

## СТАРТЕРЫ STARTS

---

<b>ОЛИВКИ С КОСТОЧКОЙ</b> olives with the stone	900
<b>КЛАССИЧЕСКАЯ БРУСКЕТТА</b> traditional bruschetta with tomatoes and basil	950
<b>БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b> bruschetta with strachatella	950
<b>АССОРТИ АРАНЧИНИ ТРЮФЕЛЬ/КРЕВЕТКА/ШПИНАТ</b> assorted arancini truffle/shrimp/spinach	990
<b>БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ, ДОМАШНИМ БРИСКЕТОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ТРЮФЕЛЕМ</b> bruschetta with gorgonzola mousse, homemade brisket, fresh tomatoes and truffle	1100
<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	1200
<b>КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ ТАР-ТАР</b> deep-fried squid with tar-tar sauce	1290
<b>ЗАПЕЧЁННЫЙ ПЕРЕЦ «РАМИРО» С МЯСОМ КРАБА И СОУСОМ ИЗ МАРИНОВАННОГО ТУНЦА</b> baked Ramiro peppers with crab meat and marinated tuna sauce	1500
<b>ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ СЫРАМИ</b> plate with Italian cheeses	2600
<b>ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ КОЛБАСАМИ</b> plate with Italian sausages	2900

## МОРЕПРОДУКТЫ SEAFOOD

---

<b>МОРСКОЙ ЁЖ</b> sea urchin   1 pcs	790
<b>УСТРИЦА «ДЖОЛИ» №3 НАМИБИЯ</b> oyster «jolie» №3; Namibia   1 pcs	950
<b>УСТРИЦА «КАСАБЛАНКА» №3; МАРОККО</b> oyster «casablanca» No. 3; Morocco   1 pcs	950

<b>КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКОВ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА И КРУПНОЙ СОЛЮ</b> scallop crudo with sea urchin caviar and coarse salt	2400
<b>КРУДО ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК</b> red sicilian shrimp crudo	2500
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ</b> wild fish ceviche	4200

## ЗАКУСКИ APERETIVES

<b>ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ</b> black truffle   1 g	400
<b>ТРАДИЦИОННОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ».</b> <b>БАКЛАЖАНЫ, ЛУК, СЕЛЬДЕРЕЙ, ПОМИДОРЫ, КАПЕРСЫ, ОЛИВКИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ</b> traditional Sicilian caponata with aubergines, onion, celery, tomatoes, capers and olives with a sweet and sour sauce	900
<b>ДОМАШНИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОВЫМ ПЕСТО</b> homemade mozzarella cheese with tomatoes and basil pesto	1000
<b>БАКЛАЖАН С РИКОТТОЙ ПОД ТОМАТНЫМ И ПАРМЕЗАНОВЫМ СОУСОМ</b> aubergine cake with parmesan and tomato fondue	1100
<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	1150
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b> french fries with black truffle	1350
<b>ДОМАШНИЙ СЫР БУРРАТА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ</b> burrata homemade cheese with fresh tomatoes and basil	1390
<b>КАРПАЧЧО ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ</b> cauliflower carpaccio with black truffle	1400
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> vitello tonnato	1450
<b>ФРИТТО МИСТО</b> fritto misto	1800
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И ЧИМИЧУРРИ</b> grilled tiger prawns with guacamole and chimichurri sauce	2100

<b>КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ</b> artichoke carpaccio	<b>2800</b>
---	-------------

**ТАР-ТАР**  
TARTAR

---

<b>ТАР-ТАР ТУНЕЦ</b> tuna tartare	<b>1900</b>
<b>ТАР-ТАР ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ</b> «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ» beef tartare with homemade potato	<b>1200</b>
<b>ТАР-ТАР ЛОСОСЬ</b> salmon tartare	<b>2200</b>

**КАРПАЧЧО**  
CARPACCIO

---

<b>КАРПАЧЧО ГОВЯДИНА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b> beef carpaccio with black truffle	<b>1500</b>
<b>КАРПАЧЧО ТУНЕЦ</b> tuna carpaccio	<b>1900</b>
<b>КАРПАЧЧО ЛОСОСЬ</b> salmon carpaccio	<b>2200</b>
<b>КАРПАЧЧО ОСЬМИНОГ</b> octopus carpaccio	<b>3000</b>
<b>КАРПАЧЧО ДИКАЯ РЫБА</b> carpaccio wild fish	<b>3500</b>

