундук	Глюкоза, лактоза, фундук, миндаль	Не используется
170	ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ	2,35	10,59	15,88	168,24	4	18	27	286	молоко, сливки, сахар, желатин, отдаётся со свежей клубникой, мятой и соусом ягодным (голубика, малина, клубника, сахар)	Лактоза	Не используется
160	ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ	8,75	22,50	26,88	345,00	14	36	43	552	бискви савоярди, пропитанный кофе, крем из маскарпоне (яйцо, сливки, сахар, маскарпоне), какао	Лактоза	Не используется
180	МИЛЬФЕЙ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	3,89	20,56	30,00	320,56	7	37	54	577	тесто слоёное, крем мильфей (сливки, ваниль, шоколад, ром, сахар), желе клубничное (пюре клубничное, клубника, сахар, пектин), малина, голубика, клубника	Лактоза	Не используется
150	РОМОВАЯ БАБА	4,00	19,33	39,33	347,33	6	29	59	521	ромовая баба(мука, яйцо, сахар, ваниль, масло сливоч, дрожжи), пропитка( ром, амаретто, сок лимона, сахарный сироп),крем (шоколад, сливки, ваниль, желатин, цедра лимона)	Лактоза	Не используется
400	ТОРТ НАПОЛЕОН	4,50	20,00	32,75	329,00	18	80	131	1316	тесто слоеное, крем патисьер ( яйцо, сахар, молоко, ваниль), сливки, соус клубничный	Лактоза	Не используется
200	ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ	2,63	12,15	16,73	186,75	5,25	24,3	33,45	373,5	(заварное тесто (масло сл., мука пшеничная, яйцо, вода), мороженое ванильное, соус шоколадный (сливки, шоколад))	Глюкоза, лактоза.	Не используется
200	ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ	3,50	23,50	19,50	303,50	7	47	39	607	(шоколад, сахар, мука пшен., яйцо, выпекается. Подается с ванильным соусом ( яйцо, молоко, сахар, ваниль), мороженое ванильное	Глюкоза, лактоза	Не используется
240	ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ	7,08	24,58	23,33	342,92	17	59	56	823	(корж: белок яичный, миндаль, сахар, крем: чернослив, орехи грецкие, сливки, масло сл., яйцо, молоко)	Лактоза, миндаль, грецкие орехи	Не используется
215	ДОМАШНИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С АБРИКОСОВЫМ КОНФИ	4,19	27,44	27,44	373,49	9	59	59	803	шоколадный бисквит(молоко, сахар, яйцо, масло сл., масло подсолнеч., мука пшеничная, какао, сода, уксус винный), крем (шоколад, сливки, сыр маскарпоне, желатин), абрикосовый конфи(пюре из абрикосов с/м, сахар, пектин, джем абрикосовый)	Лактоза, глюкоза	Не используется

200	ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ	5,00	15,00	17,50	225,00	10	30	35	450	(крем (йогурт, маскарпоне, яйцо, сахар, сливки), бисквит, свежие ягоды)□	Лактоза, глюкоза	Не используется
250	СЛАДКАЯ ПИЦЦА КАЛЫЦОНЕ С НУТЕЛЛОЙ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ (НА ДВЕ ПЕРСОНЫ)	4,00	22,40	22,80	308,80	10	56	57	772	тесто (мука, дрожжи, вода, соль), начинка (сыр маскарпоне, нутелла, клубника), выпекается в печи на дровах. Подается с шоколадным соусом (шоколад, сливки, молоко)	Лактоза, глюкоза	Не используется
250	КРЕМ-КАРАМЕЛЬ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	12,40	18,00	19,60	290,00	31	45	49	725	(молоко, сливки, яйцо, сахар, запекается, украшается свежими ягодами)	Лактоза	Не используется
