

Салаты

Инсалата делло шеф

Тонко нарезанный говяжий язык в сочитании с сыром моцарелла, помидорами, огурцами и маслинами. Подается с домашним майонезом.

240

420 руб.



Инсалата Джезуальдо

Салат из рукколы, айсберга, помело, помидоров черри и яблока с обжаренными тигровыми креветками, филе семги и мидий.

Заправляется соусом

«Джезуальдо».

200/1

560 руб.



Намеко-сарало

Руккола с вялеными томатами, помидорами черри, обжаренными вешенками и кунжутно-чесночной заправкой.

140

430 руб.



Инсалата Альба Адриатика

Мидии, обжаренные в винно-чесночном соусе, дополненные инжиром, виноградом, пармезаном и микс-салатом (фризе, лолло росса, айсберг)

в медово-горчичном соусе.

170/1

410 руб.



Инсалата алла грека

Классический греческий салат из свежих овощей в сочетании с кусочками сыра фета, заправленный соусом "Цитронель".

200/73

350 руб.





Инсалата ди Мерано

Салат из запеченных на гриле цукини, баклажанов, болгарского перца и шампиньонов с обжаренной говяжьей вырезкой, заправленный соусом ди Лампони.

Подается с фризе и черри.
180/27

520 руб.

Инсалата ди аньелло

Теплый салат из маринованной баранины, микса салатов, отварного картофеля, свежих и маринованных огурцов, томатов черри, маслин, оливок, красного лука с горчице-бальзамической заправкой и соусом «Цитронель».

217

450 руб.



Инсалата ди Беневенто

Микс салатов айсберг, лолло росса, помидоры черри, сладкая кукуруза, авокадо, сыр Азиаго, маринованные опята с обжаренной грудкой цыпленка, заправленные медовым соусом.

190/2

420 руб.



Инсалата Нэст

Салат из картофеля пай с маринованными и свежими огурцами, яйцом и красным луком, заправленный домашним майонезом, в сочетании с обжаренным в соевом соусе куриным филе.

230/23

330 руб.



Инсалата Чезаре (курица)

Салат из листьев романо, с обжаренным куриным филе, чесночными гренками и пармезаном, заправленный соусом "Цезарь".

35/130

370 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Инсалата ди руккола кон гамберри

Классический салат с рукколой, тонко нарезанными помидорами, авокадо и пармезаном, заправленный соусом песто и кремом бальзамик, в сочетании с обжаренными тигровыми креветками.
40/115/2

510 руб.



Инсалата Чезаре (креветки)

Салат из листьев романо, с обжаренными тигровыми креветками, чесночными гренками и пармезаном, заправленный соусом "Цезарь".
35/130

430 руб.



Инсалата алла альберобелла

Фееричный салат, рецепт которого привезен из провинции Бари, итальянского региона Апулия. В состав салата входят средиземноморские креветки, томаты Черри Банч с заправкой лимонный майонез. Подается во фруктовой бумаге с бальзамической икрой.
150/1

470 руб.



Инсалата ди пеше

Микс салатов из рукколы, айсберга, фризье, ромейна, лолло россы, с обжаренными шампиньонами, помидорами черри, кедровыми орешками и подкопченным филе трески и семги, заправленный соусом «Вионе».
200/1

510 руб.



Инсалата аль тонно

Микс салатов с вялеными помидорами, заправленный кунжутно-медовым соусом. Подается с обжаренным в кунжуте тунцом.
150/1

590 руб.



Холодные закуски

Тартаре ди сальмоне

Тар-тар из слабосоленой семги с зернистой горчицей, оливковым маслом и конкассе из свежих помидоров, авокадо, огурцов и красного лука с соусом «Эриче».

130/35/1

510 руб.



Карпаччо ди Сальмоне

Тонко нарезанное филе семги с соусом «Цитронель». Подается с салатом фризе, лимоном, кедровыми орешками и каперсами.

100/50

570 руб.



Тартаре ди тоне

Тар-тар из тунца с соусом «Ланси», свежим огурцом и миксом салатов из рукколы, фризе и радичио, заправленным соусом «Мицукан», и помидорами черри. Подается с гренками из тостового хлеба с кремом из авокадо.

245/1

580 руб.



Буррата

На Ваш выбор:

- С угрем горячего копчения и заправленным «Васаби» миксом из огурца, помидоров черри, болгарского перца и конкассе апельсина.