**ДОМАШНИЕ САЛАТЫ**  
HOMEMADE SALADS

---

<b>ДОМАШНИЙ САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ</b> homemade salad with cucumbers and tomatoes	<b>900</b>
<b>ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> tomatoes with red onion and herbs	<b>900</b>
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ</b> caesar salad with chicken or shrimps	<b>990 / 1300</b>
<b>САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ, ГРУШЕЙ И ТОМАТАМИ</b> <b>ПОД СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ</b> smoked duck, pear and tomatoes salad with gorgonzola sauce	<b>1100</b>

<b>САЛАТ С МИНИ-ШПИНАТОМ, С ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ</b>	<b>1100</b>
salad with mini spinach, artichoke puree, walnuts and truffle dressing	
<b>САЛАТ С ЗАПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ И СЫРОМ СИРТАКИ</b>	<b>1250</b>
salad with baked vegetables and sirtaki cheese	
<b>САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ЛИСТЬЯМИ РУККОЛЫ</b>	<b>1600</b>
rucola salad with avocado, tomatoes and tiger shrimps	
<b>САЛАТ С КРАБОМ</b>	<b>2600</b>
crab salad	
<b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	<b>2700</b>
warm seafood salad	
<b>САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, КАРТОФЕЛЕМ И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ</b>	<b>3200</b>
octopus salad with potatoes and olives	

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

---

<b>ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ</b>	<b>900</b>
tortelli with ricotta and spinach	
<b>ДОМАШНИЕ СТРОЦЦАПРЕТИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА</b>	<b>1100</b>
homemade strozzapreti with goat stew	
<b>РАВИОЛИ С УТКОЙ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ</b>	<b>1250</b>
ravioli with duck and seasonal mushrooms	
<b>ДОМАШНЯЯ ЛАЗАНЬЯ</b>	<b>1300</b>
homemade lasagna	
<b>ТАЛЬОЛИНИ С ЦУКИНИ, КРЕВЕТКАМИ И ТОЛЧЁНЫМ МИНДАЛЁМ</b>	<b>1450</b>
tagliolini with zucchini, shrimp and crushed almonds	
<b>РАВИОЛИ С СЫРОМ СТРАККИНО И РАГУ ИЗ КРОЛИКА, С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b>	<b>1600</b>
ravioli with stracchino cheese and rabbit stew with truffle	
<b>ТАЛЪЯТЕЛЛЕ PAGLIA E FIENO С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>	<b>1650</b>
tagliatelle paglia e fieno with porcini	
<b>ТАЛЬОЛИНИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b>	<b>1690</b>
tagliolini with black truffle	
<b>ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b>	<b>1700</b>
tortelli with ricotta and black truffle	
<b>РАВИОЛИ С КОСУЛЕЙ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b>	<b>1900</b>
ravioli with roe deer and black truffle	

<b>РАВИОЛИ С СИБАСОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ</b> ravioli with sea bass and seafood	2100
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ</b> tagliatelle with Kamchatka crab	2900

**СУХАЯ ПАСТА ГРАНЬЯНО**  
DRY GRAGNANO PASTA

---

<b>ПАСТА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР</b> <b>РИГАТОНИ / СПАГЕТТИ / СПАГЕТТОНЕ / ЛИНГВИНИ / ПЕННЕ</b> pasta of your choice: rigatoni / spaghetti / spaghetti / linguini / penne	
<b>с оливковым маслом, чесноком и пеперончино(АОП)</b> with olive oil, garlic and peperoncino	700
<b>помидоры с базиликом</b> tomatoes with basil	900
<b>арраббиата</b> arrabbiata	990
<b>СПАГЕТТИ «КАЧО Э ПЕПЕ» С ПАРМЕЗАНОМ, ПЕКОРИНО И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ</b> spaghetti «cacho e pepe» with parmesan, pecorino and black pepper	1100
<b>КАЛАМАРАТА АЛЛА НОРМА С БАКЛАЖАНОМ И СОЛЁНОЙ РИКОТТОЙ</b> kalamarata alla norma with eggplant and salted ricotta	1100
<b>СПАГЕТТИ С МОЗГОВОЙ КОСТЬЮ</b> spaghetti with a brain bone	1600
<b>СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ</b> spaghetti with vongole	1600
<b>БУКАТИНИ АМАТРИЧИАНА</b> bucatini amatriciana	1650
<b>СПАГЕТТИ С АНЧОУСАМИ И ИКРОЙ БОТТАРГИ</b> spaghetti with anchovies and bottarga caviar	1650
<b>РИГАТОНИ С РАГУ ИЗ ДОМАШНЕЙ САЛЬСИЧЧИ И ФЕНХЕЛЯ</b> rigatoni with homemade salsiccia and fennel stew	1790
<b>СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> spaghetti with seafood	2100
<b>ЛИНГВИНИ С САРДИНАМИ</b> linguini with sardines	2900
<b>СПАГЕТТИ С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> red shrimp spaghetti	3000

