

Традиционное тесто от Дарио из Кастельсардо Impasto tradizionale di "Dario da Castelsardo"  
Абсолютно уникальное в своем роде тесто, произведенное из трёх различных типов муки по рецепту знаменитого пиццайоло Дарио Бускеду из Кастельсардо, обладателя многочисленных международных кулинарных премий и места в Книге Рекордов Гинесса за самую большую пиццу в мире. Время приготовления теста исчисляется днями, что позволяет дрожжам завершить процесс брожения, в результате чего мы получаем биологически полезный продукт неповторимого вкуса. Ничего подобного в Санкт-Петербурге или России Вы еще не пробовали!

/ Assolutamente unico nel suo genere, l'impasto a base di tre diversi tipi di farina secondo la ricetta del famoso pizzaiolo signor Dario Buskedu di Castelsardo, vincitore di numerosi premi culinari internazionali del Guinness per la pizza più grande del mondo. Il tempo di preparazione dell'impasto è di almeno 60 ore, questo consente al lievito di completare il processo di fermentazione, e come risultato di ottenere un prodotto biologico e sano dal gusto unico. Non è mai esistito nulla di simile a San Pietroburgo o in Russia!

Тесто со злаками Impasto con i cereali

Наше традиционное тесто «от Дарио из Кастельсардо», с добавлением специального теста со злаками "Nuclea Rustico", из чистых, измельченных на камне злаков: семян льна, пшена, кунжута и сои. Тесто богато элементами Омега 3 и витаминами группы Б и Е.

/ Il nostro impasto tradizionale proviene da "Dario da Castelsardo", con l'aggiunta di un impasto speciale con i cereali "Nuclea Rustico", da cereali puri di semi di lino, miglio, sesamo e soia, schiacciati su una pietra. L'impasto è ricco di elementi Omega 3 e di vitamine del gruppo B ed E.

Тесто Камут® Impasto di KAMUT®

Ради использования данного типа муки мы были вынуждены получить специальное разрешение Еврокомиссии в Брюсселе и стали первым рестораном в России, использующим данный продукт. Пшеница «Хорасан», также известная под названием КАМУТ®, культивировалась в Древнем Египте, и таким же иероглифом фараоны обозначали пшеницу. Мука КАМУТ® является предком твердых сортов пшеницы, зерна камута крупнее современных пшеничных вдвое. В камуте содержится больше белка (от 12% до 18%), полезных аминокислот, магния, цинка и витаминов группы В и Е. Она характеризуется исключительным содержанием селена, который является мощным антиоксидантом, и высоким содержанием жира и пищевых волокон. КАМУТ® содержит много энергии, легко усваивается и, как правило, нормально воспринимается людьми с повышенной чувствительностью к клейковине. Мука из камута не отбеливается и не рафинируется, тем самым сохраняя все питательные свойства злака, а низкое содержание углеводов и высокое содержание протеина делает данный продукт идеальным для спортсменов.

/ Per utilizzare questo tipo di farina, siamo riusciti ad ottenere un permesso speciale dalla Commissione europea a Bruxelles e siamo diventati il primo ristorante in Russia ad utilizzare questo prodotto. Il grano "Khorasan", noto anche come KAMUT®, si coltivava nell'antico Egitto, esisteva un geroglifico che significava grano ai tempi dei faraoni. KAMUT® è l'antenato delle varietà di grano duro, i chicchi di Kamut sono due volte più grandi dei chicchi del grano moderno. Kamut contiene più proteine (dal 12% al 18%), aminoacidi utili, magnesio, zinco e vitamine del gruppo B ed E. È caratterizzato da un eccezionale contenuto di selenio, che è un potente antiossidante e da un alto contenuto dei grassi e delle fibre alimentari. KAMUT® contiene molta energia, è facilmente digeribile ed, è normalmente ben recepito da persone sensibili al glutine. La farina di Kamut non è sbiancata o raffinata, conserva tutte le proprietà nutrizionali del cereale, e il suo basso contenuto di carboidrati ed elevato contenuto proteico rendono questo prodotto ideale per gli atleti.



МЕНЮ  
ДОСТАВКИ  
Часы работы:  
12:00-23:00



СПб, В.О., 10-я линия, д.17



+7 981 801 09 00



Доставка от 1000р. Только по Васильевскому острову

Кастельсардо – древний городок-крепость на севере острова Сардиния, в Италии. Первое поселение было образовано в этом месте еще в XVII веке до нашей эры, в 238 году до нашей эры перешло под власть Римской Империи, в 1102 году был построен замок «Кастельдженовезе», сохранившийся до наших дней и символизирующий современный Кастельсардо и остров Сардинию.