120/45/50/1

800 руб.

- Со слабосоленой семгой и рукколой.

120/60/10/1

780 руб.

- С пармской ветчиной, рукколой, помидорами черри и оливковым маслом.

120/60/1

750 руб.

- С имбирно-тыквенным джемом и мятой, тыквой и маринованным инжиром.

120/95

700 руб.

- С рукколой, кедровыми орешками, помидорами черри и кремом «Бальзамик».

120/60/1

680 руб.

- С томатами, виноградом и соусом «Песто».

120/100/10/1

650 руб.



Тартаре ди манзо

Тар-тар из говяжьей вырезки с тостами, миксом салатов и отдельными ингредиентами. Подается с яичным желтком и лимоном.

240

680 руб.



Карпаччо ди манзо

Тонко нарезанная говяжья вырезка с соусом «Цитронель». Подается с пармезаном, рукколой и лимоном.

75/70/20

530 руб.



Карне де Билладжио

Маринованный томленный ростбиф. Подается с запеченными овощами, рукколой и соусом «Комолли».

100/90/13

490 руб.



Ротели ди Аличе-Костелло

Рулетки из пармской ветчины, фаршированные сыром моцарелла, свежей клубникой и фризе, заправленные домашним майонезом.

155

480 руб.



Инвольтине верди

Рулетики из огурцов, фаршированные сыром фета, каперсами и маслинами.

150/26

290 руб.



Аринте ин руссо

Классическая селедка с маринованным луком и сельдью на немецкий манер в сметане с яблоком. Подается

с отварным картофелем и укропом.

150/140/100

390 руб.



Платто ди карне

Буженина из свиной шейки, запеченная с ароматными травами и овощами, куриный рулет с черносливом и орехами, отварной телячий язык.

Подается со сливочным хреном.

150/50/40

530 руб.



Сырная тарелка

Ассорти сыров (дор блю, маасдам, мраморный, моцарелла и пармезан).

Подается с виноградом, клубникой, медом и грецкими орехами.

220/1

480 руб.



Капрезе

Спелые томаты в сочетании с сыром фиор ди латте и соусом "Песто".

250

460 руб.



Горячие закуски

Камамбер фритте

Классический жареный сыр камамбер. Подается с соусом из красной смородины.

210/50/15/1
990 руб.



Креветки с соусом «Маракуйя»

Тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле. Подаются со спаржей с соусом «Маракуйя».

120/70/36
850 руб.



Гамбери ди Витторио-Венето

Обжаренные тигровые креветки в темпуре в пикантном кисло-сладком соусе. Подаются с миксом салатов и помидорами черри, заправленными кремом «Бальзамик» с оливковым маслом.

160/75/1

640 руб.



Коцци Фламминджи

Гигантские мидии в сливочном соусе с сыром, чесноком и базиликом.

130/20/1

740 руб.



Гамберетти ди Риети

Томленные в сливочном соусе обжаренные тигровые креветки, с добавлением чеснока и лемонграсса.

150/20/1

710 руб.



Моцарелла фритта

Обжаренный сыр моцарелла.
Подается с соусом из клюквы.

200/50/20

490 руб.



Меланзанья Аль-пармеджано

Мильфей из баклажанов, сыра моцарелла, пармиджано реджано, Фиор Ди Латте, томатов и базилика.

235/20/6

570 руб.



Верона

Обжаренная куриная печень с кумкватами в сиропе.

Подается с миксом салатов, заправляется кремом «Бальзамик» и оливковым маслом.

195

450 руб.



Алантино ди Полло

Маринованные куриные крылышки трех видов на Ваш выбор: обжаренные, острые в соусе «Табаско», в соусе «Барбекю». Подаются с соусом «Блю чиз», сельдереем и морковью.

300/50/60

520 руб.



Ассорти пер бирра

Тигровые креветки и кальмары в воздушном кляре, обжаренные куриные крылья, картофель фри и сырные шарики. Подаются с соусами

«Блю чиз» и «Тар-тар».

950/100

1480 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Супы



Страчателла а-ля Романо

Куриный бульон с яйцом и пармезаном. Подаётся с гренками.
260/10

180 руб.



Зуппа ди коцци

Суп из мидий, бекона, картофеля и сливок с добавлением лука порея.
300

250 руб.