200	КРОСТАТА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	7,50	19,00	23,50	295,00	15	38	47	590	(тесто песочное (мука, масло сливоч, пудра сахарная, мука миндальная, яйцо), варенье ягодное (голубика, малина, клубника, сахар), бисквит (яйцо, молоко, мука), крем патисьер (яйцо, молоко, сахар, ваниль), свежие ягоды)	Лактоза, глюкоза, миндаль	Не используется
	<b>НАТУРАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ</b>											
100	Мороженое ванильное	6,00	8,00	20,00	176,00	6	8	20	176	молоко, сливки, сахар, база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется
100	Мороженое шоколадное	7,00	13,00	22,00	233,00	7	13	22	233	молоко, сливки, сахар, шоколад, какао, база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется
100	Мороженое страчателла	6,00	11,00	21,00	207,00	6	11	21	207	молоко, сливки, сахар, шоколад, база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется

100	Мороженое клубничный чизкейк	5,50	10,00	21,00	196,00	5,5	10	21	196	молоко, сливки, сахар сыр творожный, конфитюр (клубника с/м, пектин, сахар), тесто песочное ( яйцо, мука, сахар, масло слив., мука минд, молоко), база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется
100	Мороженое соленая карамель	6,00	15,00	41,00	323,00	6	15	41	323	молоко, сливки, сахар, карамель( сливки, сахар, соль), молоко сгущенное, тесто песочное (яйцо, мука, сахар, масло слив., мука минд, молоко), база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется
100	Мороженое халва	9,00	16,00	30,00	300,00	9	16	30	300	молоко, сливки, сахар, халва, база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется
100	Мороженое кофе	6,00	7,00	19,00	163,00	6	7	19	163	молоко, сливки, сахар, зерна кофе, база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется
100	Мороженое базилик	6,00	7,00	19,00	163,00	6	7	19	163	молоко, сливки, сахар, базилик, база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется

100	Мороженое фисташковое	8,00	9,00	27,00	221,00	8	9	27	221	молоко, сливки, сахар, паста фисташковая, база для мороженого(Сухое обезжиренное молоко, растительные жиры, декстроза, мальтодекстрин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E471 , загустители: ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.)	Лактоза	Не используется
100	Мороженое йогуртовое	7,00	8,00	24,00	196,00	7	8	24	196	молоко, сливки, сахар, пудра йогурта, паста вишневая (Глюкозный сироп, засахаренная вишня 25 % (вишня, глюкозно-фруктозный сироп, сахар, вишневый сок, лимонная к-та, пищ, краситель (концентрат черной моркови и гибискуса); натур,ароматизаторы), сахар, вода, концентрир,вишневый сок 6,5%, кислая вишня 4,5 %,лимонная к-та (E330), ароматизатор, краситель: кармины (E120), пищ,краситель (концентрат моркови и гибискуса), стабилизатор: пектины (E440), желирующий агент: агар (E406), консервант: E202. Содерж,сахаров в продукте - 53,9%., база для йогуртового мороженого(Сахар, глюкозный сироп, декстроза, растительная клетчатка, лактоза, регулятор кислотности E330, сухое обезжиренное молоко, сухой молочный белок , ароматизатор, сухой обезжиренный йогурт, стабилизатор E412; эмульгаторы E472b, E477; соевая мука)	Лактоза	Не используется
100	Сорбет клубничный	0,10	0,05	21,00	84,85	0,1	0,05	21	84,85	вода, сахар, пюре фруктовое с/м, база для сорбетов (Инулин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E 471, загустители: гуаровая камедь E 412 , ксантановая камедь E 415 , каррагинан E 407.)	Лактоза	