## РИЗОТТО RISOTTO

---

<b>РИЗОТТО С ШАФРАНОМ</b> risotto with saffron	1250
<b>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> risotto with porcini	1490
<b>РИЗОТТО С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b> risotto with black truffle	1800
<b>РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> risotto with seafood	2400

## СУПЫ SOUPS

---

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ СУП МИНЕСТРОНЕ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> classic vegetable minestrone soup	800
<b>СУП ИЗ БОБОВ С КАЛЬМАРАМИ</b> bean soup	950
<b>ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ</b> veal tortellini with chicken broth	1100
<b>ТОСКАНСКИЙ СУП С ГРИБАМИ</b> tuscan mushroom soup	1200
<b>ТЫКВЕННЫЙ СУП С МЯСОМ КРАБА И БУЛГУРОМ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ</b> pumpkin soup with crab meat and bulgur with cuttlefish ink	1200
<b>РЫБНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ «ALLA TRAPANESE»</b> fish soup «alla trapanese»	2600

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ FISH DISHES

---

<b>СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОЛИ</b> sea bass/sea bream baked in salt   100 g *	1200
<b>СИБАС С КАПЕРСАМИ, ОЛИВКАМИ, ПОМИДОРАМИ, ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ</b> sea bass fillet with olives, capers, tomatoes, garlic and chili pepper	2300
<b>СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ОВОЩАМИ (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)</b> sea bass/sea bream baked with vegetables (whole fish / fillet)   100 g *	1500/2500

<b>СИБАС С ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ</b>	<b>2800</b>
sea bass with crispy potatoes with caper sauce	
<b>ДИКАЯ РЫБА ДНЯ ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b>	<b>3400</b>
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

<b>ПЕЧЕНЬ ТЕЛЁНКА ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ С ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b>	<b>1300</b>
venetian-style calf liver with mashed potatoes and truffle oil	
<b>ГАМБУРГЕР ОТ БОТТЕГИ</b>	<b>1490</b>
hamburger from Bottega	
<b>ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ПОЛЕНТОЙ</b>	<b>1750</b>
beef cheeks with mushroom sauce and polenta	
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ И МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ</b>	<b>1800</b>
duck breast with pumpkin puree and pickled mushrooms	
<b>ЛОПАТКА ЯГНЁНКА ПО-КАТАЛОНСКИ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ</b>	<b>2100</b>
lamb shoulder Catalan style with seasonal vegetables	
<b>ОССОБУКО «ПО-МИЛАНСКИ» С РИЗОТТО С ШАФРАНОМ</b>	<b>2900</b>
ossobuco Milanese with saffron risotto	
<b>ЭСКАЛОП «ПО-МИЛАНСКИ» С КАРТОФЕЛЕМ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b>	<b>3150</b>
veal Milanese with fried potatoes	
<b>МЯСО КОЗЛЁНКА, ЗАПЕЧЁННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ЦЕДРОЙ ЛИМОНА И АПЕЛЬСИНА</b>	<b>4500</b>
baked cabrito with potatoes, onion and lemon and orange zest	

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

<b>СИБАС (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)</b>	<b>1200 / 1750</b>
sea bass (whole fish / fillet)   100 g *	
<b>ДОРАДА (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)</b>	<b>1200 / 1750</b>
dorada (whole fish / fillet)   100 g *	

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

<b>КАЛЬМАРЫ</b> squid   150 g	1800
<b>ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ И ЦУКИНИ</b> grilled salmon with zucchini and chimichurri sauce	2400
<b>ГРЕБЕШКИ</b> scallops   100 g	2500
<b>ФАЛАНГА КРАБА НА ГРИЛЕ</b> grilled crab phalanx   100 g	2500
<b>ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ</b> grilled octopus	3900