Крема ай фунги

Крем-суп из шампиньонов. Подаётся с гренками.
300/11

270 руб.

Крема ди тамберри

Крем-суп из брокколи, сливок и креветок.
250/30

360 руб.



Зуппа ди Аскале Личено

Пикантный крем-суп из томатов с беконом в сочетании с заправкой из лучших итальянских трав.

250/10

330 руб.



Зуппа Рива-дель-Гарда

Сливочный крем-суп с крабовым мясом.

250/16

360 руб.



Флорентина зуппа

Сливочный суп с обжаренными шампиньонами и шпинатом, заправленный яичным желтком.

420/2

380 руб.



Чили кон карне

Густой острый суп из говядины, красной фасоли, помидоров, перца чили и чеснока.

Подаётся со сметаной.

350/50/5

370 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Зуппа ди фунги протайоли

Грибной суп с маслятами, опятами, пассерованным луком, морковью, картофелем и луком порей.
420/10

270 руб.



Зуппа ди помодоро кон фрутти ди маре

Пикантный томатный суп с морепродуктами.
350/2

490 руб.



Зуппа кон полло э паста

Куриный суп с домашней лапшой.
400

250 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Горячие мясные блюда

Филетто ди манзо кон сальса чиокolato

Стейк из говяжьей вырезки, обжаренный на гриле, с соусом «Чиокolato Бианка». Подается с обжаренными с чесноком и зеленью, картофелем беби и помидорами черри.

180*/125/30/1

750 руб.



Филетто ин сальса ди помодоро

Медальоны из говяжьей вырезки, обжаренные на гриле. Подаются на шипящей сковороде с соусом "Сальса" и лимоном.

240*/120

880 руб.



Тальятта аль эрбе

Стейк из говяжьей вырезки прожарки «rare» с рукколой, помидорами, сыром пармезан и пряным оливковым маслом.

160*/120

720 руб.



* Вес продукта указан в сыром виде.

Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Страчетто кон патате

Медальоны из говяжьей вырезки, обжаренные с розмарином и картофелем с добавлением белого винного уксуса и сливочного масла.

160*/100/27

590 руб.



Страчетто ай фунги

Мелко нарезанная говяжья вырезка с шампиньонами, вешенками и луком, томлёная в сливках. Подается с картофельным пюре, зеленью, помидорами черри.

170/150/17

610 руб.



Аньелло тоскано

Баранья лопатка тушеная со специями, запеченная под медово-горчичной глазурью с травами.

1шт./57

1120 руб.



Каррэ ди аньелло

Каре ягненка, приготовленное на гриле. Подается с картофельными дольками.

240*/150/40/23

790 руб.



* Вес продукта указан в сыром виде.

Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Колло ди майале кон вердуре

Стейк из свинины, маринованный в соевом соусе с медом и имбирем, обжаренный на гриле. Подается с овощным соте.

190/150/36

670 руб.



Филетто ди майале

Медальоны из свиной вырезки с салатным миксом и соусами на Ваш выбор: сливочно-горчичный, медово-ореховый, сливочно-грибной.

150/50/100/1

520 руб.



Филетто ди майале ин панчетта

Медальоны из свиной вырезки в беконе с соусом из белых грибов. Гарнируется обжаренным картофелем беби и вешенками.

180/150/40/22

610 руб.



Карне ди манзо фритта/Карне ди майале фритта/ Карне ди такчино фритта

На Ваш выбор: вырезка говяжья, вырезка свиная или филе индейки с шампиньонами и луком, томленая в томатном соусе. Подается на шипящей сковороде с крокетами из картофельного пюре, зеленью, помидорами черри и соусом «Песто».

290/40/12

590 руб./450 руб./430 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом



Горячие блюда из птицы

Анатра кон меле

Медальоны из утиной грудки, обжаренные на гриле. Подаются с томлеными в лимонной карамели яблоками и рублеными фисташками.

100/180/16

650 руб.



Котолета а ля миланеза кон полло

Шницель из куриного филе в льезоне из яйца и сыра пармезан. Подаётся с лимоном, салатным миксом и помидорами черри.

230/47

370 руб.



Спединни

Шашлычки из филе индейки, маринованной с чесноком, йогуртом и травами. Подаются с жареной куриной печенью, яблочно-горчичным соусом, салатным миксом и помидорами черри.

