

## СТАРТЕРЫ STARTS

---

<b>ОЛИВКИ С КОСТОЧКОЙ</b> olives with the stone	700
<b>АРАНЧИНИ</b> arancini	950
<b>КЛАССИЧЕСКАЯ БРУСКЕТТА</b> traditional bruschetta with tomatoes and basil	750
<b>БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ, ДОМАШНИМ БРИСКЕТОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ТРЮФЕЛЕМ</b> bruschetta with gorgonzola mousse, homemade brisket, fresh tomatoes and truffle	800
<b>БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b> bruschetta with strachatella	900
<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>КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ ТАР-ТАР</b> deep-fried squid with tar-tar sauce	1290
<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>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	650
<b>УСТРИЦА «ЧЁРНЫЙ ЖЕМЧУГ» №3; НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ</b> oyster Black Pearl No. 3; New Zealand   1 pcs	890
<b>УСТРИЦА «КАСАБЛАНКА» №3; МАРОККО</b> oyster «casablanca» No. 3; Morocco   1 pcs	890
<b>КРУДО ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК</b> red sicilian shrimp crudo	2500

<b>КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКОВ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА И КРУПНОЙ СОЛЮ</b>	<b>2300</b>
scallop crudo with sea urchin caviar and coarse salt	
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ</b>	<b>2950</b>
wild fish ceviche	

## ЗАКУСКИ APERETIVES

---

<b>ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ</b>	<b>400</b>
black truffle   1 g	
<b>ТРАДИЦИОННОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ». БАКЛАЖАНЫ, ЛУК, СЕЛЬДЕРЕЙ, ПОМИДОРЫ, КАПЕРСЫ, ОЛИВКИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ</b>	<b>900</b>
traditional Sicilian caponata with aubergines, onion, celery, tomatoes, capers and olives with a sweet and sour sauce	
<b>ДОМАШНИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОВЫМ ПЕСТО</b>	<b>950</b>
homemade mozzarella cheese with tomatoes and basil pesto	
<b>БАКЛАЖАН С РИКОТТОЙ ПОД ТОМАТНЫМ И ПАРМЕЗАНОВЫМ СОУСОМ</b>	<b>1100</b>
aubergine cake with parmesan and tomato fondue	
<b>БАКЛАЖАН ПО РЕЦЕПТУ НИНО ГРАЦИАНО</b>	<b>1150</b>
Nino's eggplant recipe	
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b>	<b>1350</b>
french fries with black truffle	
<b>ДОМАШНИЙ СЫР БУРРАТА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ</b>	<b>1390</b>
burrata homemade cheese with fresh tomatoes and basil	
<b>КАРПАЧЧО ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ</b>	<b>1400</b>
cauliflower carpaccio with black truffle	
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b>	<b>1450</b>
vitello tonnato	
<b>ФРИТТО МИСТО</b>	<b>1800</b>
fritto misto	
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И ЧИМИЧУРРИ</b>	<b>1950</b>
grilled tiger prawns with guacamole and chimichurri sauce	

## ТАР-ТАР TARTAR

---

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

## КАРПАЧЧО CARPACCIO

---

<b>КАРПАЧЧО ЛОСОСЬ</b>	2200
salmon carpaccio	
<b>КАРПАЧЧО ГОВЯДИНА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b>	1500
beef carpaccio with black truffle	
<b>КАРПАЧЧО ОСЬМИНОГ</b>	2200
octopus carpaccio	
<b>КАРПАЧЧО ТУНЕЦ</b>	1900
tuna carpaccio	

## ДОМАШНИЕ САЛАТЫ HOMEMADE SALADS

---

<b>ДОМАШНИЙ САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ</b>	800
homemade salad with cucumbers and tomatoes	
<b>ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b>	800
tomatoes with red onion and herbs	
<b>САЛАТ С ЗАПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ И СЫРОМ СИРТАКИ</b>	1100
salad with baked vegetables and sirtaki cheese	
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ</b>	990 / 1300
caesar salad with chicken or shrimps	
<b>САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ, ГРУШЕЙ И ТОМАТАМИ ПОД СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ</b>	950
smoked duck, pear and tomatoes salad with gorgonzola sauce	
<b>САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ЛИСТЬЯМИ РУККОЛЫ</b>	1600
rucola salad with avocado, tomatoes and tiger shrimps	
<b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	2600
warm seafood salad	

**САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, КАРТОФЕЛЕМ  
И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ** 2600  
octopus salad with potatoes and olives

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

---

**ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ** 900  
tortelli with ricotta and spinach

**РАВИОЛИ С УТКОЙ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ** 1250  
ravioli with duck and seasonal mushrooms

**ДОМАШНЯЯ ЛАЗАНЬЯ** 1300  
homemade lasagna

**ДОМАШНИЕ СТРОЦЦАПРЕТИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА** 1100  
homemade strozzapreti with goat stew

**ТАЛЬОЛИНИ С ЦУКИНИ, КРЕВЕТКАМИ  
И ТОЛЧЁНЫМ МИНДАЛЁМ** 1200  
tagliolini with zucchini, shrimp and crushed almonds

**ТАЛЬОЛИНИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ** 1690  
tagliolini with black truffle

**РАВИОЛИ С СЫРОМ СТРАККИНО И РАГУ ИЗ КРОЛИКА,  
С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ** 1350  
ravioli with stracchino cheese and rabbit stew with truffle

**РАВИОЛИ С СИБАСОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ** 1750  
ravioli with sea bass and seafood

**ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ** 1700  
tortelli with ricotta and black truffle

**РАВИОЛИ С КОСУЛЕЙ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ** 1900  
ravioli with roe deer and black truffle

**ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ** 2900  
tagliatelle with Kamchatka crab

**ТАЛЪЯТЕЛЛЕ PAGLIA E FIENO С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** 1650  
tagliatelle paglia e fieno with porcini

**СУХАЯ ПАСТА ГРАНЬЯНО И РИЗОТТО**  
DRY GRAGNANO PASTA AND RISOTTO

---

<b>ПАСТА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР 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	600
<b>помидоры с базиликом</b> tomatoes with basil	800
<b>СПАГЕТТИ «КАЧО Э ПЕПЕ» С ПАРМЕЗАНОМ, ПЕКОРИНО И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ</b> spaghetti «cacho e pepe» with parmesan, pecorino and black pepper	950
<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	1190
<b>БУКАТИНИ АМАТРИЧИАНА</b> bucatini amatriciana	1400
<b>СПАГЕТТИ С АНЧОУСАМИ И ИКРОЙ БОТТАРГИ</b> spaghetti with anchovies and bottarga caviar	1500
<b>РИЗОТТО С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b> risotto with black truffle	1800
<b>ЛИНГВИНИ С САРДИНАМИ</b> linguini with sardines	2900
<b>СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ</b> spaghetti with vongole	1600
<b>РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> risotto with seafood	2100
<b>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> risotto with porcini	1490
<b>СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> spaghetti with seafood	1950
<b>СПАГЕТТИ С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> red shrimp spaghetti	2200
<b>РИГАТОНИ С РАГУ ИЗ ДОМАШНЕЙ САЛЬСИЧЧИ И ФЕНХЕЛЯ</b> rigatoni with homemade salsiccia and fennel stew	1550

СУПЫ  
SOUPS

---

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ СУП МИНЕСТРОНЕ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> classic vegetable minestrone soup	700
<b>СУП ИЗ БОБОВ С КАЛЬМАРАМИ</b> bean soup	850
<b>ТОСКАНСКИЙ СУП С ГРИБАМИ</b> tuscan mushroom soup	1000
<b>ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ</b> veal tortellini with chicken broth	1100
<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»	2200

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ  
FISH DISHES

---

<b>СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОЛИ</b> sea bass/sea bream baked in salt   100 g *	990
<b>СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ОВОЩАМИ (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)</b> sea bass/sea bream baked with vegetables (whole fish / fillet)   100 g *	1400/1850
<b>СИБАС С ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ</b> sea bass with crispy potatoes with caper sauce	1950
<b>СИБАС С КАПЕРСАМИ, ОЛИВКАМИ, ПОМИДОРАМИ, ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ</b> sea bass fillet with olives, capers, tomatoes, garlic and chili pepper	1950
<b>ДИКАЯ РЫБА ДНЯ ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> wild fish of the day in sicilian style	2800