В этом городе родился и живёт истинный маэстро приготовления пиццы Дарио Бускеду, вдохновитель нашего проекта пиццерии под названием «Кастельсардо». В знак благодарности за его многолетнюю работу над совершенствованием процесса приготовления пиццы и безвозмездным предоставлением своих рецептов, мы назвали наше заведение в честь его родного, одного из самых красивых городков Италии - Кастельсардо.

Castelsardo è un'antica città fortezza al nord dell'isola di Sardegna, in Italia. Il primo insediamento qui si formò (in questo luogo) nel XVII secolo AC, nel 238 AC passò sotto le autorità dell'Impero romano, nel 1102 fu costruito il castello "Castelgenovese", che è visibile ancora ed è il simbolo della Castelsardo moderna e della Sardegna.

In questa città è nato e vive il vero maestro delle preparazione della pizza Dario Buskedu, l'ideatore del nostro "progetto pizzeria" chiamato Castelsardo. In segno di gratitudine per i suoi molti anni di lavoro per il miglioramento del processo di cottura della pizza e per la concessione assolutamente gratuita delle sue ricette, abbiamo nominato il nostro locale in onore di una delle

## Напитки Bevande

|  |        |
|--|--------|
| Вода минеральная без газа "Фрост" (500мл)<br>Aqua Frizzante "Frost" (500 ml)   | 150 р. |
| Вода минеральная газированная "Фрост" (500мл)<br>Aqua Frizzante "Frost" (500 ml)   | 150 р. |
| Вода питьевая без газа "Aqua Panna"/<br>Вода минеральная газированная "San Pellegrino" (500мл)<br>/Aqua Naturale "Aqua Panna"/<br>Aqua Frizzante "San Pellegrino" (500 ml) | 350 р. |
| Вода питьевая без газа "Aqua Panna"/<br>Вода минеральная газированная "San Pellegrino" (750мл)<br>/Aqua Naturale "Aqua Panna"/<br>Aqua Frizzante "San Pellegrino" (750 ml) | 350 р. |
| Кока-Кола/Кока-Кола Zero (330мл)<br>/Coca-Cola/Coca-Cola zero (330 ml)   | 150 р. |
| Сок "Zuegg" (томатный, апельсиновый,<br>яблочный, персиковый) (200мл)<br>/Succo "Zuegg" (pomodoro, arancia, mela, pesca) (200 ml)  | 150 р. |
| Морс черная смородина (250 мл)<br>Succo di ribes nero (250 ml)   | 120 р. |
| Морс черная смородина (500 мл)<br>Succo di ribes nero (500 ml)   | 240 р. |

## Пиво разливное

### bira alla spina

|                             |        |        |
|-----------------------------|--------|--------|
| Шпатен Мюнхен Spaten Monaco | 0,5 л. | 250 р. |
| Василеостровское домашнее   | 0,5 л. | 180 р. |
| Vasileostrovskoe. Russia.   |        |        |

## Пиво бутылочное

### bira in bottiglia

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| Василеостровское Крик де Лютин<br>/Vasileostrovskoe Krick de Lutin | 0,375 л. | 200 р. |
| Сидр игристый VP Яблочный<br>/Sidro frizzante Mela                 | 0,375 л. | 200 р. |
| Кроненбург блан б/а<br>/Kronenbourg Blanc Analcolico               | 0,33 л.  | 200 р. |

## Хлеб pane fatto in casa

|   |        |
|---|--------|
| Хлеб собственного приготовления из печи на традиционном тесте или на злаковом тесте (450гр.)<br>/pane fatto in casa | 150 р. |
| Хлеб собственного приготовления из печи на традиционном тесте или на злаковом тесте (650гр.)<br>/pane fatto in casa | 220 р. |





## Пицца Pizza

Три вида теста: традиционное  
злаковое, Камут®

**Пеперони** Peperoni 480гр 600 р.

(тесто, соус из томатов, моцарелла,  
острые пеперони / impasto, salsa  
di pomodoro, mozzarella, peperoni picante)

**Тыква с качоттой** Zucca con cacciotta 460гр 550 р.

(тесто, сливочный соус, сыр качотта, тыква,  
руккола / impasto, salsa di panna, cacciotta,  
zucca, rucola)

**Каприччиоза** Capricciosa 565гр 600 р.

(тесто, соус из томатов, моцарелла, грибы,  
ветчина, артишоки, маслины / impasto,  
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, olive,  
carciofi, prosciutto)

**Кальцоне** Calzone 335гр 650 р.

(тесто, соус из томатов, моцарелла,  
баклажаны, ветчина / impasto, salsa di pomodoro,  
mozzarella, melanzana, prosciutto)

