



## Dolci nel bicchiere

Десерты в бокале

Ягодный мусс с маскарпоне (130 r) <b>new</b>	<b>360</b>
Berry mousse with mascarpone	
Пудинг с чиа на кокосовом молоке с манго (155 r) <b>new</b>	<b>390</b>
pudding with chia seeds on coconut milk with mango	
Панна котта с манго (165 r)	<b>390</b>
Panna cotta with mango	

## Gelato

Мороженое и сорбеты

Ваниль (50 r)	<b>160</b>
Vanilla	
Шоколад (50 r)	<b>160</b>
Chocolate	
Клубника (50 r)	<b>160</b>
Strawberry	
Манговый сорбет (50 r)	<b>160</b>
Mango sorbet	
Малиново-клубничный сорбет (50 r)	<b>160</b>
Raspberry-strawberry sorbet	
Лимонно-лаймовый сорбет (50 r)	<b>160</b>
Lemon-lime sorbet	

## Caffe

Кофе

Эспрессо (30 ml)	<b>160</b>
Espresso	
Двойной эспрессо (60 ml)	<b>300</b>
Double espresso	
Американо (100 ml)	<b>180</b>
Americano	
Маккиато (50 ml)	<b>160</b>
Macchiato	
Капучино (170 ml)	<b>210</b>
Cappuccino	

По желанию мы заменим для вас молоко на соевое. Любой кофе может быть приготовлен без кофеина.  
Upon request we will change milk in your coffee for soy milk. We can also prepare for you any decaf.

## Tisane calde

Согревающие чаи

Чай Имбирный (200 ml)	<b>290</b>
Ginger Tea	
Чай Брусничный с апельсином (200 ml)	<b>290</b>
Cranberry with orange Tea	

Чай Облепиховый (200 ml)	<b>290</b>
Sea Buckthorn Tea	
Чай Малиновый (200 ml)	<b>290</b>
Raspberry Tea	

## Dolci

Десерты

Миллефолье (220 r)	<b>490</b>
Mille-feuille	
Тарт с лаймом и фисташками (130 r)	<b>360</b>
Tart with lime and pistachio	
Яблочный штрудель (190 r)	<b>330</b>
Apple strudel	
Лимонный торт с итальянской меренгой (160 r) <b>new</b>	<b>310</b>
Lemon cake with Italian meringue	
Черничный пай (175 r)	<b>290</b>
Blueberry pie	
Медовик с альпийским мёдом (180 r)	<b>320</b>
Alpine honey cake	
Классический «Тирамису» (205 r)	<b>320</b>
Classic "Tiramisu"	
Горячий шоколадный кекс с шариком мороженого (145 r)	<b>360</b>
Hot chocolate cake with ice cream ball	
Воздушный чизкейк с лесными ягодами (175 r)	<b>450</b>
Cheesecake with wild berries	
Меренгата с клубникой (150 r)	<b>360</b>
Meringata with strawberry	
Домашние трюфели (38 r)	<b>130</b>
Homemade truffles	
Фирменный капкейк черничный / шоколадный / клубнично-малиновый (32 r)	<b>90</b>
Special cupcake blueberry / chocolate / strawberry-raspberry	



Кофе illy – совершенный вкус в каждой чашке.  
Coffee illy – perfect taste in every cup.

## Succhi freschi

Здоровые фреши

Фреш-микс «Икс-Пресс» (250 ml)	<b>350</b>
Fresh-mix "X-Press"	
Фреш-микс «Детокс» (250 ml)	<b>350</b>
Fresh-mix "Detox"	
Фреш-микс «Солнце в стакане» (250 ml)	<b>350</b>
Fresh-mix "Sun in Glass"	
Фреш-микс «Зелёная сила» (250 ml)	<b>350</b>
Fresh-mix "Green Power"	
Ананасовый фреш (200 ml)	<b>350</b>
Pineapple fresh juice	
Свежевыжатые соки в ассорт. (200 ml)	<b>280</b>
Fresh juice assorted	