170/50/26

420 руб.



* Вес продукта указан в сыром виде.

Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки.

Такчино панчета

Стейк из индейки в беконе
со сливочно-горчичным
соусом и каперсами.
150/20/32/1

490 руб.



Медальоны ди pollo

Медальоны из куриного филе с баклажанами
гриль. Подаются с соусом "Блю чиз",
салатным миксом и
помидорами черри.
140/75/50/28

410 руб.



Полло кон гамбери

Фаршированная тигровой креветкой
куриная грудка, обжаренная
на гриле. Подается с
конкассе апельсина
и соусом «Ам'
аранчи».
180/100/3

550 руб.



Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

Мерлуццо аффумикато

Стейк из подкопченной трески.
Подается с сыром фета,
черри и соусом «Песто».
180/80/50/29

640 руб.



Пикканте ората

Подкопченное дорадо с
пикантной заправкой из
чеснока, перца чили и
устричного соуса.
1 шт./61

750 руб.



Спигола/Ората

На Ваш выбор: сибас или дорадо,
приготовленные на гриле, на пару
или в соусе «Маринара».
Подаются с лимоном.
1 шт./70

750 руб.



Халибут аль грилья

Палтус, обжаренный
на гриле.
180/50/16

750 руб.



Пеше дель нора

Запеченное филе муксуна
с обжаренными овощами
и сыром моцарелла
в луке-порее.
320/50

930 руб.



Каламари рипиени пикканти

Кальмар, фаршированный обжаренными
мидиями, чесноком, луком, запеченными
баклажанами, болгарским перцем и
перцем чили, обжаренный
на гриле и томленный
в соусе "Тассо".
Подается с соусом
"Песто".
200/60

460 руб.



Реттили Марини

Мини-кальмары и мини-каракатица,
обжаренные и приправленные
пикантным соусом, подаются в анисовом
бульоне с печёным луком порей, сладкими
помидорами и нежными цукини.
310

790 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Морской окунь аль грилья

Филе морского окуня, приготовленное на гриле. Подаётся с овощами-гриль в пряном масле, с соусом "Песто" и лимоном.

150/150/56

630 руб.



Сальмоне аль грилья

Стейк из сёмги, приготовленный на гриле. Гарнируется смесью дикого риса и риса басмати, томлёного в сливках. Украшается лимоном, салатным миксом и помидорами черри.

120/150/47

650 руб.



Сальмоне аль грилья шпинати

Стейк из сёмги, обжаренный на гриле. Подаётся с пряными травами, обжаренным свежим шпинатом, луком, чесноком с добавлением сливок.

Украшается лимоном, салатным миксом, помидорами черри.

210/100/47

790 руб.



Бистека ди тонно

Стейк из тунца в пикантной глазури из подкопченного перца чили. Подается с обжаренными овощами с добавлением соевого соуса, кунжутного масла, оливкового масла и чеснока.

185/150/1*

820 руб.



Гарниры

Патата гратуджаре

Картофельное пюре
150/1

120 руб.



Патата фритта

Картофель фри
150

150 руб.



Патата аль форно

Картофельные дольки
150

120 руб.



Вердуре аль грилья

Овоши-гриль
150/1

200 руб.



Брокколи лессе

Брокколи отварные
150/1

200 руб.



Домашняя паста

собственного производства



Спагетти



Спагеттини



Спагетти черные
(с чернилами каракатицы)



Фузилли



Тальятелле



Тальятелле
(со шпинатом)



Букатини
(с томатами)



Букатини

Арабьята

Обжаренные на оливковом масле чеснок, острый перчик и помидоры черри, с добавлением рубленой зелени.

320
290 руб.



Оле оле

Обжаренный на оливковом масле чеснок с добавлением рубленой зелени.

240
250 руб.



Помодоро кон рикотта

Соус из спелых помидоров, базилика, чеснока. Подается с сыром рикоттой с добавлением свежего базилика.

300/20/1
400 руб.



Кватро формаджи

Сливочный соус с сырами дорблю, чеддер, моцарелла, пармезан.

355
440 руб.



Тартюфо с белыми грибами

На Ваш выбор: трюфельно-сливочный или оливковый соус с добавлением белых грибов, чеснока и пармезана.

