

## ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ITALIAN DELICACIES

---

<b>ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ</b> black truffle   1 g	800
<b>БОТТАРГА ИЗ КЕФАЛИ</b> mullet bottarga   10 g	890
<b>ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО</b> parmigiano reggiano   50 g	900
<b>МАРИНОВАННЫЕ СТЕБЛИ АРТИШОКОВ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> homemade marinated artichoke stems   50 g	950
<b>ДОМАШНЯЯ ПОРКЕТТА С РЖАНЫМ ХЛЕБОМ С КЛЮКВОЙ</b> homemade porchetta with our cranberry rye bread   100/100 g	990
<b>МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕНЫЕ ОЛИВКИ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ»</b> marinated green olives «alla Siciliana»   150 g	1200
<b>САРДИНЫ МАРИНОВАННЫЕ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ», С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И ДОМАШНИМ РЖАНЫМ ХЛЕБОМ С КЛЮКВОЙ</b> sardines marinated in Sicilian style, with smoked paprika and homemade rye bread with cranberries   50/40/30 g	1400
<b>БОТТАРГА ИЗ ТУНЦА С ХРУСТЯЩЕЙ ФОКАЧЧЕЙ КУНЦАТОЙ</b> tuna bottarga with crispy focaccia cunzata   10/15 g	1900

## СТАРТЕРЫ STARTS

---

<b>АРАНЧИНИ С КАМАМБЕРОМ</b> arancini with Camembert	1100
<b>КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ АЙОЛИ</b> deep fried squid with aioli sauce	1300
<b>КЛАССИЧЕСКАЯ БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ</b> traditional bruschetta with tomatoes, basil and Parma	1300
<b>БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b> bruschetta with strachatella	1400
<b>КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ФУНДУКОМ, ВАРЕНЬЕМ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ И КЛЮКВЕННЫМ РЖАНЫМ ХЛЕБОМ</b> chicken pate with hazelnuts, white cherry jam and cranberry rye bread	1400

<b>ПЬЯДИНА «ТАКОС» С ГОВЯДИНОЙ, ШПИНАТОМ И МАНГОЛЬДОМ</b>	<b>1900</b>
piadina "Tacos" with beef, spinach and chard	
<b>ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ СЫРАМИ</b>	<b>3200</b>
plate with Italian cheeses	
<b>ЗАПЕЧЁННЫЙ ПЕРЕЦ «РАМИРО» С МЯСОМ КРАБА И СОУСОМ ИЗ МАРИНОВАННОГО ТУНЦА</b>	<b>3200</b>
baked Ramiro peppers with crab meat and marinated tuna sauce	
<b>ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ КОЛБАСАМИ</b>	<b>3500</b>
plate with Italian sausages	

## М О Р Е П Р О Д У К Т Ы S E A F O O D

---

<b>МОРСКОЙ ЁЖ</b>	<b>950</b>
sea urchin   1 pcs	
<b>УСТРИЦА «ДЖОЛИ» №3 НАМИБИЯ</b>	<b>1250</b>
oyster «jolie» №3; Namibia   1 pcs	
<b>УСТРИЦА «ДИББА БЭЙ» №4 ОАЭ</b>	<b>1250</b>
oyster Dibba bay №4. UAE   1 pcs	
<b>КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКОВ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА И КРУПНОЙ СОЛЮ</b>	<b>3200</b>
scallop crudo with sea urchin caviar and coarse salt	
<b>КРУДО ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК</b>	<b>3400</b>
red sicilian shrimp crudo	
<b>КРУДО ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ И МЯТОЙ</b>	<b>3700</b>
sea bass crudo with lime and mint	

## З А К У С К И A P E R E T I V E S

---

<b>ТРАДИЦИОННОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ». БАКЛАЖАНЫ, ЛУК, СЕЛЬДЕРЕЙ, ПОМИДОРЫ, КАПЕРСЫ, ОЛИВКИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ</b>	<b>1300</b>
traditional Sicilian caponata with aubergines, onion, celery, tomatoes, capers and olives with a sweet and sour sauce	
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ</b>	<b>1350</b>
french fries	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ</b>	<b>1600</b>
cauliflower carpaccio	

