








ПАСТА/РИЗОТТО/ГОРЯЧЕЕ

К Красный соус Б Белый соус

-  **Аль помодоро** 310 г К 320
Домашняя паста в томатном соусе с томатами черри, базиликом и пармезаном.
- Карбонара** 290 г Б 420
Домашняя паста с колченой грудкой и соусом из куриных желтков, черного перца и пармезана.
-  **Четыре сыра** 250 г Б 450
Сливочная паста с сырами таледжио, пармезан и горгонзола, а также с добавлением сливочного сыра и трюфельного крема.
- С морепродуктами** 300 г К 520
Домашняя паста в томатно-креветочном соусе с мидиями, тигровыми креветками и кальмаром.
- С цыпленком, шампиньонами и пармезаном** 290 г Б 420
Домашняя сливочная паста с нежным куриным филе, шампиньонами и пармезаном.
-  **С говядиной и овощами в сливочном соусе** 240 г Б 450
-  **Ризотто с грибами и трюфельным кремом** 270 г Б 450
- Ризотто с морепродуктами** 310 г К 490
Ризотто, приготовленное на креветочном бульоне, с тигровыми креветками, кальмарами, мидиями и спелыми томатами.
-  **Бефстроганов с картофельным пюре и битыми огурцами** 300 г 470
-  **Стейк из лосося с овощами гриль** 170 г 550
-  **Грудка индейки су-вид с картофельным пюре и соусом песто** 330 г 370

Выбери форму пасты:









маккерони спагетти

ПИЦЦА

Мы готовим пиццу на тонком тесте.

 Новое блюдо  Острое блюдо  Vegetарианское блюдо

-  **Маргарита** 420 г К 370
С томатным соусом, моцареллой и пряным базиликом.
- С беконом и грибами** 460 г К 430
С томатным соусом, сыром моцарелла, беконом и шампиньонами.
-  **Пепперони** 390 г К 450
С томатным соусом, сыром моцарелла, острой колбасой пепперони и перцем чили.
- С куриным филе, шпинатом и рикоттой** 510 г К 450
С томатным соусом, сыром моцарелла, нежным куриным филе, свежим шпинатом и сыром рикотта.
-  **С грибами и трюфельным кремом** 430 г Б 420
-  **Четыре сыра с грецким орехом** 320 г Б 450
Со сливочным соусом, сырами таледжио, горгонзола, пармезан и тертым грецким орехом.
- С цуккини, тигровыми креветками и рукколой** 330 г К 450
С томатным и креветочным соусами, тигровыми креветками, цуккини гриль и пряной рукколой.
-  **Со страчателлой, томатами и песто** 330 г К 420
С томатным соусом, молодым сливочным сыром страчателла и свежим базиликом и эстрагоном.
-  **Фокачча/с песто/с пармезаном** 110 г 130/180/180

Томаты черри, руккола, шампиньоны, авокадо, песто, рикотта с зеленью, перечный соус, печеный чеснок, арабьятта.....70
Моцарелла, пармезан, горгонзола, бекон, пепперони, куриное филе, 4 сыра..... 90

Халापеньо, чабатта, чили 30
Крем бальзамик, свит чили..... 50
Креветки..... 140







СУПЫ

-   **Гаспачо из абхазских томатов или с тартаром из овощей / с тигровыми креветками** 300 / 320 г 370 / 450
- Суп с морепродуктами и хрустящей чабаттой** 300 г 470
Томатный суп на креветочном бульоне с мидиями, тигровыми креветками, кальмарами, томатами черри и хрустящей чабаттой.
- Куриный суп с домашней пастой и яйцом** 300 г 320
Насыщенный куриный бульон из запеченной курицы с овощами, нежным куриным филе, домашней пастой и яйцом.

ДЕСЕРТЫ

- Чизкейк** 120 г 250
Элегантный классический десерт с тонким вкусом и долгим нежным послевкусием.
- Чиа пана کوتа** 170 г 250
Нежнейший десерт панакота, приготовленный на основе семян чиа с добавлением молока и сливок
- Тирамису** 130 г 250
Тирамису - пирожное на основе крема из маскарпоне и бисквита «савоярди», пропитанного свежесваренным эспрессо.

ЗАКУСКИ/САЛАТЫ

- Брускетта с тунцом, томатами и сливочным сыром** 130 г 270
Хрустящая чабатта со сливочным сыром, тунцом слабой соли и конкасе из томатов.
-  **Брускетта с печеной паприкой и пряной рикоттой** 120 г 250
Хрустящая чабатта с соусом песто, запеченной маринованной паприкой и рикоттой с травами.
-  **Аранчини из риса с грибами, трюфельным кремом и соусом четыре сыра** 230 г 290
Обжаренные до хрустящей корочки рисовые шарики с грибами и пармезаном, подаем с соусом «Четыре сыра».
-  **Лосось слабой соли** 100 г 470
- Картофель фри с пармезаном** 230 г 190
- Хрустящие тигровые креветки с соусом свит чили** 150 г 450
Обжаренные во фритюре тигровые креветки. Подаем с остро-сладким соусом.
-  **Гренки с чесноком и соусом пармезан** 90 г 190
-  **Страчателла с томатами и рукколой** 200 г 420
Свежий сыр из сливок и молока с баканиками томатами и рукколой.
-  **Салат с томатами и баклажанами** 230 г 370
- Нисуаз со свежим тунцом** 190 г 450
Листья салата с обжаренным тунцом, спелыми томатами, перепелиным яйцом и горчичным соусом.
- Цезарь с куриной грудкой/с тигровыми креветками** 170 г 350/420
Листья салата, куриное филе/тигровые креветки, спелые томаты, хрустящие сухарики и соус «Цезарь».

Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к кассиру.