## Десерт Dolce

**Тирамису** 250 р.

/Tiramisu 245гр

**Мороженое в ассортименте** 70 р.

/Gelato 50гр

## Свежевыжатый сок

**Succo fresca**

**Яблоко сельдерей** 180 р.

/Sedano mele (250 ml)

**Апельсиновый** 180 р.

/Arancia (250ml)

**Морковный** 180 р.

/Carota (250ml)



## Закуски Antipasti

**Фокачча с розмарином** 230 р.

(масло, морская соль, розмарин) 100гр  
/ Focaccia (olio, sale di mare, rosmarino)

**Фокачча с песто** 230 р.

(масло, домашний песто) 105гр  
/ Focaccia Pesto (olio, pesto)

**Брускетта** (чеснок, томаты, орегано,  
250 р.

базилик, оливковое масло) 270гр  
/ Bruschetta (aglio, pomodoro, oregano,  
basilico, olio)

**Моцарелла со свежими томатами** 550 р.

и базиликом 250гр  
/ Mozzarella con pomodori fresca e basilico)

**Моцарелла со свежими томатами** 650 р.

и базиликом на фокачче 355гр  
/ Mozzarella con pomodori fresca e basilico  
sul focaccia)

**Буррата со свежими томатами** 650 р.

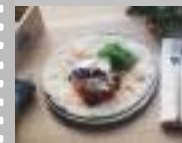
и базиликом 280гр  
/ Burrata con pomodori freschi e basilico)

**Буррата со свежими томатами** 750 р.

и базиликом на фокачче 380гр  
/ Burrata con tomato fresca e basilico sul focaccia)

**Антипасто** (сыры, колбасы, оливки, каперсы  
800 р.

артишоки, вяленые томаты) 295гр  
/ Antipasto (formaggi, prosciutto, salami, carciofi,  
pomodori secchi, olive, capperi)

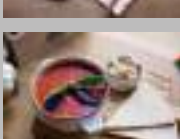


## Паста Pasta

- Пенне Аррабиата** 350 р.  
(острая томатная) 280гр  
/ Penne Arrabbiata
- Фузили Песто** 400 р.  
/ Pesto Fusili
- Спагетти болоньезе** (томатный соус,  
говяжий фарш) 450 р.  
390гр  
/ Spaghetti Bolognese
- Пенне со свежими томатами** 450 р.  
365гр  
**черри и моцареллой**  
/ Penne con mozzarella e pomodori
- Пенне 4 сыра** 450 р.  
280гр  
/ Penne 4 formaggi
- Лазанья с говядиной** 600 р.  
и шпинатом 220гр  
/ lasagna gi manzo e spinaci

## Супы Zuppa

- Крем-суп Брокколи** 350 р.  
/ Crema di broccoli 310гр
- Крем-суп Цветная капуста** 350 р.  
/ Crema di cavolfiore 340гр
- Томатный овощной** 350 р.  
/ Tomato verdure 320гр



## Пицца Pizza

Три вида теста: традиционное  
злаковое, Камут®

- Маринара** Marinara 345гр 400 р.  
(тесто, соус из томатов, чеснок, орегано /  
impasto, salsa di pomodoro, aglio, oregano)
- Маргарита** Margherita 400гр 450 р.  
(тесто, соус из томатов, моцарелла /  
impasto, salsa di pomodoro, mozzarella)
- Салями** Salami 420гр 600 р.  
(тесто, соус из томатов, моцарелла, салями /  
impasto, salsa di pomodoro, mozzarella, салями)
- 4 сыра** Quattro Formaggi 450гр 700 р.  
(тесто, соус из томатов, моцарелла, горгонзола,  
бри, пекорино / impasto, salsa di pomodoro,  
mozzarella, gorgonzola, brie, pecorino)
- Бурратина** Burratina 600гр 700 р.  
(тесто, соус из помидоров, свежие помидоры,  
моцарелла, свежий базилик, шарик бураты /  
impasto, salsa di pomodoro, pomodori freschi,  
mozzarella, basilico fresco, burrata fresca)
- Вердуре** Verdure 540гр 550 р.  
(тесто, соус из томатов, моцарелла, цукини,  
красный лук, сладкий перец /  
impasto, salsa di pomodoro, zucchini,  
mozzarella, cipolle, peperone)
- Каперсы и вяленые томаты** 550 р.  
Capperi e pomodori secchi 425гр  
(тесто, соус из томатов, моцарелла,  
каперсы, вяленые томаты / impasto, salsa  
di pomodoro, mozzarella, capperi, pomodori secchi)
- Поло э песто** Polo e pesto 450гр 600 р.  
(тесто, куриная грудка, сливочный соус, /  
impasto, salsa di panna, polo)

