



Gusti Giusti

MENU



САЛАТЫ INSALATE

Салат Миста (350 г) Insalata Mista 300

Помидоры, огурцы, салат айсберг, рукола, редис, оливковое масло, соль

Салат Эолиана (250 г) Insalata Eoliana 360

Типичный салат Липарских (Эолийских) островов. Местный хлеб «кальяту» использовался в качестве основного ингредиента в супах, овощных блюдах, блюдах из рыбы и мяса.

Ингредиенты: помидор, лук, орегано, оливки, каперсы, сухарики, масло оливковое, соль

Салат Сфициоза (300 г) Insalata Sfiziosa 460

Салат для тех, кто хочет удовлетворить свой аппетит чем-нибудь специальным, неординарным.

Ингредиенты: курица, бекон, помидор, оливки, рукола, бальзамический уксус, оливковое масло, кунжутные семечки, соль

Салат от шефа (350 г) Insalata dello chef 460

Салат с берегов Средиземного моря. Ингредиенты: тунец, лук, яйцо, помидор, оливки, рукола, оливковое масло, бальзамический уксус, соль

Салат Италия (250 г) Insalata Italia 460

Патриотический салат в виде итальянского триколора.

Ингредиенты: моцарелла, помидор, рукола, оливковое масло, соль

Салат Табуле (350 г) Insalata Tabulè Sicilano 460

Сицилийский салат с восточным оттенком. Еще одно наследие арабов на Сицилии. Ингредиенты: кус-кус, чеснок, лук, горошек, помидорчики черри, огурец, баклажан, перец сладкий, мята, оливковое масло, соль

Салат греческий (450 г) Insalata Greca 480

В национальной греческой кухне этот салат называется «кориятики» (деревенский). Состав: фета, помидор, оливки Каламата, каперсы, зеленый салат, огурец, красный лук, оливковое масло, орегано, соль

Морской салат (350 г) / Insalata di Mare 880

Типичный салат, который едят летом на итальянских морских курортах. Ингредиенты: кальмары, креветки, мидии, осьминоги, помидорчики черри, рукола, лимон, чеснок, петрушка, оливковое масло, соль, перец

АНТИПАСТЫ / ANTIPASTI

Капоната сицилийская (180 г) Caponata Siciliana 440

Капоната – традиционное сицилийское блюдо, вид овощного рагу из баклажанов, тушеных вместе с другими овощами. Ингредиенты: баклажаны, сельдерей, оливковое масло, помидоры, каперсы, оливки, кедр.орехи, базилик, винный укус, соль

Перцы по-неаполитански (180 г) Peperoni alla Napoletana 460

Яркая по вкусу и внешнему виду неаполитанская закуска из сладких перцев. Ингредиенты: запеченные сладкие перцы, мякиш белого хлеба, оливковое масло, помидоры, чеснок, петрушка, черные оливки, каперсы, соль.

Фаршированные шляпки (200 г) Cappelle di funghi ripiene 560

Шампиньоны можно фаршировать разными ингредиентами, мы предлагаем вам с характерными итальянскими - моцарелла, пармезан, шалфей, базилик, оливковое масло, лук, чеснок.

Пармиджана (250 г) Parmigiana di Melanzane 580

Это блюдо поистине с мировой известностью, одно из самых известных блюд итальянской кухни, в обязательном порядке присутствующее в меню всех итальянских ресторанов. Ингредиенты: баклажаны, помидоры, моцарелла, пармезан, оливковое масло, черный перец .

Карпаччо из говядины (250 г) Carpaccio di Manzo 760

Блюдо из тонко нарезанных ломтиков сырой говядины, приправлено маринадом из лимонного, апельсинового сока и оливкового масла. Подается на подушке из руколы и помидорчиков черри, пармезан.

Карпаччо из тунца (180 г) Carpaccio di Tonno Rosso 780

Блюдо из тонко нарезанных ломтиков сырого тунца, приправлено маринадом из лимонного, апельсинового сока и оливкового масла. Подается на подушке из руколы и помидорчиков черри.

Итальянские закуски (350 г) Antipasto all'Italiana 860

Ассорти из нескольких видов сыра, салями и итальянских солений нашего производства.