<b>БАКЛАЖАН С РИКОТТОЙ ПОД ТОМАТНЫМ И ПАРМЕЗАНОВЫМ СОУСОМ</b> aubergine cake with parmesan and tomato fondue	1650
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> vitello tonnato	1650
<b>БАКЛАЖАН ПО РЕЦЕПТУ НИНО ГРАЦИАНО</b> eggplant according to Nino's recipe: eggplant, olives, capers, tomatoes, chili, mozzarella, parmesan, crispy breading with the addition of cuttlefish ink	1700
<b>ФРИТТО МИСТО</b> fritto misto	1950
<b>ДОМАШНИЙ СЫР БУРРАТА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ</b> burrata homemade cheese with fresh tomatoes and basil	2100
<b>ДОМАШНИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА БУФФАЛИНА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОВЫМ ПЕСТО</b> homemade mozzarella buffalina cheese with tomatoes and basil pesto	2100
<b>ТЕПЛЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ПИРОГ С КРАБОМ</b> warm green crab pie	2400
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И ЧИМИЧУРРИ</b> grilled tiger prawns with guacamole and chimichurri sauce	3300
<b>КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ</b> artichoke carpaccio	4500

## ТАРТАР TARTAR

---

<b>ТАРТАР ГОВЯДИНА С ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЕМ</b> beef tartare with homemade potatoes	2700
<b>ТАРТАР ЛОСОСЬ</b> salmon tartare	2800
<b>ТАРТАР ТУНЕЦ</b> tuna tartare	3200

## КАРПАЧЧО CARPACCIO

---

<b>КАРПАЧЧО ГОВЯДИНА</b> beef carpaccio	1900
<b>КАРПАЧЧО ТУНЕЦ</b> tuna carpaccio	2400

**КАРПАЧЧО ОСЬМИНОГ** 3800  
octopus carpaccio

**ДОМАШНИЕ САЛАТЫ**  
HOMEMADE SALADS

---

**МИКС-САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ,  
СЫРОМ ФЕТА И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ** 1300  
mix salad with fresh vegetables, feta cheese and pepper sauce

**ДОМАШНИЙ САЛАТ С ОГУРЦАМИ, ПОМИДОРАМИ  
И КРАСНЫМ ЛУКОМ** 1400  
homemade salad with cucumbers, tomatoes and red onions

**ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ** 1400  
tomatoes with red onion and herbs

**САЛАТ С РОСТБИФОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ,  
ПЕРЦЕМ РАМИРО И РИКОТТОЙ** 1400  
roast beef salad with fresh tomatoes, ramiro peppers and ricotta

**САЛАТ С МИНИ-ШПИНАТОМ, С ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ,  
ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ** 1500  
salad with mini spinach, artichoke puree, parmesan cheese  
and truffle dressing

**САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ, ГРУШЕЙ И ТОМАТАМИ  
ПОД СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ** 1500  
smoked duck, pear and tomatoes salad with gorgonzola sauce

**ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С АВОКАДО И СОУСОМ ЦИТРОНЕТ** 2100  
green salad with avocado and citronet sauce

**САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО  
И ЛИСТЬЯМИ РУККОЛЫ** 2200  
rucola salad with avocado, tomatoes and tiger shrimps

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ** 1900 / 2200  
caesar salad with chicken or shrimps

**САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ** 2900  
salad with octopus, potatoes and vegetables

**КАТАЛАНСКИЙ САЛАТ С КРАБОМ, КРЕВЕТКОЙ  
И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ** 3400  
catalan salad with crab, shrimp and orange sauce