## Limonate

Домашние лимонады


Манго-клубника (300/1500 ml)	<b>350/1150</b>
Mango-strawberry	
Тархун (300/1500 ml)	<b>350/1150</b>
Estragon	
Щавелевый дюшес (300/1500 ml)	<b>350/1150</b>
Oxalic duchess	
Клубника-базилик (300/1500 ml)	<b>350/1150</b>
Strawberry-basil	

## Bevande

Прохладительные напитки

Лимонады «Пепси» (250 ml)	<b>150</b>
Lemonade "Pepsi"	
Сок «Цуегг» (200 ml)	<b>190</b>
Juice "Zuegg"	

CLASSICA ITALIANA / ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

Лимонады «Сан Пеллегрино» (200 ml)	<b>250</b>
Lemonade "San Pellegrino"	
Минеральная вода «Сан Пеллегрино» (500 ml)	<b>340</b>
"San Pellegrino" 	
Минеральная вода «Аква Панна» (500 ml)	<b>340</b>
"Acqua Panna"	

## Succhi di bacche

Домашние морсы

Клюквенный морс (200 ml)	<b>150</b>
Cranberry drink	
Ягодный морс (200 ml)	<b>150</b>
Berry drink	

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.  
Please inform your waiter if you have any food allergies.

italy  
ДОМОЙ

## Доставка

Доставим блюда из нашего меню  
домой или в офис

[www.italydomoy.ru](http://www.italydomoy.ru) | 900-2-333

## МЫ. ЕСТЬ. ЕДА.

### Наши гастрономические принципы

Мы трепетно относимся к выбору продуктов: доставляем из Италии и сотрудничаем с лучшими фермерскими хозяйствами нашей страны.

Каждый день наши повара делают свежую домашнюю пасту, пиццу, ravioli исключительно вручную и только из твёрдых сортов пшеницы.

Мы готовим все блюда, используя натуральное оливковое масло холодного отжима – Extra Virgin.

ITALY НА БОЛЬШОМ Большой пр. П.С., д. 58, 4-й эт., +7 (812) 900-6-333  
ITALY НА БОЛЬШОЙ МОРСКОЙ Большая Морская ул., д. 14, +7 (812) 944-0-300  
ITALY НА ЭНГЕЛЬСА пр. Энгельса, д. 27 лит. Д, +7 (812) 919-0-027  
ITALY НА МОСКОВСКОМ пл. Чернышевского, д. 11, гостиница «Россия», +7 (812) 900-6-444

[www.italy-group.ru](http://www.italy-group.ru)

italy  
pizza pasta bar

МЕНЮ  
MENU



ITALY GROUP

Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана. This is an advertising brochure, for more information, contact the restaurant manager.

Бренд-шеф / Евгений Энгельке

Шеф-повар / Виктор Кислинский

Управляющий / Анна Дубовик

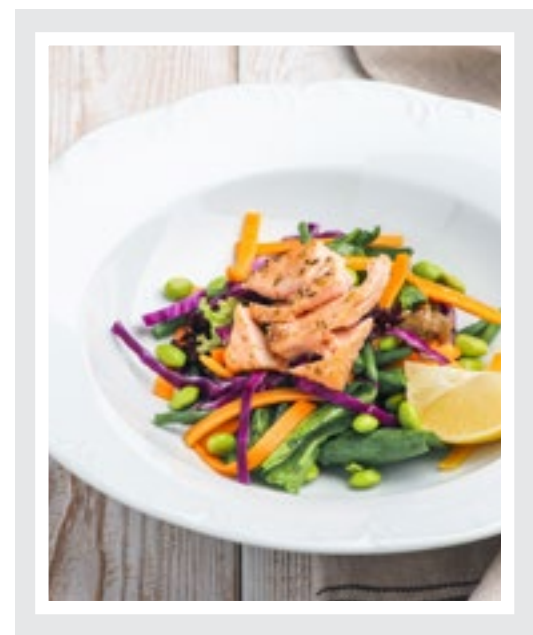


## Aperitivo classico italiano Итальянский аперитив

Aperol Spritz (200 ml)	<b>450</b>	Negroni Sbagliato (90 ml)	<b>450</b>
Campari Tonic (200 ml)	<b>400</b>	Sgroppino (150 ml)	<b>350</b>
Campari Spritz (200 ml)	<b>500</b>	Rossini (150 ml)	<b>410</b>
Negroni (90 ml)	<b>450</b>	Bellini (150 ml)	<b>410</b>