СУПЫ / ZUPPE

Луковый суп (350 г) Zuppa di cipolla 240

Лук, сливочный крем, оливковое масло, черный перец, пармезан

Томатный суп (350 г) Zuppa di pomodoro 280

Итальянские помидоры, оливковое масло, чеснок, базилик, черный перец, пармезан

Минестроне (370 г) Minestrone 280

Томатный соус, оливковое масло, морковь, картофель, сельдерей, лук, зеленый горошек, чеснок, перец, пармезан

Чечевичный суп (360 г) Zuppa di lenticchie 280

Чечевица, чеснок, томатный соус, оливковое масло, петрушка, черный перец, пармезан

Томатный суп с беконом (360 г) Pomodoro e pancetta 300

Итальянские помидоры, оливковое масло, чеснок, базилик, бекон, черный перец, белое вино, пармезан

Томатный суп с мидиями (380 г) Pomodoro e cozze 380

Итальянские помидоры, чеснок, базилик, мидии, белое вино, черный перец

Томатный суп с креветками (380 г) Pomodoro e gamberi 420

Итальянские помидоры, оливковое масло, чеснок, базилик, креветки, белое вино, черный перец

Грибной крем-суп (350 г) Zuppa di funghi 460

Шампиньоны, сливочный крем, чеснок, оливковое масло, петрушка, черный перец, пармезан

Суп Дары моря (450 г) Zuppa di mare 940

Томатный соус, рыбный бульон, треска, креветки, креветки в панцире, мидии, мидии в створках, кальмары, осьминожки, оливковое масло, петрушка, чеснок, тертая корочка лимона, белое вино, черный перец, соль.

Фокачча Focacce

Традиционный хлеб южной Италии из теста для пиццы.

Фокачча с розмарином (160 г) Focaccia al rosmarino 180

Фокачча чесночная (160 г) Focaccia all'aglio 180

Фокачча Сырно-томатная (180 г) Focaccia mozzarella pomodoro 240

Фокачча с песто (180 г) Focaccia al pesto 260

ПАСТЫ / PRIMI PIATTI

Паста Аматричана (32790 г) Pasta all'Amatriciana 380

Древний рецепт, пришедший к нам из города Аматриче. Эта паста считается классическим римским блюдом. Ингредиенты: томатный соус, оливковое масло, бекон, красное вино, лук, петрушка, черный перец, чеснок, пармезан, красный перец. Может быть приготовлена разной степени остроты.

Спагетти Карбонара (400 г) Spaghetti alla Carbonara 380

Впервые смешать ингредиенты блюда пришло в голову угольщикам (carbonaio), трудившимся в Апеннинских горах. Порой они по несколько месяцев не возвращались домой, поэтому продуктами запасались впрок. Сыр твердых сортов, оливковое масло, соль, перец, паста и сыровяленая свинина - все это могло храниться долго, а яйца всегда можно было достать на соседней ферме. Ингредиенты: бекон, лук, чеснок, сливочный соус, желток, белое вино, оливковое масло, пармезан, черный перец, петрушка.

Пенне Фьорентина (320 г) Penne alla Fiorentina 460

Сочетание шпината и рикотты открыли во Флоренции и используют его во многих блюдах. Ингредиенты: шпинат, рикотта, оливковое масло, лук, чеснок, белое вино, пармезан, черный перец.

С грибами и кофейным кремом (350 г) Penne funghi e caffè 480

Необычное сочетание изменит ваш взгляд на кофе. Ингредиенты: шампиньоны, кофе, сливочный соус, петрушка, чеснок, лук, оливковое масло, пармезан.

Паста Адриатика (380 г) Adriatica 580

С креветками хорошо сочетается шпинат. Вкусно и очень полезно.

Ингредиенты: шпинат (брокколи), томатный соус, сливочный соус, чеснок, лук, оливковое масло, креветки, перец.

Бузиате Норма (450 г) Busiate alla Norma 580

Паста ручной работы. Время приготовления: от 15 до 20 минут.

Название пасте дал Нино Мартолио, сицилийский писатель. Попробовав это блюдо, он воскликнул «Норма!», подчеркивая, что эта паста так же совершенна, как опера Беллини, и что это настоящий шедевр. Ингредиенты: томатный соус, баклажан, базилик, оливковое масло, моцарелла, пармезан, лук, чеснок, черный перец.