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 3500  
warm seafood salad

**ДОМАШНЯЯ СВЕЖАЯ ПАСТА И РАВИОЛИ**  
FRESH HOMEMADE PASTA AND RAVIOLI

---

<b>ДОМАШНИЕ ФЕРРЕТТИ С РАГУ ИЗ КРОЛИКА</b> homemade ferretti with rabbit ragout	1690
<b>ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ</b> tortelli with ricotta and spinach	1700
<b>ДОМАШНИЕ СТРОЦЦАПРЕТИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА</b> homemade strozzapreti with goat stew	1700
<b>РАВИОЛИ С УТКОЙ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ</b> ravioli with duck and seasonal mushrooms	1750
<b>ТАЛЬОЛИНИ С ЦУКИНИ, КРЕВЕТКАМИ И ТОЛЧЁНЫМ МИНДАЛЁМ</b> tagliolini with zucchini, shrimp and crushed almonds	1800
<b>ДОМАШНЯЯ ЛАЗАНЬЯ</b> homemade lasagna	1800
<b>РАВИОЛИ С КОСУЛЕЙ</b> ravioli with roe deer	1900
<b>РАВИОЛИ КАЧО Э ПЕПЕ С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> ravioli «caccio e pepe» with red shrimps	1950
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ PAGLIA E FIENO С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ</b> tagliatelle paglia e fieno with seasonal mushrooms	2100
<b>ДОМАШНИЕ ТАЛЬОЛИНИ АОП СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ</b> homemade tagliolini AOP with fresh tuna	2300
<b>РАВИОЛИ С СИБАСОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ</b> ravioli with sea bass and seafood	2400
<b>ТАЛЬОЛИНИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b> tagliolini with black truffle	2500
<b>ПАППАРДЕЛЛИ С КАБАНОМ</b> pappardelli with wild boar	2600
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ</b> tagliatelle with Kamchatka crab	4900

**СУХАЯ ПАСТА ГРАНЬЯНО**  
DRY GRAGNANO PASTA

---

<b>ПАСТА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР РИГАТОНИ / СПАГЕТТИ / ПАСТА Б/Г / ЛИНГВИНИ / ПЕННЕ</b> pasta of your choice: rigatoni / spaghetti / gluten free pasta / linguini / penne	
<b>с оливковым маслом, чесноком и пеперончино(АОП)</b> with olive oil, garlic and pepperoncino	<b>900</b>
<b>помидоры с базиликом</b> tomatoes with basil	<b>1100</b>
<b>арраббиата</b> arrabbiata	<b>1250</b>
<b>КАЛАМАРАТА АЛЛА НОРМА С БАКЛАЖАНОМ И СОЛЁНОЙ РИКОТТОЙ</b> kalamarata alla norma with eggplant and salted ricotta	<b>1350</b>
<b>СПАГЕТТИ «КАЧО Э ПЕПЕ» С ПАРМЕЗАНОМ, ПЕКОРИНО И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ</b> spaghetti «caccio e pepe» with parmesan, pecorino and black pepper	<b>1500</b>
<b>СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ</b> spaghetti Bolognese	<b>1900</b>
<b>СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ</b> spaghetti with vongole	<b>1950</b>
<b>СПАГЕТТИ С АНЧОУСАМИ И ИКРОЙ БОТТАРГИ</b> spaghetti with anchovies and bottarga caviar	<b>1950</b>
<b>СПАГЕТТИ С МОЗГОВОЙ КОСТЬЮ</b> spaghetti with a brain bone	<b>1950</b>
<b>ПАСТА МИСТА АЛЛА КАРРЕТТЬЕРА С АНЧОУСАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ ТУНЦА</b> pasta mista alla carrettiera with anchovies and tuna bottarga	<b>1950</b>
<b>БУКАТИНИ АМАТРИЧИАНА</b> bucatini amatriciana	<b>2100</b>
<b>ПАККЕРИ С ГРЕБЕШКОМ И ИКРОЙ БОТТАРГИ</b> paccheri with scallop and bottarga caviar	<b>2600</b>
<b>СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> spaghetti with seafood	<b>2700</b>
<b>ЛИНГВИНИ С САРДИНАМИ</b> linguini with sardines	<b>3300</b>
<b>СПАГЕТТИ С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> red shrimp spaghetti	<b>4600</b>

