

ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ (90г.)	180
АНТИПАСТИ: артишоки (30г.) / вяленые томаты(30г.) / печёный перец (30г.)	100
СЕТ ЗАКУСОК К ВИНУ (вяленые томаты, оливки, парма, прошутто котто, сыр грана падано, горгонзола, камамбер, гриссини)	690
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (грана падано, камамбер, качотта, монтазио, горгонзола, гриссини)	450
ПАРМЕДЖАНО ИЗ БАКЛАЖАН	370
ФОКАЧЧА с пармезаном/с песто	100
ПАНИНИ с курицей / с тамбовским окороком	300
БРУСКЕТТА: с лососем / с томатами /с ростбифом / с паштетом из куриной печени	160
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	360
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА	380
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	380
ВИТЕЛЛО ТОННАТО тонко нарезанный ростбиф, соус из тунца и каперсов *идеально сочетается с фокаччей +100Р	380

СУПЫ

ОКРОШКА НА КВАСЕ/КЕФИРЕ	310	КУРИНЫЙ СУП С ЯЙЦОМ	290
ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК С РОСТБИФОМ	350	ТОМАТНЫЙ СУП *отлично сочетается с креветками (+ 150 р)	310

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ (ромейн, соус цезарь, томаты, выдержанный сыр, куриная грудка)	390	СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ С КАЛЬМАРОМ (картофель, сельдерей, томаты, огурец, кальмар, базилик, оливки)	360
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ (ромейн, соус цезарь, томаты, выдержанный сыр, креветки)	460	САЛАТ С РУККОЛОЙ, ВЫДЕРЖАННЫМ СЫРОМ И ПЕСТО (руккола, печеный перец, томаты, огурец, соус песто, выдержанный сыр) *рекомендуем добавить креветки или парму (+ 150 р)	360
САЛАТ С ОВОЩАМИ, ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ И МУССОМ ИЗ ФЕТЫ (огурцы, томаты, болгарский перец, луковый конфитюр, мусс из феты)	360	НИСУАЗ С ФИЛЕ ТУНЦА (филе тунца, оливки, шпинат, томаты вяленые и черри, фасоль, яйцо, картофель, огурец, лук, масло)	470

ПИЦЦА

26 см

ПАРМА И РУККОЛА	540
КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ	480
4 СЫРА *ещё вкуснее с колбаской пепперони +100 Р	430
ТАМБОВСКИЙ ОКОРОК И ШАМПИНЬОНЫ	420
МАРГАРИТА	330
МАРГАРИТА С СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПЕСТО	450
ЛОСОСЬ И СЛИВОЧНЫЙ СЫР	480
ТУНЕЦ, КАПЕРСЫ И КРАСНЫЙ ЛУК	380
ОВОЩИ И АРТИШОКИ	590
ГРУША И ГОРГОНЗОЛА	380
4 СЕЗОНА (пепперони, 4 сыра, овощная, тамбовский окорок и шампиньоны)	530
КУРИЦА И СОУС ПЕСТО	450
ПЕППЕРОНИ	460

ПАСТА

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ, РИКОТТОЙ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ	450
РАВИОЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА	450
ФЕТУЧИНИ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ	370
ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	450
ЧЕЛЛЕНТАНИ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ В СЛИВОЧНО- ОВОЩНОМ СОУСЕ	460
ТОРТИЛЬОНИ 4 СЫРА	380
ТОРТИЛЬОНИ С ФИЛЕ КУРИЦЫ И ПЕСТО	400
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СЛИВОЧНО- ТОМАТНОМ СОУСЕ	480
СПАГЕТТИ АЛЯ-КАРБОНАРА	390
СПАГЕТТИ ПОМИДОРНИ	380
* вся паста подается al dente	

ТОППИНГИ

Лосось 170Р | Креветки 150Р | Пепперони 100Р
Пармезан 100Р | Халапеньо 50Р

ЧЕЛЛЕНТАНИ

итальянский ресторан

cellentani.rest

+7 921 952 68 77

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СОЧНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩНЫМ СОТЕ (куриная грудка, баклажаны, цукини, лук, чеснок, соус наполи, печеный перец, оливки)	490
--	-----

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА С ОВОЩАМИ И СОУСОМ БЕРБЛАН (филе трески, цукини, сладкий перец, брокколи, шпинат, соус: сливочно-винный с луком и каперсами)	480
--	-----

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ОТ ДОННЫ ЛЮЧИИ	320
---	-----

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ (утка, мед, яблочные дольки, сахар, ром)	520
---	-----

ГОВЯДИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ *с добавлением маринованного перца горошком	560
---	-----

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ	260
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	280
МЕДОВИК	260
БОЛЬШОЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ (готовится 20 минут)	300
СЫРНИКИ с апельсиновым конфитюром и сметаной	340
ИТАЛЬЯНСКОЕ МОРОЖЕНОЕ (пломбир, клубничное, шоколадное, солёная карамель, сорбет манго, сорбет лимон)	110

ЛЕТНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МАНГО ШЕЙК (манго, кокосовое молоко, сгущёнка)	390
АПЕРОЛЬ ШПРИЦ (апероль, игристое, тоник, апельсин) 190 мл.	390
ВЕНЕЦИАНСКИЙ ШПРИЦ (дынный ликер, игристое, содовая, тимьян, лайм) 180 мл.	390

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГИИ ПЕРЕД ЗАКАЗОМ

Если ваша компания 6 человек и более, к счету будет добавлен сервисный сбор в размере 10% от суммы заказа