100	Сорбет лимонный	0,00	0,00	24,00	96,00			24	96	вода, сахар, пюре фруктовое с/м, база для сорбетов (Инулин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот E 471, загустители: гуаровая камедь E 412 , ксантановая камедь E 415 , каррагинан E 407.)	Лактоза	

100	Сорбет манго маракуйя	0,00	0,00	19,00	76,00			19	76	вода, сахар, пюре фруктовое с/м, база для сорбетов (Инулин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот Е 471, загустители: гуаровая камедь Е 412 , ксантановая камедь Е 415 , каррагинан Е 407.)	Лактоза	
100	Сорбет лесные ягоды	0,00	0,00	17,00	68,00			17	68	вода, сахар, пюре фруктовое с/м, база для сорбетов (Инулин, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот Е 471, загустители: гуаровая камедь Е 412 , ксантановая камедь Е 415 , каррагинан Е 407.)	Лактоза	
	<b>СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ</b>											
100	ГОЛУБИКА	1	0,5	6,6	34,90	1	0,5	6,6	34,9	голубика		Не используется
200	КЛУБНИКА			8,00	32,00			16	64	клубника		Не используется
100	МАЛИНА	1,2	0,65	5,44	32,41	1,2	0,65	5,44	32,41	малина		Не используется
400	АНАНАС			9,50	38,00	1,6	0,1	38	159,3	ананас		Не используется
	<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>											Не используется
250	САН БЕНЕДЕТТО (ИТАЛИЯ)											
750	САН БЕНЕДЕТТО (ИТАЛИЯ)											
750	НЕДРА (РОССИЯ)											
	<b>ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>											
330	КОКА-КОЛА			10,39	41,58	0	0	34,3	137,2			
330	КОКА-КОЛА ЛАЙТ			0,00	0,00	0	0	0	0			
250	СПРАЙТ			14,00	56,00	0	0	35	140			
200	ТОНИК			7,00	28,00	0	0	14	56			
250	ФАНТА			14,00	56,00			35	140			
	<b>СОКИ</b>											
200	АПЕЛЬСИНОВЫЙ			12,00	48,00			24	96			
200	ЯБЛОЧНЫЙ			10,50	42,00			21	84			
200	ТОМАТНЫЙ			3,00	12,00			6	24			
200	ПЕРСИКОВЫЙ			12,00	48,00			24	96			
200	МОРС			4,00	16,00			8	32			
	<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ</b>											
200	МОРКОВНЫЙ			7,00	28,00	3	6	14	122	МОРКОВЬ		Не используется
200	СЕЛЬДЕРЕВЫЙ			8,00	32,00	0	0,6	16	69,4	СЕЛЬДЕРЕЙ СТЕБЛИ		Не используется
200	ЛИМОННЫЙ			3,00	12,00	2	0	6	32	ЛИМОН		Не используется
200	АПЕЛЬСИНОВЫЙ			8,00	32,00		2	16	82	АПЕЛЬСИН		Не используется
200	ГРЕЙПФРУТОВЫЙ			19,50	78,00	4	0	39	172	ГРЕЙПФРУТ		Не используется
200	ЯБЛОЧНЫЙ			10,00	40,00	1	0,1	20	84,9	ЯБЛОКИ		Не используется
200	ГРАНАТОВЫЙ			14,50	58,00	1	0,1	29	120,9	ГРАНАТ		Не используется
200	ТОМАТНЫЙ			7,00	28,00	1	0	14	60	ТОМАТЫ		Не используется
200	АНАНАСОВЫЙ			12,50	50,00	1	0,2	25	105,8	АНАНАС		Не используется
	<b>МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>								0			Не используется
250	ВАНИЛЬНЫЙ	4,00	13,20	8,80	170,00	10	33	22	425	мороженое ванильное, молоко, сливки	Лактоза	Не используется
250	КЛУБНИЧНЫЙ	1,92	9,60	15,60	156,48	4,8	24	39	391,2	сорбет клубничный, молоко, сливки	Лактоза	Не используется

250	ШОКОЛАДНЫЙ	4,00	17,20	8,80	206,00	10	43	22	515	мороженое шоколадное, молоко, сливки	Лактоза	Не используется
250	КЛУБНИКА-БАНАН	2,00	1,60	20,00	102,40	5	4	50	256	банан, клубника, молоко, сорбет клубничный, сироп	Лактоза	Не используется
250	МЯТА-ЛАЙМ	2,80	2,80	14,40	94,00	7	7	36	235	мята, лайм, молоко, сахарный сироп (сахар, вода)	Лактоза	Не используется