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА MEAT DISHES

---

<b>ГАМБУРГЕР ОТ БОТТЕГИ</b> hamburger from Bottega	1490
<b>ТУШЁНАЯ ГОВЯДИНА В КРАСНОМ ВИНЕ</b> beef stew in red wine	1750
<b>ОССОБУКО «ПО-МИЛАНСКИ» С РИЗОТТО С ШАФРАНОМ</b> ossobuco Milanese with saffron risotto	2500
<b>ЭСКАЛОП «ПО-МИЛАНСКИ» С КАРТОФЕЛЕМ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b> veal Milanese with fried potatoes	2590
<b>ЛОПАТКА ЯГНЁНКА ПО-КАТАЛОНСКИ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ</b> lamb shoulder Catalan style with seasonal vegetables	1800
<b>МЯСО КОЗЛЁНКА, ЗАПЕЧЁННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ЦЕДРОЙ ЛИМОНА И АПЕЛЬСИНА</b> baked cabrito with potatoes, onion and lemon and orange zest	2990
<b>ПЕЧЕНЬ ТЕЛЁНКА ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ С ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b> venetian-style calf liver with mashed potatoes and truffle oil	1300
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ТОПИНАМБУРОМ И МОРКОВЬЮ</b> duck breast with topinambur and carrots	1550

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

---

<b>СИБАС (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)</b> sea bass (whole fish / fillet)   100 g *	990 / 1600
<b>ДОРАДА (ЦЕЛАЯ РЫБА / ФИЛЕ)</b> dorada (whole fish / fillet)   100 g *	990 / 1600
* уточняйте вес у Вашего официанта   please confirm the weight with your waiter	
<b>ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ И СПАРЖЕЙ</b> grilled salmon with chimichurri sauce and asparagus	2200
<b>ГРЕБЕШКИ</b> scallops   100 g	2000
<b>КАЛЬМАРЫ</b> squid   150 g	1800
<b>ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ</b> grilled octopus	3900
<b>МЯСО КРАБА НА ГРИЛЕ</b> crab meat   100 g	3700

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

---

<b>ЦЫПЛЁНОК «АЛЛА ДЬЯВОЛА»</b> chicken alla diavola   500 g	1490
<b>КАРЕ ЯГНЁНКА</b> lamb chops   300 g	2900
<b>РИБАЙ «BLACK ANGUS»</b> ribai «black angus»   250 g	3900
<b>ФИЛЕ «BLACK ANGUS»</b> fillet «black angus»   200 g	3950

**ГАРНИРЫ**  
SIDE DISHES

---

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> mashed potato	490
<b>КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b> homemade potato	550
<b>ЗАПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ</b> baked potato	490
<b>КУС-КУС С ОВОЩАМИ</b> couscous with vegetables	600
<b>ШПИНАТ</b> spinach	750
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> fried potatoes with mushrooms and onions	700
<b>МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ, ЖАРЕННЫХ НА ГРИЛЕ</b> mix of grilled vegetables	690
<b>СПАРЖА</b> asparagus	1100