## Antipasti Закуски

Оливки (150 г) Olives	<b>290</b>	Брускетта с рикоттой и помидорини (120 г) Bruschetta with ricotta and pomodorini	<b>230</b>
Карпаччо ди манзо классическое (135 г) <b>new</b> Carpaccio di manzo	<b>450</b>	Брускетта с куриным паштетом (155 г) Chicken pate bruschetta	<b>230</b>
/с чёрным трюфелем (105 г) <b>new</b> with black truffle	<b>470</b>	Брускетта с крабом и авокадо (145 г) <b>new</b> Bruschetta with crab and avocado	<b>570</b>
Тартар из филе лосося (170/30 г) Salmon fillet tartare	<b>560</b>		
Тартар из свежего тунца с кремом из авокадо (195 г) Fresh tuna tartare with avocado cream	<b>750</b>		
Вителло тоннато (80/130 г) 1/2 Vitello tonnato	<b>290/490</b>		
Баклажаны алла Пармиджана (205 г) Aubergines alla Parmigiano	<b>470</b>		
Антипасто к вину (290 г) <b>new</b>	<b>950</b>		
Пармская ветчина, палочки гриссини, пармезан, мёд, грецкие орехи, оливки, сыр моцарелла и черри Wine Appetizer. Parma ham, grissini sticks, parmesan, honey, walnuts, olives, mozzarella and cherry tomatoes			



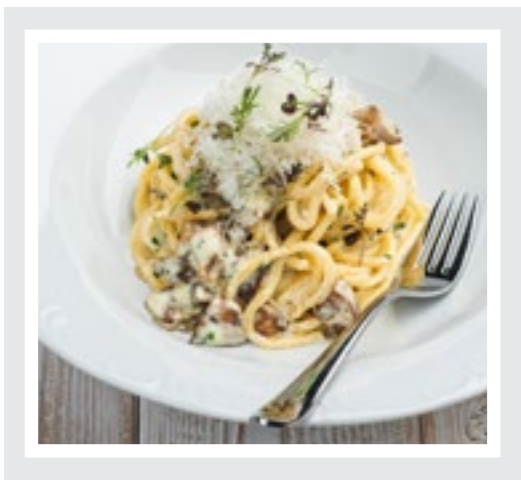
## Zuppe Супы

Томатный суп с морепродуктами (350/20 г) Tomato soup with seafood	<b>650</b>
Тыквенный суп (310 г) Pumpkin soup	<b>330</b>
/с креветками (340 г) with shrimps	<b>390</b>
Куриный суп с пастой Креспелле (340 г) Chicken soup with Crespelle pasta	<b>290</b>
Рыбный суп с овощами и палтусом (330 г) <b>new</b> Fish soup with vegetables and halibut	<b>450</b>
Суп «Папа Помодоро» (325 г) <b>new</b> "Papa Pomodoro" soup	<b>330</b>

## Bruschetteria Брускеттерия

Салат из свежих овощей с деревянной сметаной (270 г) Fresh vegetables salad with cottage sour cream	<b>330</b>
Микс из листьев салата и овощей (200 г) Mix of salads and vegetables <b>new</b>	<b>330</b>
/с телятиной (265 г) with veal	<b>560</b>
/с лососем (265 г) with salmon	<b>560</b>
/с моцареллой (265 г) with mozzarella	<b>410</b>

Буррата с томатами (255 г) Burrata with tomatoes	<b>850</b>
«Цезарь» с курицей (240 г) "Caesar" with chicken	<b>450</b>
/с креветками (210 г) with shrimps	<b>570</b>
Капрезе Фиор ди Латте (115/235 г) 1/2 Caprese Fior di Latte	<b>290/560</b>
Салат «Нисуаз» со свежим тунцом (300 г) "Nicoise" salad with fresh tuna	<b>650</b>
Тёплый салат с телятиной (250 г) Warm salad with veal	<b>490</b>
Тёплый салат с куриной печенью и миндалём (245 г) Warm salad with chicken liver and almond	<b>430</b>
Тёплый салат с яйцом и куриным филе (300 г) <b>new</b> Warm salad with egg and chicken fillet	<b>530</b>
Нежный краб на томатах (210 г) Tender crab with tomatoes	<b>850</b>