250	ЯГОДНЫЙ	0,80	0,40	20,00	86,80	2	1	50	217	сок апельсиновый, голубика, малина, ежевика, мята, сахарный сироп (сахар, вода), сорбет ягодный	Лактоза	Не используется
	<b>ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ</b>											
300	МАЛИНА-МАРАКУЙЯ			8,33	33,33	0	0	25	100	сахарный сироп, пюре малиновое, пюре из маракуйи, сок лимона и лайма, лед)		Не используется
300	ЦИТРУСОВЫЙ			7,00	28,00			21	84	сахарный сироп, сок лимона и лайма, лед		Не используется
300	ИМБИРНЫЙ			7,00	28,00			21	84	сахарный сироп, сок лимона и лайма, сок имбиря, лед		Не используется
300	БАЗИЛИКОВЫЙ			7,00	28,00			21	84	сахарный сироп, сок лимона и лайма, базилик, лед		Не используется
300	ТАРХУН			7,00	28,00			21	84	эстрагон, сахарный сироп, сок лимона и лайма, лед		Не используется
300	МАНГО			8,33	33,33			25	100	(пюре из манго, сахарный сироп, сок лимона и лайма, лед)		Не используется
300	АНАНАС-ИМБИРНЫЙ			9,00	36,00			27	108	АНАНАСОВО-ИМБИРНЫЙ		Не используется
300	ЯГОДНЫЙ			7,33	29,33			22	88	свежие ягоды (малина, клубника, голубика), сахарный сироп, сок лимона и лайма, лед		Не используется
300	МЯТА-МАРАКУЙЯ			8,00	32,00			24	96	сахарный сироп, мята, пюре из маракуйи, сок лимона и лайма, лед		Не используется
	<b>КОФЕ</b>											
30	ЭСПРЕССО			0,00	0,00				0	зерна кофе, вода		Не используется
30	ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА			0,00	0,00				0	кофе без кофеина, вода		Не используется
15	РИСТРЕТТО			0,00	0,00				0	зерна кофе, вода		Не используется
50	МАКИАТО	4,00	3,50	4,60	65,90	2	1,75	2,3	32,95	зерна кофе, молоко	Лактоза	Не используется
200	АМЕРИКАНО			0,00	0,00				0	зерна кофе, вода		Не используется
220	КАПУЧИНО	1,82	1,82	2,73	34,55	4	4	6	76	зерна кофе, вода, молоко	Лактоза	Не используется
290	КАКАО	3,45	2,76	2,07	46,90	10	8	6	136	какао, вода, молоко	Лактоза	Не используется
60	ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО			0,00	0,00				0	зерна кофе, вода		Не используется
290	ЛАТТЕ	2,41	2,41	3,45	45,17	7	7	10	131	зерна кофе, вода, молоко	Лактоза	Не используется
220	КАПУЧИНО НА МИНДАЛЬНОМ / КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	0,82	2,27	7,73	54,64	1,8	5	17	120,2	зерна кофе, вода, молоко миндальное или кокосовое		Не используется
290	РАФ КОФЕ	1,72	20,69	3,10	205,52	5	60	9	596	зерна кофе, сливки	Лактоза	Не используется
290	ЛАТТЕ НА МИНДАЛЬНОМ / КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	1,21	1,03	5,17	34,83	3,5	3	15	101	зерна кофе, вода, молоко		Не используется
290	ГЛЯССЕ	1,38	1,72	7,93	52,76	4	5	23	153	мороженое, кофе зерна	Лактоза	Не используется
220	КАПУЧИНО ДАБЛ ШОТ	1,82	1,82	2,73	34,55	4	4	6	76	зерна кофе, молоко	Лактоза	Не используется
290	КОФЕ БЕЙЛИС	1,38	4,48	2,41	55,52	4	13	7	161	зерна кофе, ликер белис		Не используется
290	МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ	0,69	3,79	1,72	43,79	2	11	5	127	зерна кофе, текила, ликер калуа	Лактоза	Не используется

180	КОФЕ АФФОГАТО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	6,11	7,22	22,22	178,33	11	13	40	321	зерна кофе, мороженое ванильное	Лактоза	Не используется
190	КОФЕ АФФОГАТО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ и фисташками	6,32	7,37	21,05	175,79	12	14	40	334	зерна кофе, мороженое ванильное, фисташки	Лактоза, фисташки	Не используется