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

---

<b>ЦЫПЛЁНОК «АЛЛА ДЬЯВОЛА»</b> chicken alla diavola   500 g	1600
<b>ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ «BLACK ANGUS» ПО-ИТАЛЬЯНСКИ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b> beef tagliata «BLACK ANGUS» in Italian with black truffle	2450
<b>ФИЛЕ «BLACK ANGUS»</b> fillet «black angus»   200 g	3950
<b>КАРЕ ЯГНЁНКА</b> lamb chops   300 g	4500
<b>РИБАЙ «BLACK ANGUS»</b> ribai «black angus»   250 g	4690

**ГАРНИРЫ**  
SIDE DISHES

---

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> mashed potato	490
<b>ЗАПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ</b> baked potato	490
<b>КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b> homemade potato	590
<b>КУС-КУС С ОВОЩАМИ</b> couscous with vegetables	600
<b>ОВОЩИ НА ПАРУ</b> steamed vegetables	700
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> grilled vegetables	700



<b>КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> fried potatoes with mushrooms and onions	<b>700</b>
<b>ШПИНАТ</b> spinach	<b>750</b>

**ПИЦЦА**  
PIZZA

<b>МАРИНАРА</b> <i>паста из крупных сладких томатов, орегано, чеснок, масло оливковое экстра-класса</i> pizza Marinara: sweet tomato pasta, oregano, garlic, extra-virgin olive oil	<b>790</b>
<b>МАРГАРИТА</b> <i>моцарелла «фьер ди латте», базилик, помидоры, масло оливковое экстра-класса</i> pizza Margherita: Mozzarella Fior di latte, basil, tomatoes, extra-virgin olive oil	<b>890</b>
<b>ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b> <i>помидоры, моцарелла «фьер ди латте», куриная грудка, сладкий перец, орегано, оливковое масло экстра-класса</i> pizza with chicken and sweet pepper: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», chicken breast, sweet pepper, oregano, extra-virgin olive oil	<b>1100</b>
<b>ПИЦЦА «НАПОЛЕТАНА»</b> <i>сыр моцарелла «фиор ди латте», помидоры, каперсы, анчоусы, орегано, масло оливковое экстра-класса</i> pizza napoletana: fior di latte mozzarella cheese, tomatoes, capers, anchovies, oregano, extra-virgin olive oil	<b>1300</b>
<b>ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНДЗОЛОЙ</b> <i>моцарелла, горгондзола, груша, миндаль, мед</i> Pear and Gorgonzola cheese pizza: mozzarella «Fior di latte», gorgonzola cheese, pear, almond, honey	<b>1300</b>
<b>ПИЦЦА «ДЬЯВОЛА»</b> <i>помидоры, моцарелла «фьер ди латте», салями пикканте, масло оливковое экстра-класса</i> pizza Diavola: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», salame piccante, extra-virgin olive oil	<b>1350</b>
<b>ПИЦЦА С СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ</b> <i>помидоры, страччателла, базилик, масло оливковое экстра-класса</i> pizza with Straciatella cheese: tomatoes, straciatella cheese, basil, extra-virgin olive oil	<b>1400</b>
<b>ПИЦЦА «ВЕГЕТАРИАНСКАЯ»</b> <i>помидоры, моцарелла «фьер ди латте», цуккини, баклажаны, сладкий перец, артишоки, грибы, орегано, оливковое масло экстра-класса</i> Vegetarian pizza: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», zucchini, eggplants, sweet papper, artichokes, mushrooms, oregano, extra-virgin olive oil	<b>1400</b>

<b>ПИЦЦА «КАПРИЧОЗА»</b>	<b>1400</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>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»</b>	<b>1590</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>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»</b>	<b>1600</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>ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	<b>1650</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>ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ</b>	<b>1690</b>
<i>помидоры, моццарелла «фьер ди латте», помидоры черри, креветки, спаржа, петрушка, чесночное масло</i>	
pizza with shrimp and zucchini: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», cherry tomato, shrimps, zucchini, parsley, garlic oil	
<b>ПИЦЦА «ПАРМА»</b>	<b>1850</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>ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ</b>	<b>1750</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>ПИЦЦА «СИЦИЛИАНА»</b>	<b>1800</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 МОРТАДЕЛЛОЙ, СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ ИЗ ФИСТАШЕК</b>	<b>1900</b>
pizza with mortadella, stracciatella cheese and pistachio sauce	