## Pasta Паста

Паста «Алио Олио» (255 г) Pasta "Aglio e Olio"	<b>290</b>
Паста «Аль Помодоро» (410 г) Pasta "Al Pomodoro"	<b>390</b>
Паста «Аррабиата» (410 г) Pasta "Arrabiata"	<b>390</b>
Паста «Карбонара» (350 г) Pasta "Carbonara"	<b>450</b>
Паста с креветками, помидорини и Перно Рикар (370 г) Pasta with shrimps, pomodorini and Pernod Ricard	<b>650</b>
Паста с белыми грибами (310 г) Pasta with porcini mushrooms	<b>510</b>
Паста с пармой, горгонзолой и грецким орехом (335 г) Pasta with Parma ham, gorgonzola and walnut	<b>650</b>
Паста «Домашние маккерони» с неаполитанскими томатами и рикоттой (320 г) Pasta "Homemade maccheroni" with Neapolitan tomatoes and ricotta	<b>380</b>
Паста «Сичилиана» (400 г) Pasta "Siciliana"	<b>490</b>
Паста с лососем (370 г) Pasta with salmon	<b>550</b>
Паста «Четыре сыра» с трюфелем (310 г) Pasta "Four cheese" with truffle	<b>560</b>
Паста сливочная с Камчатским крабом (300 г) Cream pasta with king crab	<b>890</b>
Паста «Болоньезе» из ягнёнка (370 г) Pasta "Bolognese" with lamb	<b>590</b>
Паста с мясным рагу и трюфельным кремом (370 г) <b>new</b> Pasta with meat ragout and truffle cream	<b>730</b>
Паста «Фрутти ди Маре» (630 г) Pasta "Frutti di Mare"	<b>960</b>

## Ravioli e lasagne Равиоли и лазанья

Равиоли «Фаготтини» с тремя сырами и трюфелем (210 г) <b>new</b> Ravioli "Fagottini" with three cheese and truffle	<b>550</b>
Ньокки с моцареллой и горгонзолой (220 г) Gnocchi with mozzarella and gorgonzola	<b>370</b>
Лазанья с рагу из ягнёнка (330 г) Lasagna with lamb ragout	<b>590</b>

## Formato Виды пасты



## Pizza Пицца

Ржаная пицца с пармой и козьим сыром (210/420 г) Rye pizza with Parma ham and goat cheese	<b>360/560</b>
Пицца «Маргарита» (190/380 г) Pizza "Margherita"	<b>240/390</b>
Пицца с ветчиной и грибами (230/460 г) Pizza with ham and mushrooms	<b>320/510</b>
Пицца «Алла Диавола» (210/430 г) Pizza "Alla Diavola"	<b>340/540</b>
Пицца с беконом и маскарпоне (210/410 г) Pizza with bacon and mascarpone	<b>340/540</b>
Пицца с куриным филе, шпинатом и рикоттой (210/420 г) Pizza with chicken fillet, spinach and ricotta	<b>360/570</b>
Пицца с лососем и маскарпоне (205/410 г) Pizza with salmon and mascarpone	<b>390/610</b>
Пицца «Четыре сыра» (210/430 г) Pizza "Four cheese"	<b>430/670</b>
Пицца с баклажанами и копчёным сыром (240/480 г) <b>new</b>	<b>320/510</b>
Пицца с беконом и острыми перчиками (250/470 г) <b>new</b>	<b>360/570</b>