Паста сицилийское ragu (390 г) / Pasta ragù siciliano 480

В сицилийской кухне часто используют фенхель, который прекрасно сочетается с мясом. Ингредиенты: жирная свинина, томатный соус, фенхель, сельдерей, оливковое масло, красное вино, чеснок, лук, морковь, пармезан, перец.

Паста Кавателли Барессе (390 г) / Cavatelli alla Barese 560

Паста ручной работы. Время приготовления: от 15 до 20 минут.

Кавателли - это формат пасты, типичный для регионов Южной Италии, особенно Молизе, Апулия, Кампания, Базиликата, Калабрия и Сицилия, где они имеют много разных названий. Состав: мидии, итальянский томатный соус Сан-Марцано, руккола, оливковое масло, белое вино, черный перец.

Паста 4 сыра (390 г) / Pasta 4 formaggi 580

Паста для любителей сыра. Тягучий соус из четырех видов сыра: рикотта, моцарелла, сливочный сыр, эдамер, пармезан.

Паста Орекьетте Фазанессе (390 г) / Orecchiette alla Fasanese 560

Паста ручной работы. Время приготовления: от 15 до 20 минут.

Типичная апулийская паста, Орекьетте, была названа из-за своей формы, напоминающей маленькие ушки. Приготовлено из брокколи, анчоусов, помидоров черри, тостов, чеснока и черного перца

Фузилли Буонгустая (450 г) / Fusilli Buongustaia 560

Ингредиенты: курица, грибы, белый соус, бекон, белое вино, петрушка, чеснок, лук, оливковое масло, пармезан, шафран, черный перец.

Тальятелле Болоньезе (450 г) Tagliatelle alla Bolognese 560

Болоньезе—король соусов, был изобретен в 1478 году в Болонье, мастером Зефирано, личным поваром Джованни II Бентивольо, для свадьбы его сына. Ингредиенты: говяжий фарш, томатный соус, красное вино, морковь, лук, сельдерей, чеснок, розмарин, пармезан.

Лазанья Эмилиана (350 г) Lasagna all'Emiliana 580

Классическая лазанья, пришедшая к нам из региона Эмилия.

Ингредиенты: говяжий фарш, морковь, лук, сельдерей, томатный соус, сливочный соус, красное вино, чеснок, оливковое масло, розмарин, лавр, моцарелла, базиликовый соус, пармезан, перец.

Бузиате Раис (420 г) Busiate Rais 860

Паста ручной работы. Время приготовления: от 15 до 20 минут.

Раис—на Сицилии командир рыболовецкого судна, ходящего на тунца. Ингредиенты: паста бузиате, свежий тунец, лук, чеснок, каперсы, оливки, изюм, белое вино, томатный соус, кедр.орешки, оливковое масло, петрушка, черный перец.

Фарфалле Зарина (450 г) / Farfalle alla Zarina 860

Классика 70-х годов, которая вторглась на кухни итальянцев вместе с интересом к России. «Зарина» - «царица» получила свое название по двум ингредиентам, широко распространенным в русской культуре. Ингредиенты: лосось, водка, оливковое масло, лук, чеснок, укроп, сливочный соус, черный перец.

Спагетти алла Пескатора (450 г) / Spaghetti alla Pescatora 880

В переводе с итальянского—«по рыбацки». В этой пасте все дары моря средиземноморскому морю. Ингредиенты: мидии, мидии в створках, креветки, креветки в панцире, кальмары, осьминожки, томатный соус, белое вино, оливковое масло, лук, чеснок, петрушка, лимон, черный перец.

РИЗОТТО И ДРУГИЕ ВИДЫ ПАСТ RISOTTI E PASTE

Ризотто с грибами (400 г) Risotto ai funghi champignon 660

Время приготовления: от 20 до 25 минут.

Ризотто является визитной карточкой кулинарной Италии наряду с пастой и пиццей.

Этот вариант ризотто больше привычен русскому вкусу. Ингредиенты: рис, шампиньоны, сливочный соус, оливковое масло, лук, чеснок, петрушка, белое вино, черный перец, пармезан.

Ризотто с морепродуктами (400 г) Risotto ai frutti di mare 960

Время приготовления: от 20 до 25 минут.

А этот вариант ризотто перенесет вас на средиземноморское побережье. Ингредиенты: креветки, креветки в панцире, мидии, мидии в створках, кальмары, осьминожки, томатный соус, лук, чеснок, белое вино, петрушка, черный перец, лимон.