<b>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b>	<b>2100</b>
<i>сыр горгонзола, сыр моцарелла «фиор ди латте», сыр таледжио, сыр пармезан, белые грибы, трюфельное масло</i>	
gorgonzola cheese, fior di latte mozzarella cheese, taleggio cheese, parmesan cheese, porcini mushrooms, truffle oil	
<b>ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ</b>	<b>2490</b>
<i>помидоры, маскарпоне, лосось, петрушка</i>	
pizza with salmon:tomatoes, mascarpone, salmon, parsley	
<b>ПИЦЦА АССОРТИ 1 МЕТР</b>	<b>4900</b>
assorted pizza 1 meter	

### ФОКАЧЧИНА FOCACCINA

---

<b>ФОКАЧЧИНА С КУРИЦЕЙ</b>	<b>1350</b>
chicken focaccina	
<b>ФОКАЧЧИНА С ВЕТЧИНОЙ</b>	<b>1350</b>
<i>сыр моцарелла «фиор ди латте», ветчина, свежие помидоры</i>	
focaccina with ham: Fior di latte mozzarella cheese, ham, fresh tomatoes	
<b>ФОКАЧЧИНА С ТУНЦОМ</b>	<b>1900</b>
<i>моцарелла «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>490</b>
focaccia with rosemary	
<b>ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ</b>	<b>490</b>
focaccia with garlic	
<b>ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ</b>	<b>890</b>
focaccia with Parmesan	
<b>ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ, ПАРМЕЗАНОМ И ОРЕГАНО</b>	<b>1250</b>
focaccia with tomatoes, parmesan and oregano	

## СИЦИЛИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ SICILIAN DESSERTS

---

<b>МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ   100 гр</b> almond cookies   100 g	490
<b>КАННОЛИ С РИКОТТОЙ</b> cannoli with ricotta	490
<b>СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЁМ</b> semifreddo with almonds	650
<b>МАНДАРИНОВОЕ ЖЕЛЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЦИТРУСОВ</b> tangerine jelly with citrus jam	650
<b>ТОРТ КАССАТА</b> cake cassata	650

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

---

<b>ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ</b> profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate	650
<b>ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ</b> panna cotta with strawberry coulis	650
<b>ТОРТ МЕДОВИК</b> honey cake	650
<b>ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ</b> esterhazy cake	650
<b>ТОРТ ЗАХЕР</b> sacher cake	650
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ</b> chocolate fondant with vanilla sauce	690
<b>ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ ОТ БОТТЕГИ</b> bottega's basque cheesecake	700
<b>ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b> meringue with prunes	750
<b>ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ</b> traditional tiramisu	750
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ФУНДУЧНЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> apple pie with hazelnut praline and vanilla ice cream	750
<b>РОМОВАЯ БАБА</b> rum baba	850

<b>МИЛЬФЕЙ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b> milfey with fresh berries	890
<b>ТОРТ НАПОЛЕОН</b> napoleon cake	900
<b>ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ</b> yogurt cake	960
<b>КРЕМ-КАРАМЕЛЬ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b> creme-caramel with fresh berries	1100
<b>СЛАДКАЯ ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ С НУТЕЛЛОЙ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ (НА ДВЕ ПЕРСОНЫ)</b> sweet pizza calzone with nutella and mascarpone cheese (for two persons)	1200
<b>КРОСТАТА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b> crostata with fresh berries	1650

### НАТУРАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ NATURAL HOMEMADE ICE CREAM

<b>МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b> assorted ice cream	300
---	-----

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	1000
<b>АНАНАС</b> pineapple   400 g	1200
<b>КЛУБНИКА</b> strawberry   200 g	1300
<b>МАЛИНА</b> raspberry   100 g	1600

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА MINERAL WATER

<b>САН БЕНЕДЕТТО (ИТАЛИЯ)   250/750 мл</b> san benedetto (Italy)	550 / 890
---	-----------

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ  
SOFT DRINK

---

**КОКА-КОЛА, КОКА-КОЛА ЛАЙТ, СПРАЙТ, ТОНИК,  
ФАНТА, БИТТЕР ЛЕМОН** 490  
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Tonic, Fanta, Bitter Lemon

СОКИ  
JUICES

---

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ТОМАТНЫЙ, ПЕРСИКОВЫЙ,  
ЯБЛОЧНЫЙ, МОРС** 450  
orange, tomato, peach, apple, mors