**ПИЦЦА**  
PIZZA

---

<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	690
--	-----



<b>ПИЦЦА С СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ</b>	<b>1190</b>
<i>помидоры, страччателла, базилик, масло оливковое экстра-класса</i>	
pizza with Stracciatella cheese: tomatoes, stracciatella cheese, basil, extra-virgin olive oil	
<b>МАРИНАРА</b>	<b>550</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>ПИЦЦА «КАПРИЧОЗА»</b>	<b>1300</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 СЕЗОНА»</b>	<b>1350</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 КАЛЬЦОНЕ</b>	<b>1500</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 «ПАРМА»</b>	<b>1690</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 «ДЬЯВОЛА»</b>	<b>1190</b>
<i>помидоры, моццарелла «фьер ди латте», салями пикканте, масло оливковое экстра-класса</i>	
pizza Diavola: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», salame piccante, extra-virgin olive oil	
<b>ПИЦЦА «НАПОЛЕТАНА»</b>	<b>990</b>
<i>сыр моццарелла «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>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 СЫРА» С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b>	<b>1850</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 МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	<b>1590</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 «СИЦИЛИАНА»</b>	<b>1590</b>
<i>помидоры, моцарелла «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 ГРУШЕЙ И ГОРГОНДЗОЛОЙ</b>	<b>1100</b>
<i>моцарелла, горгондзола, груша, миндаль, мед</i> Pear and Gorgonzola cheese pizza: mozzarella «Fior di latte», gorgonzola cheese, pear, almond, honey	
<b>ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ</b>	<b>1690</b>
<i>помидоры, моцарелла «фьер ди латте», помидоры черри, креветки, спаржа, петрушка, чесночное масло</i> Shrimp and asparagus pizza: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», cherry tomato, shrimps, asparagus, parsley, garlic oil	
<b>ПИЦЦА АССОРТИ 1 МЕТР</b>	<b>4300</b>
assorted pizza 1 meter	
<b>ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ, СТРАЧЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ ИЗ ФИСТАШЕК</b>	<b>1400</b>
pizza with mortadella, stracciatella cheese and pistachio sauce	
<b>ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b>	<b>1050</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>ПИЦЦА «ВЕГЕТАРИАНСКАЯ»</b>	<b>1100</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>ФОКАЧЧИНА С ТУНЦОМ</b>	<b>1600</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	

<b>ФОКАЧЧИНА С ВЕТЧИНОЙ</b>	1200
<i>сыр моцарелла «фиор ди латте», ветчина, свежие помидоры</i>	
focaccina with ham: Fior di latte mozzarella cheese, ham, fresh tomatoes	
<b>ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ</b>	2490
<i>помидоры, маскарпоне, лосось, петрушка</i>	
pizza with salmon:tomatoes, mascarpone, salmon, parsley	

## ФОКАЧЧА FOCACCIA

---

<b>ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ</b>	490
focaccia with rosemary	
<b>ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ</b>	870
focaccia with Parmesan	
<b>ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ</b>	490
focaccia with garlic	
<b>ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ, ПАРМЕЗАНОМ И ОРЕГАНО</b>	1100
focaccia with tomatoes, parmesan and oregano	

## СИЦИЛИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ SICILIAN DESSERTS

---

<b>МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ</b>	390
almond cookies	
<b>КАННОЛИ С РИКОТТОЙ</b>	390
cannoli with ricotta	
<b>СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЁМ</b>	550
semifreddo with almonds	
<b>МАНДАРИНОВОЕ ЖЕЛЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЦИТРУСОВ</b>	550
tangerine jelly with citrus jam	

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

---

<b>ТОРТ КАССАТА</b>	650
cake cassata	
<b>КРЕМ-КАРАМЕЛЬ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b>	690
creme-caramel with fresh berries	
<b>РОМОВАЯ БАБА</b>	700
rum baba	

<b>ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ</b> profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate	550
<b>ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ</b> panna cotta with strawberry coulis	550
<b>ТОРТ МЕДОВИК</b> honey cake	550
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ</b> chocolate fondant with vanilla sauce	590
<b>ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ ОТ БОТТЕГИ</b> bottega's basque cheesecake	590
<b>ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b> meringue with prunes	690
<b>ТОРТ НАПОЛЕОН</b> napoleon cake	700
<b>ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ</b> traditional tiramisu	590
<b>ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ</b> esterhazy cake	590
<b>ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ</b> yogurt cake	790
<b>ТОРТ ЗАХЕР</b> sacher cake	590
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ФУНДУЧНЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> apple pie with hazelnut praline and vanilla ice cream	690
<b>СЛАДКАЯ ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ С НУТЕЛЛОЙ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ (НА ДВЕ ПЕРСОНЫ)</b> sweet pizza calzone with nutella and mascarpone cheese (for two persons)	990
<b>КРОСТАТА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ (МАЛИНА, ГОЛУБИКА)</b> crostata with fresh berries (raspberries, blueberries)	1200
<b>МИЛЬФЕЙ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ</b> milfey with fresh berries	890

**НАТУРАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ**  
NATURAL HOMEMADE ICE CREAM

---

**МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ** 250  
assorted ice cream

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

**СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ**  
SEASONAL FRUITS AND BERRIES

---

**ГОЛУБИКА** 900  
blueberry

**АНАНАС** 1200  
pineapple | 400 g

**МАЛИНА** 1300  
raspberry

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**  
MINERAL WATER

---

**САН БЕНЕДЕТТО (ИТАЛИЯ) | 250/750 мл** 550 / 890  
san benedetto (Italy)

**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** 350  
orange, tomato, peach, apple, mors

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESH JUICE

---

<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> orange	450
<b>ЯБЛОЧНЫЙ</b> apple	400
<b>ГРЕЙПФРУТОВЫЙ</b> grapefruit	400
<b>МОРКОВНЫЙ</b> carrot	380
<b>ГРАНАТОВЫЙ</b> pomegranate	950
<b>АНАНАСОВЫЙ</b> pinapple	1100
<b>СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ</b> selery	400
<b>ТОМАТНЫЙ</b> tomato	600
<b>ЛИМОННЫЙ</b> lemon	400

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ MILKSHAKE

---

<b>ВАНИЛЬНЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ</b> vanilla, strawberry, chocolate	600
<b>КЛУБНИКА-БАНАН, МЯТА-ЛАЙМ</b> strawberry-banana, mint-lime	600
<b>ЯГОДНЫЙ</b> berry	600

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ HOMEMADE LEMONADES

---

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

<b>МАЛИНА-МАРАКУЙЯ</b> raspberry-passion fruit	590
<b>МЯТА-МАРАКУЙЯ</b> mint-passion fruit	590

<b>ЦИТРУСОВЫЙ</b> citrus	590
<b>ИМБИРНЫЙ</b> ginger	590
<b>БАЗИЛИКОВЫЙ</b> basil	590
<b>ТАРХУН</b> tarragon	590
<b>МАНГО</b> mango	590
<b>АНАНАСОВО-ИМБИРНЫЙ</b> pineapple-ginger	590
<b>ЯГОДНЫЙ</b> berry	590

**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>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> double espresso	470
<b>КАПУЧИНО</b> cappuccino	450
<b>ЛАТТЕ</b> latte	480
<b>КАПУЧИНО НА МИНДАЛЬНОМ ЛИБО КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b> almond or coconut milk cappuccino	490
<b>ЛАТТЕ НА МИНДАЛЬНОМ ЛИБО КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b> almond or coconut milk latte	550
<b>РАФ КОФЕ</b> raf coffee	500

<b>КОФЕ БЕЙЛИС</b> coffee Baileys	700
<b>МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ</b> Mexican coffee	700
<b>КАПУЧИНО ДАБЛ ШОТ</b> cappuccino double shot	570
<b>ГЛЯССЕ</b> glasse coffee	550
<b>КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ</b> irish coffee	850
<b>КАКАО</b> cocoa	450

**ЧАЙ**  
TEA

---

<b>СЕНЧА</b> sencha green tea	490
<b>ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ</b> jasmine green tea	490
<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> milk oolong green tea	690
<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>	<b>490</b>
moroccan tea with mint, cinnamon and pine nuts	
<b>ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, ЛИМОНОМ И МЁДОМ</b>	<b>490</b>
ginger tea with mint, lemon and honey	

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

---

<b>МЕДОВОЕ ЯБЛОКО С ИМБИРЁМ</b>	<b>790</b>
apple with honey and ginger	
<b>КЛЮКВА С МЯТОЙ</b>	<b>790</b>
cranberry with mint	
<b>СМОРОДИНА С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТОМ</b>	<b>790</b>
currants with cranberries	
<b>ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ</b>	<b>790</b>
rosehip with thyme	
<b>САДОВЫЕ ЯГОДЫ</b>	<b>790</b>
garden berries	
<b>ЧАЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ</b>	<b>790</b>
tea with sea buckthorn	