## РИЗОТТО RISOTTO

---

<b>РИЗОТТО С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ</b> risotto with seasonal mushrooms	2200
<b>РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> risotto with seafood	2700
<b>РИЗОТТО С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b> risotto with black truffle	2800

## СУПЫ SOUPS

---

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ СУП МИНЕСТРОНЕ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> classic vegetable minestrone soup	900
<b>СУП ИЗ БОБОВ С КАЛЬМАРАМИ</b> bean soup	1100
<b>ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ</b> veal tortellini with chicken broth	1200
<b>ТОСКАНСКИЙ СУП С ГРИБАМИ</b> tuscan mushroom soup	1400
<b>ТЫКВЕННЫЙ СУП С МЯСОМ КРАБА И ЧЕРНЫМ РИСОМ</b> pumpkin soup with with crab meat and black rice	2300
<b>РЫБНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ «ALLA TRAPANESE»</b> fish soup «alla trapanese»	3100

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ FISH DISHES

---

<b>СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОЛИ   100 гр*</b> sea bass/sea bream baked in salt   100 g *	1550
<b>ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ</b> black cod with green vegetables	2300
<b>ДОРАДО С СОУСОМ ИЗ ФЕНХЕЛЯ СО ШПИНАТОМ</b> dorado with fennel sause and spinach	2300
<b>СИБАС С КАПЕРСАМИ, ОЛИВКАМИ, ПОМИДОРАМИ, ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ</b> sea bass fillet with olives, capers, tomatoes, garlic and chili pepper	2900
<b>СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ОВОЩАМИ (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)   100 гр*</b> sea bass/sea bream baked with vegetables (whole fish / fillet)   100 g *	2100/3050

**ДИКАЯ РЫБА ДНЯ ПО-СИЦИЛИЙСКИ** 3800  
wild fish of the day in sicilian style

\* уточняйте вес у Вашего официанта | please confirm the weight with your waiter

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**  
MEAT DISHES

**ПЕЧЕНЬ ТЕЛЁНКА ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ** 1600  
**С ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**  
venetian-style calf liver with mashed potatoes and truffle oil

**ГАМБУРГЕР ОТ БОТТЕГИ** 1900  
hamburger from Bottega

**ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ПОЛЕНТОЙ** 2800  
beef cheeks with mushroom sauce and polenta

**ЛОПАТКА ЯГНЁНКА ПО-КАТАЛОНСКИ** 2950  
**С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ**  
lamb shoulder Catalan style with seasonal vegetables

**ЭСКАЛОП «ПО-МИЛАНСКИ» С КАРТОФЕЛЕМ** 3150  
**«ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»**  
veal Milanese with fried potatoes

**УТИНАЯ НОЖКА С ТЫКВЕННЫМИ НЬОККИ** 3400  
**И МАНГОЛЬДОМ**  
duck leg confit with pumpkin gnocchi and chard

**ОССОБУКО «ПО-МИЛАНСКИ» С РИЗОТТО С ШАФРАНОМ** 4200  
ossobuco Milanese with saffron risotto

**МЯСО КОЗЛЁНКА, ЗАПЕЧЁННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ,** 6200  
**ЛУКОМ И ЦЕДРОЙ ЛИМОНА И АПЕЛЬСИНА**  
baked cabrito with potatoes, onion and lemon and orange zest

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ**  
FISH AND SEAFOOD COOKED ON THE GRILL

**КАЛЬМАРЫ** 1800  
squid | 150 g

**СИБАС (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ) | 100 гр\*** 1700 / 2100  
sea bass (whole fish / fillet) | 100 g \*

**ДОРАДА (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ) | 100 гр\*** 1700 / 2100  
dorada (whole fish / fillet) | 100 g \*

\* уточняйте вес у Вашего официанта | please confirm the weight with your waiter

**ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ И ЦУКИНИ** 3500  
grilled salmon with zucchini and chimichurri sauce

<b>ГРЕБЕШКИ</b> scallops   100 g	3500
<b>ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ</b> grilled octopus	4900
<b>МЯСО КРАБА НА ГРИЛЕ</b> grilled crab meat   100 g	8000

**МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ**  
MEAT COOKED ON THE GRILL

<b>ЦЫПЛЁНОК «АЛЛА ДЬЯВОЛА»</b> chicken alla diavola   500 g	2300
<b>ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ «BLACK ANGUS» ПО-ИТАЛЬЯНСКИ</b> beef tagliata «BLACK ANGUS» in Italian	3600
<b>ФИЛЕ «BLACK ANGUS»</b> fillet «black angus»   200 g	4900
<b>РИБАЙ «BLACK ANGUS»</b> ribai «black angus»   250 g	5400
<b>КАРЕ ЯГНЁНКА</b> lamb chops   300 g	5900

**ГАРНИРЫ**  
SIDE DISHES

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> mashed potato	790
<b>ЗАПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ</b> baked potato	790
<b>КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b> homemade potato	790
<b>КУС-КУС С ОВОЩАМИ</b> couscous with vegetables	890
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> fried potatoes with mushrooms and onions	890
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> grilled vegetables	1100
<b>ШПИНАТ</b> spinach	1300
<b>ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА</b> green asparagus	1500

**ЖАРЕНЫЕ АРТИШОКИ С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ** 5500  
fried artichokes with garlic and mint

**ПИЦЦА**  
PIZZA

---

**МАРИНАРА** 990  
*паста из крупных сладких томатов, орегано, чеснок, масло оливковое экстра-класса*  
pizza Marinara: sweet tomato pasta, oregano, garlic, extra-virgin olive oil

**МАРГАРИТА** 1100  
*моцарелла «фьер ди латте», базилик, помидоры, масло оливковое экстра-класса*  
pizza Margherita: Mozzarella Fior di latte, basil, tomatoes, extra-virgin olive oil

**ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНДЗОЛОЙ** 1400  
*моцарелла, горгондзола, груша, миндаль, мед*  
Pear and Gorgonzola cheese pizza: mozzarella «Fior di latte», gorgonzola cheese, pear, almond, honey

**ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ** 1500  
*помидоры, моцарелла «фьер ди латте», куриная грудка, сладкий перец, орегано, оливковое масло экстра-класса*  
pizza with chicken and sweet pepper: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», chicken breast, sweet pepper, oregano, extra-virgin olive oil

**ПИЦЦА «НАПОЛЕТАНА»** 1500  
*сыр моцарелла «фиор ди латте», помидоры, каперсы, анчоусы, орегано, масло оливковое экстра-класса*  
pizza napoletana: fior di latte mozzarella cheese, tomatoes, capers, anchovies, oregano, extra-virgin olive oil

**ПИЦЦА С СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ** 1700  
*помидоры, страччателла, базилик, масло оливковое экстра-класса*  
pizza with Stracciatella cheese: tomatoes, stracciatella cheese, basil, extra-virgin olive oil

**ПИЦЦА «ДЬЯВОЛА»** 1800  
*помидоры, моцарелла «фьер ди латте», салями пикканте, масло оливковое экстра-класса*  
pizza Diavola: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», salame piccante, extra-virgin olive oil

**ПИЦЦА «ВЕГЕТАРИАНСКАЯ»** 1800  
*помидоры, моцарелла «фьер ди латте», цуккини, баклажаны, сладкий перец, артишоки, грибы, орегано, оливковое масло экстра-класса*  
Vegetarian pizza: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», zucchini, eggplants, sweet papper, artichokes, mushrooms, oregano, extra-virgin olive oil