Ньокки Сорренто (300 г) Gnocchi Sorrento 560

Ньокки—итальянские клецки, которые можно подавать с различными соусами. Мы предлагаем вариант, популярный в городе Сорренто (регион Кампания). Ингредиенты: томатный соус, лук, чеснок, базилик, моцарелла, пармезан, черный, перец, оливковое масло.

Ньокки песто (300 г) Gnocchi al pesto 580

Ньокки с соусом песто—типичным итальянским соусом на основе базилика. Ингредиенты: базилик, пармезан, кедровые орехи, оливковое масло, сливочный соус, черный перец.

Равиоли с рикотой и шпинатом* (350 г) Ravioli ricotta e spinaci 660

Равиоли – разновидность пасты, фаршированные различной начинкой. Начинка - рикотта, шпинат, соус—белый сливочный, шпинат, приправлено пармезаном, оливковое масло.

Равиоли с лососем *(420 г) Ravioli al salmone 680

Равиоли – разновидность пасты, фаршированные различной начинкой. Начинка—лосось, рикотта, укроп, соус—измельченный лосось, оливковое масло, лук, сливочный крем, чеснок, укроп, белое вино, черный перец.

Тортелли с мясом * (420 г) Tortelli alla carne 720

Разновидность пасты в форме бутона с начинкой из нежнейшего мяса, приготовленная в соусе Болоньезе, пармезан

Пирамиды с тыквой * (420 г) Piramidi zucca speck e gorgonzola 740

Разновидность пасты в форме пирамиды с начинкой из тыквы и горчичного масла, приготовленная в роскошном соусе из шпека и горгонзолы, пармезан, оливковое масло.

РЫБНЫЕ БЛЮДА / SECONDI DI PESCE

Осьминожки по-ливорнски (380 г) / Polipetti alla Livornese 620

Осьминожки, Итальянский томатный соус, оливки, каперсы, чеснок, петрушка, лук, оливковое масло, черный перец

Соте из мидий (380 г) Ripata di cozze 620

Мидии в створках, томатный соус, петрушка, чеснок, лук, оливковое масло, Итальянский томатный соус, черный перец

Филе трески Буддачара (200 г) Filetto di merluzzo alla buddaciara 620

Треска, Итальянский томатный соус, каперсы, оливки, картофель, чеснок, петрушка, лук, оливковое масло, черный перец

Эскалоп лосося в корочке кунжута (190-250 г) Scaloppa salmone 480**

Лосось, семена кунжута, укроп, черный перец. Подается с картофелем или брокколи

Кальмар по-сицилийски (250 г) Calamari ripieni * 660

Тушка кальмара, фаршированная мякишем белого хлеба с луком, чесноком и петрушкой, оливковое масло, яйцом, кедровыми орешками, изюмом, каперсы, оливками и тушеная в Итальянском томатном соусе

Запеченные мидии (380 г) Cozze gratinate 750

Мидии в створках, хлебный мякиш, пармезан, чеснок, петрушка, черный перец

Кускус с морепродуктами (380 г) Cous cous di pesce * 980

Кускус, Итальянский томатный соус, треска, кальмары, креветки, креветки в панцире, мидии, мидии в створках, осьминожки, сельдерей, морковь, лук, чеснок, паприка, белое вино, горошек, куркума.

Креветки в панировке (180-200 г) Gamberoni Ammollicati* 660**

Королевские креветки, хлебный мякиш, панировочные сухари

Сибас карточчо (350-450 г) Spigola al cartoccio 260**

Сибас, запеченный в фольге с каперсами, оливками, помидорами черри, петрушкой, чесноком, луком и перцем.

Стейк из тунца Сальморильо (200-220 г) Tonno al salmoriglio *480**

Стейк тунца в соусе Сальморильо, широко распространенном на Сицилии: оливковое масло, чеснок, орегано, петрушка, соль, черный перец, лимонный сок

* ограниченное количество

** стоимость за 100 грамм чистого продукта

БЛЮДА ИЗ МЯСА SECONDI DI CARNE

Котлетки в соусе (180 г) Polpette di carne al sugo 400

Говядина black Angus, хлебный мякиш, яйцо, чеснок, лук, оливковое масло, томатный соус, пармезан.