300
650 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Аль коцци

На Ваш выбор: сливочный или оливковый соус с мидиями и луком порей с добавлением чеснока, соуса "Биск", пармезана и зелени.

400

510 руб.



Маре монти

На Ваш выбор: сливочный или оливковый соус с шампиньонами и тигровыми креветками, с добавлением лука, чеснока, соуса

"Биск" и пармезана.

320

510 руб.



Прощутто фунги

На Ваш выбор: сливочный или оливковый соус с шампиньонами и ветчиной, с добавлением лука, пармезана и зелени.

390

460 руб.



Манзо кремозо

Сливочный соус с тушеной в травах говядиной, шампиньонами, чесноком, луком и тимьяном, с добавлением соуса «Демиглас».

360/1

490 руб.



Коцце кон формаджи Дор-блю

Оливковый соус на основе сыра Дор-блю с обжаренными мидиями и чесноком. Подается с теплыми слайсами груши.

300

390 руб.



Помодоро ди маре

Томатный соус с обжаренными тигровыми креветками и мидиями, с добавлением свежего базилика и пармезана.
380/1

510 руб.



Аль Венетто

На Ваш выбор: сливочный или оливковый соус с креветками и цукини, с добавлением чеснока, соуса "Биск" и пармезана.
330

470 руб.



Профумо ди маре

На Ваш выбор: сливочный или оливковый соус с морепродуктами и филе сёмги, с добавлением соуса "Биск", свежего базилика, помидоров черри и пармезана. Подаётся в фольге.
390

550 руб.



Ди сальмоне

Сливочный соус с добавлением филе сёмги, соуса "Биск", лука, пармезана и зелени.
330

580 руб.



Паста & Пицца ди полло

Запеченные тальятелле с яйцом и орегано с томатами, сыром моцарелла, шампиньонами и куриным филе.
430/1

350 руб.



Вилла-Верде

Сливочный соус с вешенками, опятами, древесными грибами и пармезаном. Подается с яйцом пашот.

340/50/1

410 руб.



Алла карбонара

Сливочный соус с пармезаном, яичным желтком и беконом.

390

470 руб.



Болоньезе

Мясной соус с овощами и томатами, пармезаном и зеленью.

400

450 руб.



Лазанья

Лазанья с соусами «Болоньезе» и «Бешамель».

230/85/21

530 руб.



Каннеллони рипьени

Каннеллони, фаршированные куриным филе и шпинатом, запеченные под соусами "Четыре сыра" и "Пилатти". Подаются с помидорами черри и пармезаном.

300/40

410 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Ризотто

Ризотто кон гамберри

Ризотто с тигровыми и коктейльными креветками, с добавлением помидоров, чеснока, соуса "Пилатти" и зелени.

370/1

590 руб.



Ризотто nero аль каламари

Ризотто с чернилами каракатицы с обжаренным луком, чесноком и томатным конкассе.

Подаётся с мини-кальмарами, с добавлением чеснока, помидоров черри и зелени.

270

640 руб.



Ризотто ай фунги протайоли

Ризотто с вешенками, опятами, луком порей и сливками с добавлением чеснока, пармезана и зелени.

390

450 руб.



Ризотто ди Равелло

Запеченное ризотто из птитима, сливок, спаржи, тигровых креветок и лука с сыром скаморца.

280/5/1

520 руб.



Ризотто ай фунги порчини

Ризотто с белыми грибами, базиликом и сливками, с добавлением чеснока и пармезана.

350

650 руб.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Ризотто ал'аранчия кон фрутти ди море

Ризотто с тигровыми креветками, мидиями, луком-пореем, шампиньонами, чесноком и сливками с добавлением биска, зелени петрушки, цедры апельсина и сыра пармезан.
350/1

670 руб.



Грано ризотто ди море

Рекомендуем попробовать. Редчайшее блюдо - ризотто из специальным образом обработанной пшеницы с мини-кальмарами и средиземноморскими тигровыми креветками, сливками с добавлением зелени, чеснока, соусов «Биск» и «Пилати»
340/1

610 руб.



Ризотто аль форно

Запеченное ризотто из булгура, риса арборио, сливок, чеснока и лука с обжаренной куриной грудкой с сырами скаморца и моцарелла. Подается с помодори Эрто-э-Кассо.
450/10/1

550 руб.



Пицца

Каприччиоза/Транде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, артишоки, ветчина варёная, шампиньоны, маслины.