<b>ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>помидоры, креветки, кальмары, мидии, петрушка, оливковое масло экстра-класса</i> Seafood pizza: tomatoes, shrimps, mini squid, mussels, parsley, extra-virgin olive oil	<b>1800</b>
<b>ПИЦЦА «КАПРИЧОЗА»</b> <i>помидоры, моццарелла «фьер ди латте», грибы, оливки, ветчина, орегано, масло оливковое экстра-класса</i> pizza «Capriciosa»: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», mushrooms, olives, ham, oregano, extra-virgin olive oil	<b>1950</b>
<b>ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ</b> <i>помидоры, сыр моццарелла «фиор ди латте», ветчина, грибы, артишоки, базилик</i> pizza calzone: tomatoes, mozzarella cheese «Fior di latte», ham, mushrooms, artichokes, Basil	<b>2000</b>
<b>ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ</b> <i>помидоры, моццарелла «фьер ди латте», помидоры черри, креветки, цукини, петрушка, чесночное масло</i> pizza with shrimp and zucchini: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», cherry tomato, shrimps, zucchini, parsley, garlic oil	<b>2200</b>
<b>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»</b> <i>сыр горгонзола, моццарелла «фьер ди латте», таледжо, пармезан</i> Four Cheese pizza: Gorgonzola cheese, mozzarella «Fior di latte», taleggio cheese, parmesan cheese	<b>2200</b>
<b>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»</b> <i>помидоры, моццарелла «фьер ди латте», грибы, оливки, ветчина, артишоки, масло оливковое экстра-класса</i> pizza «Four Seasons»: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», mushrooms, olives, ham, artichokes, extra-virgin olive oil	<b>2200</b>
<b>ПИЦЦА «ПАРМА»</b> <i>помидоры, сыр моццарелла «фиор ди латте», руккола, пармская ветчина, пармезан и масло оливковое экстра-класса</i> parma pizza: tomatoes, fior di latte mozzarella cheese, arugula, parma ham, parmesan and extra-virgin olive oil	<b>2200</b>
<b>ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ, СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ ИЗ ФИСТАШЕК</b> pizza with mortadella, straciatella cheese and pistachio sauce	<b>2700</b>
<b>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b> <i>сыр горгонзола, сыр моццарелла «фиор ди латте», сыр таледжо, сыр пармезан, сезонные грибы, трюфельное масло</i> gorgonzola cheese, fior di latte mozzarella cheese, taleggio cheese, parmesan cheese, seasonal mushrooms, truffle oil	<b>2800</b>

<b>ПИЦЦА «СИЦИЛИАНА»</b>	<b>2950</b>
<i>помидоры, моццарелла «фьер ди латте», тунец, красный лук, боттарга, фисташки, оливковое масло экстра-класса</i>	
pizza «Siciliana»: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», tuna, red onion, bottarga, pistachio, extra-virgin olive oil	
<b>ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ</b>	<b>3400</b>
<i>помидоры, маскарпоне, лосось, петрушка</i>	
pizza with salmon: tomatoes, mascarpone, salmon, parsley	
<b>ПИЦЦА АССОРТИ 1 МЕТР</b>	<b>6900</b>
assorted pizza 1 meter	

## ФОКАЧЧИНА FOCACCINA

---

<b>ФОКАЧЧИНА С ВЕТЧИНОЙ</b>	<b>1800</b>
<i>сыр моццарелла «фиор ди латте», ветчина, свежие помидоры</i>	
focaccina with ham: Fior di latte mozzarella cheese, ham, fresh tomatoes	
<b>ФОКАЧЧИНА С КУРИЦЕЙ</b>	<b>1800</b>
chicken focaccina	
<b>ФОКАЧЧИНА С ТУНЦОМ</b>	<b>2900</b>
<i>моццарелла «фьер ди латте», тунец, свежие помидоры, зеленый салат, майонез, орегано</i>	
focaccina with tuna: mozzarella «Fior di latte», tuna, fresh tomatoes, mixed greens, mayonnaise, oregano	

## ФОКАЧЧА FOCACCIA

---

<b>ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ</b>	<b>690</b>
focaccia with rosemary	
<b>ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ</b>	<b>690</b>
focaccia with garlic	
<b>ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ</b>	<b>990</b>
focaccia with parmesan	
<b>ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ, ПАРМЕЗАНОМ И ОРЕГАНО</b>	<b>1600</b>
focaccia with tomatoes, parmesan and oregano	

## СИЦИЛИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ SICILIAN DESSERTS

---

<b>КАННОЛИ С РИКОТТОЙ</b>	<b>600</b>
cannoli with ricotta	

<b>МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ   100 гр</b> almond cookies   100 g	650
<b>МАНДАРИНОВОЕ ЖЕЛЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЦИТРУСОВ</b> tangerine jelly with citrus jam	890
<b>ТОРТ КАССАТА</b> cake cassata	890
<b>СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЁМ</b> semifreddo with almonds	1100

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

---

<b>ТОРТ МЕДОВИК</b> honey cake	890
<b>ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ</b> esterhazy cake	890
<b>ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ ОТ БОТТЕГИ</b> bottega's basque cheesecake	900
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЬНЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> apple pie with almond praline and vanilla ice cream	900
<b>ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ</b> panna cotta with strawberry coulis	990
<b>ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ</b> traditional tiramisu	1100
<b>МИЛЬФЕЙ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b> milfey with fresh berries	1100
<b>РОМОВАЯ БАБА</b> rum baba	1100
<b>ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ</b> profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate	1100
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ</b> chocolate fondant with vanilla sauce	1100
<b>ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ</b> yogurt cake	1200
<b>КРЕМ-КАРАМЕЛЬ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b> creme-caramel with fresh berries	1300
<b>ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b> meringue with prunes	1300

<b>ДОМАШНИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С АБРИКОСОВЫМ КОНФИ</b> homemade chocolate cake with apricot confit	<b>1300</b>
<b>ТОРТ НАПОЛЕОН</b> napoleon cake	<b>1400</b>
<b>СЛАДКАЯ ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ С НУТЕЛЛОЙ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ (НА ДВЕ ПЕРСОНЫ)</b> sweet pizza calzone with nutella and mascarpone cheese (for two persons)	<b>1700</b>
<b>КРОСТАТА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b> crostata with fresh berries	<b>1800</b>

### НАТУРАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ NATURAL HOMEMADE ICE CREAM

<b>МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b> assorted ice cream	<b>430</b>
-------------------------------------------------------	------------

Всё мороженое готовится исключительно из натуральных ингредиентов  
All ice cream is made from natural ingredients

### СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ SEASONAL FRUITS AND BERRIES

<b>ГОЛУБИКА</b> blueberry   100 g	<b>1600</b>
<b>КЛУБНИКА</b> strawberry   200 g	<b>1600</b>
<b>МАЛИНА</b> raspberry   100 g	<b>1700</b>
<b>АНАНАС</b> pineapple   400 g	<b>2100</b>

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА MINERAL WATER

<b>НЕДРА (РОССИЯ)   750 мл</b> nedra (Russia)	<b>1100</b>
<b>САН БЕНЕДЕТТО (ИТАЛИЯ)   250/750 мл</b> san benedetto (Italy)	<b>750 / 1200</b>

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ  
SOFT DRINK

---

**КОКА-КОЛА, КОКА-КОЛА ЛАЙТ, СПРАЙТ, ТОНИК,  
ФАНТА, БИТТЕР ЛЕМОН** 800  
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Tonic, Fanta, Bitter Lemon

СОКИ  
JUICES

---

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ТОМАТНЫЙ, ПЕРСИКОВЫЙ,  
ЯБЛОЧНЫЙ, МОРС** 700  
orange, tomato, peach, apple, mors

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ  
FRESH JUICE

---

**МОРКОВНЫЙ** 790  
carrot

**СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ** 790  
selery

**ЛИМОННЫЙ** 950  
lemon

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ** 890  
orange

**ГРЕЙПФРУТОВЫЙ** 890  
grapefruit

**ЯБЛОЧНЫЙ** 950  
apple

**АНАНАСОВЫЙ** 1500  
pineapple

**ГРАНАТОВЫЙ** 1700  
pomegranate

**ТОМАТНЫЙ** 1800  
tomato

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ  
MILKSHAKE

---

**ВАНИЛЬНЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ** 790  
vanilla, strawberry, chocolate

<b>КЛУБНИКА-БАНАН, МЯТА-ЛАЙМ</b> strawberry-banana, mint-lime	790
<b>ЯГОДНЫЙ</b> berry	790