Сальсичча сицилийская (250 г) Salsiccia paesana con patate 450

Свинья колбаска нашего производства, запеченная в духовке с картофелем

Салтимбокка по-римски (200 г) Saltimbocca alla Romana* 450

Говядина, бекон, шалфей, сливочное масло. Подается с салатом или картофелем.

Мясо Пиццайола (350 г) Carne alla pizzaiola 500

говядина, картофель, оливки, каперсы, томатный соус, орегано, оливковое масло, черный перец

Курица алла Русса (300 г) Pollo alla Russa 500

Курица, шампиньоны, маринованные огурцы, томатный соус, петрушка, паприка, лук, чеснок, горчица, сливочный соус, белое вино, оливковое масло, черный перец

Отбивная по-милански (280 г) Cotoletta alla Milanese 660

Говядина в панировке, подается с картофелем фри, салатом и кремом из бальзамического уксуса

Мясо по-палермитански (280 г) Carne alla Palermitana 560

Куриное филе, запеченное в сухарях с чесноком и петрушкой, подается с картофелем фри, салатом, с кремом из бальзамического уксуса

Рулеттики по-мессински (250 г) Involtini di manzo alla Messinese 660

Рулеттики из говядины с начинкой из хлебного мякиша, моцареллы, петрушки, чеснока и черного перца, запеченные на деревянных шпажках. Подается с салатом или картофелем.

Арростичини Абруццо (180-250 г) Arrosticini Abruzzesi 750**

Кусочки баранины на деревянной шпажке, запеченные с лимонным соком, орегано и розмарином. Подается с салатом или картофелем.

Курица Валдостана (390 г) Pollo alla Valdostana 600

Курица, запеченная в сливочном соусе с кусочком моцареллы сверху. Подается с салатом или картофелем.

Брачола с розмарином (250 г) Braciola di maiale al rosmarino 660

Свинина на костьке, розмарин, оливковое масло. Подается с салатом или картофелем.

Бифштекс Бисмарк (390 г) Carne alla Bismarck 680

Говяжий бифштекс, яйцо. Подается с салатом или картофелем.

Швейцарский бифштекс (250 г) Bistecca svizzera Angus 860

Мраморная говядина, петрушка, чеснок, черный перец. Подается с брокколи или картофелем.

Баранина с мятным соусом* (180-250 г) Costolette agnello alla menta 640**

Баранина на кости, сливочный соус, мята, оливковое масло, черный перец. Подается с картофелем.

Филе говядины с перцем и розовой солью* (180-250 г) Filetto Manzo 740**

Медальоны из говяжьей вырезки black angus, обжаренные в сливочно-грибном соусе, розовой гималайской соли и красном вине. Подается с брокколи или картофелем.

* ограниченное количество

** стоимость за 100 грамм чистого продукта

ГАРНИРЫ / CONTORNI

Картофель Казалинга (180 г) Patate alla casalinga 260

Картофель, крупнорезанный, жаренный во фритюре

Картофель с розмарином (180 г) Patate rosmarino 260

Картофель, запеченный с розмарином

Картофель с сыром (180 г) Patate al formaggio 260

Картофель фри с сырным соусом

Картофель Контадина (180 г) Patate Contadina 380

Картофель, запеченный с луком и беконом

Соте из брокколи* (180 г) Broccoli saltati 380

Брокколи, оливковое масло, чеснок, пармезан, черный перец

Шампиньоны Боскайола* (180 г) Funghi Champignon alla boscaiola 380

Шампиньоны резаные, сливочный соус, петрушка, чеснок, черный перец

* ограниченное количество

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Зуппа инглезе (150 г) Zuppa inglese 220

Бисквит, пропитанный ароматным ликером со сливочным кремом

Кремовая бомбочка (250 г) Bomba alla crema 220

Дрожжевое тесто с начинкой из заварного крема

Канноло сичилиано (200 г) Cannolo siciliano tradizionale 260

Традиционный сицилийский десерт. Хрустящая трубочка с корицей и гвоздикой. Начинка из рикотты с экстрактом ванили и апельсина.

Семифреддо (150/190 г) Semifreddo 300

Зимнее мороженое в ассортименте.

Фруктовый сорбет (180 г) Sorbetto di frutta 300

Замороженный десерт из сахарного сиропа и фруктового сока.