440/540

560/810 р.



Лепато/Транде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, болгарский перец и перец чили.

440/540

490/740 р.



Песто/Транде моцарелла

Соус «Песто», сыр моцарелла, слайсы из куриного филе, помидоры, маслины, руккола.

440/540

720/970 р.



Карбонара/Транде моцарелла

Сметанная основа, бекон, сыр моцарелла и яйцо, салат латук, свежие помидоры, пармезан.

440/540

680/930 р.



Виваче полло/Транде моцарелла

Соус "Коктейль", сыры моцарелла и чеддер, копченая курица, помидоры черри.

440/540

590/840 р.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Кватро формаджи/Транде моцарелла

Томаты, сыры моцарелла, дор блю, азиаго, пармезан.

440/540

670/920 р.



Око де бую/Транде моцарелла

Томаты, яйцо, сыр моцарелла, колбаса "Сальсичча пиканта", пармезан.

440/540

590/840 р.



Пицца Соле/Транде моцарелла

Томаты, овощи-гриль (баклажаны, перец сладкий), сыр тофу, карамелизированный лук, соус "Песто", шампиньоны, руккола, помидоры, свежий базилик.

440/540

760/1010 р.



Делло шеф/Транде моцарелла

Томаты, сыры моцарелла и дор блю, салями «Милано», оливки.

440/540

650/900 р.



А ля русс/Транде моцарелла

Майонез с чесноком, сыр моцарелла, ветчина варёная, маринованные огурчики, шампиньоны, зелёный горошек, помидоры, лук репчатый.

440/540

490/740 р.



Да Пино/Транде моцарелла

Майонез с чесноком, сыр моцарелла, ветчина варёная, маслины, сладкий перец, шампиньоны.

440/540

550/800 р.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Ди сальмоне/Транде моцарелла

Соус «Коктейль»,
слабосоленая сёмга,
коктейльные
креветки, сыр
моцарелла,
помидоры
черри.

440/540

730/980 р.



Американа/Транде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла,
ветчина вареная,
колбаса
«Сальсичча
пиканта»,
шампиньоны.

440/540

610/860 р.



Веджетариана/Транде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла
и запеченные овощи:
баклажаны, перец
болгарский,
обжаренные
шампиньоны,
лук, чеснок
и орегано.

440/540

610/860 р.



Итальяна/Транде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла,
ветчина вареная,
шампиньоны,
колбаса
"Сальсичча
пиканта",
перец
чили.

440/540

650/900 р.



Фрутти ди mare/Транде моцарелла

Томаты, сыр
моцарелла,
мидии,
креветки,
кальмары,
осьминожки.

440/540

560/810 р.



Кватро

формаджи а ля Верона/Транде моцарелла

Сметанная основа,
помидоры,
сыры
моцарелла,
азиаго, дор
блю, салат
руккола,
пармезан.

440/540

750/1000 р.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Ди полло/Гранде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, куриное филе.
440/540

490/740 р.



Гавайская/Гранде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, ветчина варёная, ананас.

440/540

490/740 р.



Тропикана/Гранде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, куриное филе, ананас, перец чили.

440/540

510/760 р.



Салями/Гранде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, салями «Милано».

440/540

610/860 р.



Дьявола/Гранде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, колбаса «Сальсичча пиканта», лук репчатый, маслины, сметана, перец чили.

440/540

650/900 р.



Полло э панчетта/Гранде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, бекон, куриное филе, перец чили.

440/540

590/840 р.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

А ля парма/Транде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, пармская ветчина, пармезан, конкассе из помидоров. 440/540

720/970 р.



Маргарита/Транде моцарелла

Томаты, сыр моцарелла, помидоры черри. 440/540

390/640 р.



Фунги/Транде моцарелла

Томаты, шампиньоны, сыр моцарелла. 440/540

450/700 р.



Аль тунно/Транде моцарелла

Томаты, тунец, репчатый лук, сыр моцарелла, слайсы из помидоров. 440/540

610/860 р.



Прощутто/Транде моцарелла

Томаты, ветчина варёная, сыр моцарелла. 440/540

610/860 р.