300	КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ	1,00	4,33	1,33	48,33	3	13	4	145	зерна кофе, виски джеймисон, сливки	Лактоза	Не используется
	ЧАЙ											
450	СЕНЧА			0,00	0,00				0	100% зелёный чай		Не используется
450	ЗЕЛЕНЫЙ С ЖАСМИНОМ			0,00	0,00				0	зеленый чай и цветки жасмина		Не используется
450	АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ			0,00	0,00				0	черный чай, кусочки яблока, цедру апельсина, а также различные специи, такие как корица, кардамон, гвоздика и кориандр.		Не используется
450	ТРАВЯНОЙ ЧАЙ			0,00	0,00				0	Иван чай черный, цветки бессмертника, цветки гомфрены, цветки мальвы, лист брусники.ю лепестки календулы, ягоды клюквы, облепиха целая, натуральный ароматизатор		Не используется
450	ТИГУАНЬ			0,00	0,00				0	полуферментированный улун, состоящий из обработанных листьев китайской камелии.		Не используется
450	АССАМ			0,00	0,00				0	100% чёрный байховый чай, изготавливаемый из листьев чайного куста сорта Camellia sinensis var. assamica, произрастающего в индийском штате Ассам.		Не используется
450	ЭРЛ ГРЕЙ			0,00	0,00				0	смесь черного чая (цейлонского, индийского, китайского) с добавлением масла из кожуры цитрусового плода бергамота		Не используется
450	ДАРДЖИЛИНГ			0,00	0,00				0	100% индийский черный чай из региона Дарджилинг		Не используется
450	ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ			0,00	0,00				0	сушеные яблоки, груши, ананас, апельсиновая и лимонная цедра, бананы, манго, гранат.		Не используется
450	ЧАЙ ИЗ СВЕЖЕЙ МЯТЫ			0,00	0,00				0	свежая мята		Не используется
450	ЦВЕТКИ РОМАШКИ			0,00	0,00				0	сушоные цветки ромашки		Не используется
450	МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ			0,00	0,00				0	Ассам, мята, корица, кедровый орех	Кедровые орехи	Не используется
	ЧАЙ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД											
450	МАЛИНА С ИМБИРЕМ	0,24	0,00	5,56	23,19	1,09		25	104,36	Малиновое пюре, свежий имбирь, мед	Мед	
450	МАНГО С КОРИЦЕЙ	0,09	0,02	0,56	2,78	0,4	0,1	2,5	12,5	Фруктовое пюре манго, корица, сахарный сироп, мед	Мед	

450	МЕДОВОЕ ЯБЛОКО С ИМБИРЕМ	0,09	0,00	10,44	42,13	0,4		47	189,6	яблоко, имбирь, корица, цветки ромашки, мул гранулированный, натуральный ароматизатор	Мед	
450	КЛЮКВА С МЯТОЙ	0,09	0,00	10,44	42,13	0,4		47	189,6	ягоды клюквы, ягоды красной смородины, мята, гибискус, мед, натуральный ароматизатор	Мед	
450	СМОРОДИНА С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТ	0,09	0,00	10,00	40,36	0,4		45	181,6	яблоко, ягоды красной смородины, смородина черная целая, гибискус, лист толокнянки, лист брусники, мед, натуральный ароматизатор	Мед	
450	ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ	0,09	0,00	10,44	42,13	0,4		47	189,6	Шиповник, чабрец, мед	Мед	
450	САДОВЫЕ ЯГОДЫ	0,09	0,00	10,44	42,13	0,4		47	189,6	Ягоды красной смородины, гибискус, ягоды ежевики, ягоды клубники, ягоды малины, рябина черноплодная, лист толокнянки, мед, натуральный ароматизатор		
450	ЧАЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ	0,38	0,22	12,22	52,40	1,7	1	55	235,8	облепиха свежемороженая, имбирный фреш, сахарный сироп, мед, лимонный фреш, лайм, грейпфрут	Мед	