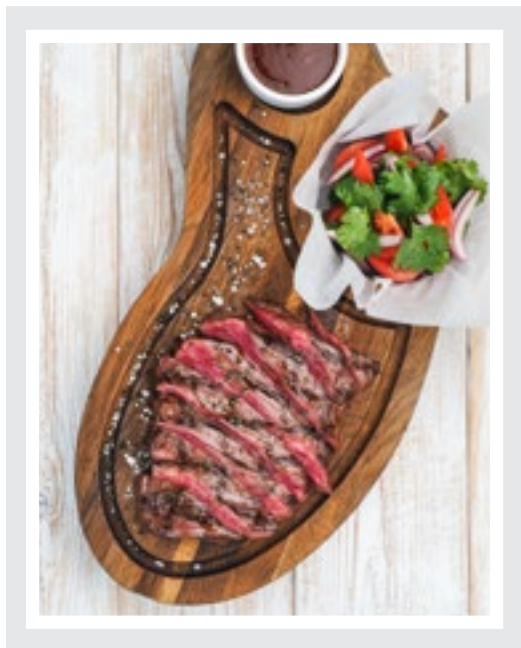


## Risotto Ризотто

Ризотто с белыми грибами (380 г) Risotto with porcini mushrooms	<b>590</b>
Ризотто с тартаром из говядины (380 г) Risotto with beef tartare	<b>650</b>

## Carne Мясо

Стейк «Флэт Айрон» с соусом из горгонзолы (140/105/30 г) "Flat Iron" steak with gorgonzola sauce	<b>950</b>
Стейк «Скёрт» с соусом BBQ (140/105/30 г) "Skirt" steak with BBQ sauce	<b>730</b>
Пеппер-стейк с рукколой (240 г) Pepper-steak with rucicola	<b>820</b>
Медальоны из телятины с белыми грибами (250 г) Veal medallions with porcini mushrooms	<b>790</b>
Телячьи щёчки с картофельным пюре и шпинатом (320 г) <b>new</b> Veal cheeks with mashed potatoes and spinach	<b>760</b>
Котлетки из индейки с виноградом (320 г) Turkey patty cakes with grapes	<b>450</b>
Куриное филе с лесными грибами (255 г) Chicken fillet with wild mushrooms	<b>450</b>



## Pesce Рыба

Тунец в мяте с зелёной фасолью и ореховым соусом (210 г) <b>new</b>	<b>1490</b>
Стейк из лосося с помидорини и шпинатом (215 г) Salmon steak with pomodorini and spinach	<b>790</b>
Судак с кремом из корня сельдерея (255 г) Pike perch with celeriac cream	<b>590</b>
Дорада с помидорини и картофелем (235/330 г) 1/2 Dorado with pomodorini and potatoes	<b>690/990</b>
Рыбные котлетки с картофельным пюре и морковным соусом (315 г) Fish patty cakes with mashed potatoes and carrot sauce	<b>590</b>

## Additivi Добавки

Тёртый пармезан (20 г) Grated parmesan	<b>90</b>	Бекон (30 г) Bacon	<b>140</b>
Шампиньоны (35 г) Field mushrooms	<b>120</b>	Тунец (50 г) Tuna	<b>150</b>
Томаты черри (60 г) Cherry tomatoes	<b>140</b>	Моцарелла (65 г) Mozzarella	<b>160</b>
Руккола (30 г) Rucicola	<b>140</b>	Белые грибы (60 г) Porcini mushrooms	<b>210</b>
		Креветки (35 г) Shrimps	<b>230</b>

## Classica italiana a bicchieri Итальянская классика по бокалам

<b>Игристое вино</b> <small>Sparkling wine</small>				125 ml
2016	Prosecco Ferrina. Casa Vinicola Morando. Glera	<b>Veneto, Italia</b>		<b>380</b>
<b>Белые вина</b> <small>White wine</small>				
2016	Frabianco. Judeka. Frappato vinificato in bianco	<b>Sicilia, Italia</b>		<b>400</b>
2015	Pinot Grigio. Di Lenardo. Pinot Grigio	<b>Friuli-Venezia-Giulia, Italia</b>		<b>420</b>
<b>Красные вина</b> <small>Red wine</small>				
2016	Primasole. Cielo. Primitivo	<b>Puglia, Italia</b>		<b>400</b>
2016	Cerasuolo. Judeka. Nero d'Avola, Frappato	<b>Sicilia, Italia</b>		<b>450</b>
2013	Vignaruja. Cantina di Mogoro. Cannonau	<b>Sardegna, Italia</b>		<b>520</b>

Полный список вин по бокалам Вы можете найти в винной карте. The complete list of wines by the glasses you can find in wine menu.