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ HOMEMADE LEMONADES

Лимонады приготовлены исключительно из натуральных ингредиентов  
Lemonades are made exclusively from natural ingredients

<b>МАЛИНА-МАРАКУЙЯ</b> raspberry-passion fruit	790
<b>ЦИТРУСОВЫЙ</b> citrus	790
<b>ИМБИРНЫЙ</b> ginger	790
<b>БАЗИЛИКОВЫЙ</b> basil	790
<b>ТАРХУН</b> tarragon	790
<b>МАНГО</b> mango	790
<b>АНАНАСОВО-ИМБИРНЫЙ</b> pineapple-ginger	790
<b>ЯГОДНЫЙ</b> berry	790
<b>МЯТА-МАРАКУЙЯ</b> mint-passion fruit	890

## КОФЕ COFFEE

<b>ЭСПРЕССО</b> espresso	350
<b>ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА</b> decaf espresso	350
<b>РИСТРЕТТО</b> ristretto	350
<b>МАКИАТО</b> macchiato	350
<b>АМЕРИКАНО</b> americano	450

<b>КАПУЧИНО</b> cappuccino	510
<b>КАКАО</b> cocoa	550
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> double espresso	590
<b>ЛАТТЕ</b> latte	560
<b>КАПУЧИНО НА МИНДАЛЬНОМ / КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b> almond or coconut milk cappuccino	650
<b>РАФ КОФЕ</b> raf coffee	690
<b>ЛАТТЕ НА МИНДАЛЬНОМ / КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b> almond or coconut milk latte	690
<b>ГЛЯССЕ</b> glasse coffee	690
<b>КАПУЧИНО ДАБЛ ШОТ</b> cappuccino double shot	690
<b>КОФЕ БЕЙЛИС</b> coffee Baileys	950
<b>МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ</b> Mexican coffee	950
<b>КОФЕ АФФОГАТО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> coffee affogato with vanilla ice cream	950
<b>КОФЕ АФФОГАТО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ФИСТАШКАМИ</b> with vanilla ice cream and pistachio	1100
<b>КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ</b> irish coffee	1100

**ЧАЙ**  
TEA

---

<b>СЕНЧА</b> sencha green tea	890
<b>ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ</b> jasmine green tea	890
<b>АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ</b> orange cookies tea	890
<b>ТРАВЯНОЙ ЧАЙ</b> herbal tea	890

<b>ТИГУАНИНЬ</b> tiganin tea	890
<b>АССАМ</b> assam tea	890
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> earl grey	890
<b>ДАРДЖИЛИНГ</b> darjeeling	890
<b>ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ</b> fruit tea	890
<b>ЧАЙ ИЗ СВЕЖЕЙ МЯТЫ</b> tea with fresh mint	890
<b>ЦВЕТКИ РОМАШКИ</b> camomile tea	890
<b>МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b> moroccan tea with mint,cinnamon and pine nuts	890
<b>ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, ЛИМОНОМ И МЁДОМ</b> ginger tea with mint, lemon and honey	890
<b>РОЙБУШ</b> rooibos	890
<b>ТИБЕТСКАЯ РОМАШКА</b> tibetan chamomile	990
<b>ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ</b> buckwheat tea	990
<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> milk oolong green tea	990

**ЧАЙ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД**  
FRESH FRUITS AND BERRIES TEA

---

<b>МАЛИНА С ИМБИРЁМ</b> raspberry with ginger	890
<b>МАНГО С КОРИЦЕЙ</b> mango with cinnamon	890
<b>МЕДОВОЕ ЯБЛОКО С ИМБИРЁМ</b> apple with honey and ginger	890
<b>КЛЮКВА С МЯТОЙ</b> cranberry with mint	890
<b>СМОРОДИНА С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТОМ</b> currants with cranberries	890

<b>ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ</b> rosehip with thyme	890
<b>САДОВЫЕ ЯГОДЫ</b> garden berries	890
<b>ЧАЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ</b> tea with sea buckthorn	890