Тирамису (190 г) Tiramisu' 300

Кофейный, клубничный, малиновый, лимончелло. клубничный

Мороженое «Трюфель» черное или белое (110 г) Tartufo Gelato 360

Полусфера из шоколадного мороженого со сливочным кремом внутри или из сливочного мороженого с шоколадным кремом внутри

Профитроли (180 г) Profiterole 360

Маленькие пирожные из заварного теста с заварным кремом внутри, политые шоколадной глазурью

Пастьера napoletana (250 г) Pastiera Napoletana 360

Песочное тесто, начинка из крема, перловой крупы, цукатов, корицы

Кассата сичилиана запеченая (250 г) Cassata Siciliana al forno 360

Пирог из песочного теста с рикоттой, шоколадом и candied fruits

Джелато (250 г) Gelato home made 380

Мороженое нашего производства в ассортименте

Кассата сичилиана классическая (250 г) Cassata Siciliana classica 500

Сицилийский десерт из рикотты со сливками, шоколадом и candied fruits на бисквите, покрытый марципановой пастой

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / BEVANDE CALDE

Чай черный, зеленый 500 мл Te verde o nero 180
+ лимон 30 руб.

Чай Хорошее настроение 500 мл Te del buonumore 360

Смесь зеленого чая, лимона, имбиря, аниса, корицы зарядит вас на весь день необходимой бодростью, хорошим настроением и положительными эмоциями.

Чай Сицилийская мечта 500 мл Te Sogno Siciliano 360

Смесь черного чая, ромашки, апельсина, лимона, корицы, гвоздики, мяты, розмарина, шалфея, лаврового листа. Ароматный чай с приятным вкусом цитрусов, трав и ромашки с насыщенным цветом и полезными свойствами.

Чай Поцелуй ангелов 500 мл Te Bacio degli angeli 360

Смесь зеленого чая, лепестков роз, кусочков клубники. Нежный и ароматный чай доставит вам поистине райское наслаждение.

Чай Свежее дыхание 500 мл Te del buon respire 360

Смесь черного чая, мяты, сиропа из еловых шишек, тимьяна, розмарина, меда. Этот чай приятно пить не только зимой, но также он очень полезен в жаркое время года, при смене погоды.

Эспрессо 35 мл Caffè espresso 140

Эспрессо пользуется большой популярностью во всём мире, особенно, на юге Европы. Любая специя - 30 руб.

Кофе без кофеина 180 / 35 мл Caffè espresso decaffeinato 180

Кофе без кофеина по вкусу и аромату не отличается от приготовленного обычным способом, но подходит и тем, кому кофе противопоказан.

Ячменный кофе 180 / 35 мл Caffè espresso d'orzo 160

С давних времен ячменный кофе считался полезным, крестьяне варили из него целебный напиток и пили его, когда заболели.

Американо 180 мл Americano 160

Во время Второй мировой войны американские солдаты, высадившиеся в Италии, искали привычный для них напиток. Пить эспрессо они не могли из-за избыточной крепости и маленького объема. Тогда итальянцы решили разбавлять порцию эспрессо большим количеством воды, называя это словом «американо». Любая специя 30 руб.

Молоко 180 мл Latte bianco 80

В итальянских кафетериях вы обязательно найдете в меню молоко—Latte— которое можно попросить подать, как холодным, так и обжигающе горячим.

Латте маккьято 180 мл Latte macchiato 180

«Запятнанное молоко» - маленькое пятнышко кофе, остающееся на поверхности молочной пены.

Кофе с молоком 180 мл Latte e caffè 180

Классический кофе с молоком в сочетании 50/50.

Капучино 180 мл Cappuccino 180

Происхождение названия связано с орденом капучинов, рясы монахов которого, имели характерный красно-коричневый цвет.

Мароккино 50 мл Marocchino 200

В 30х годах XX века в Италии была очень популярна кожаная повязка для волос светло-коричневого оттенка «марокко». Примерно тогда же появился и этот напиток—кофе эспрессо с добавлением какао и молочной пены.