Кайзер делло шеф/Транде моцарелла

Майонез с чесноком, сыр моцарелла, куриное филе. Подается с миксом салатов из ромейна, лолло росса и радичио, заправленным соусом «Цезарь», помидорами черри и сыром пармезан. 440/540

670/920 р.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Скаморция кон ла пера/Транде моцарелла

Ванильный сливочно-сырный соус, сыр моцарелла, сыр скаморца, груша, грецкий орех, сахарная пудра.

440/540

720/970 р.



Торта ди аньело

Рубленая баранина с грецкими орехами, огурцы, помидоры, маринованный репчатый лук.

280/126

520 р.



Кальцоне

Томаты, белые грибы и шампиньоны, ветчина варёная, сыр моцарелла.

410

510 р.

Кальцоне болоньезе

Сметанная основа, сыр моцарелла, мясной соус «Болоньез», лук репчатый, шампиньоны.

410

560 р.

Кальцоне кон пеше

Соус "Коктейль", филе тилапии, сыр моцарелла, шпинат, лук порей.

410

500 р.



Торта Делло шеф

Традиционный Тосканский пирог на сметанной основе. Находка шефа сети «Да Пино» - начинка из рубленой телячьей вырезки с томатами, сыром моцарелла и шампиньонами.

Подается с соусом «Помодоро фреско».

590/150

770 р.



Фокачча

с беконом 220 210 р.

с помидорами 200 160 р.

с чесноком 180 130 р.



Каса паке

Итальянский домашний хлеб, приготовленный по старинному рецепту.

180

120 р.

Дополнительные ингредиенты

120 р./50 гр.

Шампиньоны, сметана, помидор, лук порей, огурцы соленые, ананас, майонез, лук репчатый, яйцо, сыр фета, перец сладкий, помидоры черри.

Дополнительные ингредиенты

220 р./50 гр.

Ветчина вареная, соус «Коктейль», маслины, пицца соус, бекон, овощи-гриль, шпинат, куриное филе, морской коктейль, копченое куриное филе, латук.

Дополнительные ингредиенты

250 р./50 гр.

Сыр дор-блю, тунец, креветки коктейльные, пармезан.

Дополнительные ингредиенты

280 р./50 гр.

Перец чили, артишоки, салями милано, сальсичча пиканта, семга слабосоленая, угорь копченый, руккола.



- рекомендуем заказать данные блюда с острым соусом

Десерты

Десерт Наполеон

Воздушный слоеный десерт с кремом из сыра маскарпоне, украшается свежими ягодами, мятой. Подается с соусом из маракуйи и малины.

155

370 руб.



Торта аль пистакчио

Ореховый десерт на основе пралине из фисташек.

110

360 руб.



Торта ди Палермо

Бисквитный торт с мятным муссом и клубникой. Подается с соусами из маракуйи и малины.

145/51

440 руб.



Струдель ди меле

Яблочный штрудель с ванильным и карамельным соусом. Подается с шариком мороженого.

150/50/50/18

370 руб.



Ночи кон джелато

Мини-профитролы с ванильным мороженым и шоколадной глазурью.

105/34

310 руб.



Мачедони

Фруктовый салат с фундуком, фисташками и кедровыми орешками. Подается с карамельным и малиновым соусами. 230/11

310 руб.



Торта ала Прага

Классический шоколадный торт, пропитанный карамельным сиропом. 120/50

280 руб.

Чизкейк

Нежный холодный чизкейк с вареньем из лепестков роз. 120/36

260 руб.



Тирамису

Крем на основе сыра маскарпоне, желтка с печеньем "Савоярди", пропитанным кофе. 150/6

310 руб.

Торта ди Монте-Сан-Бьяджо

Манговое креме на ореховом бисквите с шоколадным муссом. Подается с соусами из маракуйи и малины. 115/41

400 руб.



Панна котта

Сливочное желе с теплым
ягодным соусом.
150/80/1

260 руб.



Велутто rosso

Бисквитный торт
со сливочным
сырным кремом
«Креметте».
150/22

310 руб.



Фрагола кон панна/ Фрагола хот

Спелая клубника
со сливаками или
мороженое на
Ваш выбор
с клубникой
фламбе в
сахарной
карамели.
120/43
60/100/2

450 руб.



Джелато Da Pino

Мороженое собственного приготовления
в ассортименте на Ваш выбор:
с сыром горгондзола,
из сгущенного молока,
фисташковое,
ванильное,
шоколадное,
вишневое.
50/6/1

120 руб.