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ  
FRESH JUICE

---

**МОРКОВНЫЙ** 490  
carrot

**СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ** 490  
selery

**ЛИМОННЫЙ** 500  
lemon

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ** 500  
orange

**ЯБЛОЧНЫЙ** 500  
apple

**ГРЕЙПФРУТОВЫЙ** 500  
grapefruit

**ТОМАТНЫЙ** 700  
tomato

**ГРАНАТОВЫЙ** 950  
pomegranate

**АНАНАСОВЫЙ** 1400  
pinapple

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ MILKSHAKE

---

<b>ВАНИЛЬНЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ</b> vanilla, strawberry, chocolate	650
<b>КЛУБНИКА-БАНАН, МЯТА-ЛАЙМ</b> strawberry-banana, mint-lime	650
<b>ЯГОДНЫЙ</b> berry	650

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ HOMEMADE LEMONADES

---

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

<b>МАЛИНА-МАРАКУЙЯ</b> raspberry-passion fruit	690
<b>МЯТА-МАРАКУЙЯ</b> mint-passion fruit	690
<b>ЦИТРУСОВЫЙ</b> citrus	690
<b>ИМБИРНЫЙ</b> ginger	690
<b>БАЗИЛИКОВЫЙ</b> basil	690
<b>ТАРХУН</b> tarragon	690
<b>МАНГО</b> mango	690
<b>АНАНАСОВО-ИМБИРНЫЙ</b> pineapple-ginger	690
<b>ЯГОДНЫЙ</b> berry	690

КОФЕ  
COFFEE

---

<b>ЭСПРЕССО</b> espresso	290
<b>ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА</b> decaf espresso	290
<b>РИСТРЕТТО</b> ristretto	290
<b>МАКИАТО</b> macchiato	290
<b>АМЕРИКАНО</b> americano	390
<b>КАПУЧИНО</b> cappuccino	450
<b>КАКАО</b> cocoa	450
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> double espresso	470
<b>ЛАТТЕ</b> latte	480
<b>КАПУЧИНО НА МИНДАЛЬНОМ ЛИБО КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b> almond or coconut milk cappuccino	490
<b>РАФ КОФЕ</b> raf coffee	500
<b>ЛАТТЕ НА МИНДАЛЬНОМ ЛИБО КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b> almond or coconut milk latte	550
<b>ГЛЯССЕ</b> glasse coffee	550
<b>КАПУЧИНО ДАБЛ ШОТ</b> cappuccino double shot	570
<b>КОФЕ БЕЙЛИС</b> coffee Baileys	700
<b>МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ</b> Mexican coffee	700
<b>КОФЕ АФФОГАТО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> coffee affogato with vanilla ice cream	700
<b>КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ</b> irish coffee	850



ЧАЙ  
TEA

---

<b>СЕНЧА</b> sencha green tea	490
<b>ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ</b> jasmine green tea	490
<b>АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ</b> orange cookies tea	490
<b>ТРАВЯНОЙ ЧАЙ</b> herbal tea	490
<b>ТИГУАНИНЬ</b> tiganin tea	490
<b>АССАМ</b> assam tea	490
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> earl grey	490
<b>ДАРДЖИЛИНГ</b> darjeeling	490
<b>ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ</b> fruit tea	490
<b>ЧАЙ ИЗ СВЕЖЕЙ МЯТЫ</b> tea with fresh mint	490
<b>ЦВЕТКИ РОМАШКИ</b> camomile tea	490
<b>МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b> moroccan tea with mint,cinnamon and pine nuts	490
<b>ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, ЛИМОНОМ И МЁДОМ</b> ginger tea with mint, lemon and honey	490
<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> milk oolong green tea	690

ЧАЙ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД  
FRESH FRUITS AND BERRIES TEA

---

<b>МЕДОВОЕ ЯБЛОКО С ИМБИРЁМ</b> apple with honey and ginger	790
<b>КЛЮКВА С МЯТОЙ</b> cranberry with mint	790
<b>СМОРОДИНА С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТОМ</b> currants with cranberries	790

<b>ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ</b> rosehip with thyme	<b>790</b>
<b>САДОВЫЕ ЯГОДЫ</b> garden berries	<b>790</b>
<b>ЧАЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ</b> tea with sea buckthorn	<b>790</b>