Горячий шоколад 180 мл Cioccolata calda 220

Индейцы Южной Америки не начинали сражения без боевой порции шоколада. В дальнейшем шоколадный бум пережили все королевские дома Европы. Загадочное питье считали афродизиаком, источником вдохновения и приписывали ему волшебное свойство -омолаживать душу и тело.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ / BEVANDE FREDDE

Фраппе 400 мл / Caffè frappé

Холодный кофе с кубиками льда, сахар и молоко по желанию. 220

Миндальное молоко 400 мл / Latte di mandorla

Молоко и миндальный сироп 200

Тропикал 400 мл / Tropical

мятный сироп с молоком 200

Эскпессо шакерато 200 мл / Espresso shakerato

Холодный кофе взбитый со льдом. 220

Вода 1000 мл / Acqua San Pellegrino 300

Вода 1000 мл / Acqua Panna 300

San Pellegrino 330 мл (ж/б)

Arancia, arancia rossa, chinotto, pompelmo, limonata, arancio e melograno 280

San Pellegrino cocktail Momenti 330 мл 280

Acqua tonica San Pellegrino 330 мл 280

COCACOLA - FANTA - SPRITE 330 мл 180

Чай Холодный 500 мл / Te freddo 140

Фрум 250 мл / Frum

Взбитые клубника, персик и ананас с апельсиновым соком. 180

Сок Santal 200 мл 180

Сок Santal 1000 мл 380

Свежевыжатый апельсиновый сок 250 мл / Succo d'arancio 220

Свежевыжатый апельсиновый и лимонный сок 250 мл / Arancio e limone 260

СЛАБОУАКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / BEVANDE ALCOLICHE

Шэнди SHANDY 400 ml 4% 280

Лимонный сок и светлое пиво—отлично утоляет жажду и приятно на вкус.

Панаше PANACHE 400 ml 2% 280

Свежее сочетание светлого пива и лимонада Sprite.

Желтый вельвет VELLUTO GIALLO 400 ml 4% 280

Темное пиво и миндальный сироп—такое сочетание оставит надолго приятное послевкусие.

Джинджер Роджер GINGER ROGER 400 ml 4% 280

Темное пиво с имбирем—согревающий и приятный вкус.

Эсмеральда ESMERALDA 400 ml 4% 280

Светлое пиво с мятным сиропом—очень освежающее сочетание с долгим послевкусием.

Фореста FORESTA 400 ml 4% 280

Темное пиво и малина—необычное и неожиданно вкусное сочетание.

Слезы солнца LACRIME DI SOLE 400 ml 4% 280

Лимонный сок, клубничный сироп, светлое пиво. Кислинка лимона подчеркивает аромат клубники, а в сочетании со светлым пивом это вдвойне приятно.

Красная луна LUNA ROSSA 400 ml 4% 280

Апельсиновый сок, вишневый сироп, светлое пиво. Апельсин и вишня—традиционное сочетание в легких коктейлях.

Черная Африка AFRICA NERA 400 ml 4% 280

Темное пиво с шоколадом

Сидр CIDER SOMERSBY 440 ml 4,7% 300

Сидр CIDER STRONGBOW 400 ml 4,5% 300

PIVO BIRRE

HEINEKEN 500 ml 0 % 280

CARLSBERG 450 ml 4,6 % 280

TUBORG 500 ml 4,6 % 280

BUD 500 ml 5 % 280

LÖWENBRÄU LAGER 500 ml 4,7 % 280

HEINEKEN 500 ml 4,8 % 280

STELLA ARTOIS 500 ml 5 % 280

CORONA EXTRA 355 ml 4,5 % 280

AMSTEL PREMIUM PILSENER 500 ml 4,8% 300

SPATEN MÜCHEN 500 ml 5,2% 380

PAULANER 500 ml 4,9 % 380

GUINNESS DRAUGHT 500 ml 5% 420

FRANZISKANER WEISSBIER 500 ml 5% 420

LEFFE BRUNE 500 ml 6,5% 420

LEFFE BLONDE 500 ml 6,6 % 420

BIRRA NASTRO AZZURRO 330 ml 5% 380

BIRRA DEL BORGO LISA 330 ml 5% LAGER 380

BIRRA DEL BORGO DUCHESSA 330 ml 5,8% 380

BIRRA DEL BORGO REALE 330 ml 6,4% INDIAN PALE 380

BIRRA MORETTI 500 ml 4,6 % 460



Cucina Italiana

Sadovaya St, 99, St Petersburg, 190121

Tel +7 981 943 69 95

Tel +39 0923 1877264

Email : gustigiusti.russia@gmail.com



