

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФА CHEF'S SPECIALS

ЦВЕТКИ ЦУКИНИ 1100/1500/2100
С РИКОТТОЙ / С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
/ С КРАБОМ
zucchini flowers with ricotta / with black truffle / with crab

ПЕРЕЦ ПАДРОН С СЫРНЫМ СОУСОМ 1200
padron peppers with cheese sauce

САЛАТ С РОСТБИФОМ, СВЕЖИМИ 1200
ТОМАТАМИ, ПЕРЦЕМ РАМИРО
И РИКОТТОЙ
roast beef salad with fresh tomatoes,
ramiro peppers and ricotta

САРДИНЫ ВО ФРИТЮРЕ 1200
СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
deep-fried sardines with sweet peppers

БРОККОЛИНИ С АНЧОУСОМ И РИКОТТОЙ 1500
deep-fried sardines with sweet peppers

ГОВЯДИНА С ПЯДИНОЙ 2400
beef with piadina

КАТАЛАНСКИЙ САЛАТ С КРАБОМ, 2600
КРЕВЕТКОЙ И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ
catalan salad with crab, shrimp and orange sauce

ГАСПАЧО СО СВЕЖИМ 1300/1400/2300
ОВОЩАМИ (КЛАССИЧЕСКИЙ /
С КРЕВЕТКАМИ / С КРАБОВЫМ МЯСОМ)
gazpacho with fresh vegetables
(classic / with shrimp / with crab)

РАВИОЛИ КАЧО Э ПЕПЕ 1590
С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ
ravioli «caccio e pepe» with red shrimps

ПАСТА МИСТА АЛЛА КАРРЕТТЬЕРА 1950
С АНЧОУСАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ ТУНЦА
pasta mista alla carrettiera with anchovies
and tuna bottarga

ДОМАШНЯЯ ПАСТА ПИЧИ С СОУСОМ 1600
ДЖЕНОВЕЗЕ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ
homemade picci pasta with genovese sauce
and seasonal mushrooms

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ЗЕЛЕННЫМИ ОВОЩАМИ 1800
black cod with green vegetables

ОСЬМИНОГ ПУТТАНЕСКА 3900
С БРОККОЛИНИ
octopus alla puttanesca with broccolini

ПЕРЕПЕЛКА С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ 1900
И ГРИБНЫМ ДЮКСЕЛЕМ
quail with mashed potatoes
and mushroom duchess

ТЕПЛЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ 690
И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
warm apricot pie with vanilla ice cream

КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ С БАЗИЛИКОВЫМ 950
МОРОЖЕНЫМ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ
МАСЛИНАМИ
strawberry dessert with basil ice cream
and caramelized olives

СЕЗОННЫЙ ТАРТ С ИНЖИРОМ 1800
И КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ
seasonal fig and red berry tart


RISTORANTE PIZZERIA PASTICCERIA GELATERIA