



## **Витрина со свежими морепродуктами** **Vetrina con frutti di mare**

Устрица с винным уксусом, луком шалот и тостами из черного хлеба  
Oyster with wine vinegar, shallots and toast of black bread  
750,00р.



Тунец 100 гр.  
Tuna (100 gr.)  
1120,00р.

Дорадо (за 100 гр.)  
Dorado (100 gr.)  
590,00р.

Сибас (за 100 гр.)  
Seabass (100 gr.)  
590,00р.

Осьминог (за 100 гр.)  
Octopus (100 gr.)  
2390,00р.

Морские гребешки (за 100 гр.)  
Scallops (100 gr.)  
1300,00р.



## Наш хлеб Our bread

Хлебная корзина  
Bread basket  
260,00р

Гриссини (100 гр.)  
Bread sticks (100gr.)  
200,00р.



**NEW**

Гриссини с чёрным трюфелем (100 гр.)  
Bread sticks with black truffle (100 gr.)  
450,00р.

Булочка с сыром и пармской ветчиной (50 гр.)  
Bread with parma ham and cheese (50gr.)  
50,00р.

Чиабатта (250 гр.)  
Ciabatta bread (250gr.)  
190,00р.



Черный хлеб (250 гр.)  
Black bread (250gr.)  
180,00р.



## **МЕНЮ АРТИШОКОВ** ***Artichoke Menu***

Карпаччо из свежего артишока (100 гр./gr.)  
Carpaccio of fresh artichokes  
1550,00р.

Артишок жареный на сковороде с мятой и чесноком (100 гр./gr.)  
Artichokes pan fried with mints and garlic  
1550,00р.

Артишок на гриле (100 гр./gr.)  
Artichokes on grill  
1550,00р.

Карпаччо из сибаса и артишоков  
Seabass carpaccio with artichokes  
1820,00р.

Карпаччо из говядины с рукколой и артишоками  
Beef carpaccio with arugula and artichokes  
1690,00р.





## **Черный трюфель или Бьянкетто Black truffle or Bianchetto truffle**

**В цену включены 2 гр. черного и 2 гр. бьянкетто  
The price includes 2 gr. of black or 2 gr. of bianchetto truffle**

Буррата с микс-салатом, трюфелем и мёдом  
Burrata with mixed salad, truffle and honey

Черный/ black 1490,00р.

Бьянкетто /Bianchetto 1690,00р.

Карпаччо из сельдерея с сыром “Пекорино” и трюфелем  
Celery carpaccio with pecorino cheese, walnuts and with truffle

Черный/ black 1050,00р.

Бьянкетто /Bianchetto 1320,00р.

Карпаччо из сибаса с трюфелем  
Seabass carpaccio with truffle

Черный/ black 1300,00р.

Бьянкетто /Bianchetto 1550,00р.

Карпаччо из говядины с трюфелем  
Beef carpaccio with truffle

Черный/ black 1150,00р.

Бьянкетто /Bianchetto 1360,00р.

Домашняя паста Тальолини с трюфелем  
Homemade pasta Tagliolini with truffle

Черный/ black 990,00р.

Бьянкетто /Bianchetto 1190,00р

Ризотто с трюфелем

Truffle risotto

Черный/ black 1160,00р.

Бьянкетто /Bianchetto 1290,00р

Феттучини с белыми грибами, трюфелем и страчателлой  
Fettucine with white mushrooms, truffle and stracciatella

Чёрный/black 1280,00р.

Бьянкетто /Bianchetto 1550,00р

**Вы можете заказать дополнительно свежий трюфель:**

***If you wish, you can order an additional fresh truffle:***

***1гр. чёрного трюфеля / 1gr. black truffle 550,00 р.***

***1гр. трюфеля бьянкетто / 1gr. bianchetto truffle 600,00 р.***





## **Закуски** **Appetisers**

Брускетта с томатами (3 шт)  
Bruschetta with tomatoes (3 pieces)  
450,00р.

Чёрная брускетта с чернилами каракатицы,  
муссом краба и авокадо (2 шт.)  
Black bruschetta with cuttlefish ink,  
Crab mousse and avocado (2 pcs.)  
850,00р.

Тонко нарезанная отварная телятина с соусом из тунца  
Boiled veal under tuna sauce  
1090,00р.

Салат из креветок по-Каталански  
Shrimps salad in Catalana style  
1190,00р.

Салат с мясом краба, огурцом, сельдереем и рукколой  
Crabmeat salad with cucumber, celery and arugula  
1250,00р.

Молодой сыр «Буррата» с томатами и микс-салатом  
Burrata cheese with tomatoes and mixed salad  
1590,00р.

Салат “Нисуаз” со свежим тунцом  
Salad “Nisuasa” with fresh tuna  
1450,00р.

Микс-салат с авокадо, грейпфрутом и Аргентинскими  
креветками на гриле  
Mix-salad with avocado, grapefruit and grilled shrimps  
1390,00р.



## ***Тар-тар и карпаччо / Tar-tar and carpaccio***

Карпаччо из говядины с рукколой и Пармезаном  
Beef carpaccio with arugula and Parmesan  
740,00р.

Карпаччо из сибаса  
Seabass carpaccio  
750,00р.

Тар-тар из говядины  
Beef tar-tar  
780,00р.

Тар-тар из лосося с авокадо на подушке из рикотты  
Tar-tar of salmon, ricotte cheese and orange slicies  
1100,00р.

## ***Горячие закуски / Hot appetizers***

Баклажаны запеченные с томатами и Моцареллой  
Eggplants baked with tomatoes and mozzarella  
750,00р.

Жареные кальмары с микс-салатом и томатами черри  
Fried squids with mix salad and cherry tomatoes  
790,00р.

Коппо по-Неаполетански: кальмары, креветки, каракатица,  
цуккини, баклажан  
Neapolitan coppo: squid, shrimp, zucchini, eggplant  
1050,00р.

Осьминог "а-ла Лучиана" в томатном соусе с каперсами и чёрными  
маслинами  
Octopus "a La Luciana" in tomato sauce with capers and black olives  
2390,00р.



**Мясное ассорти (50 гр.)**  
**Assorted Cold Cuts (50 gr.)**

Домашняя тосканская колбаса /  
Homemade Tuscan sausage  
590,00р.

Пармская ветчина /  
Parma ham  
650,00р.

Салями Скетчата пиканте /  
Salami Picante  
590,00р.

Прошутто Сан Даниеле /  
San Daniele  
1100,00р.

Салями с трюфелем /  
Salami with truffle  
650,00р.

Салями из кабана /  
Wild Boar salami  
620,00р.



**Сыры (50 гр.) /  
Cheese assorted (50 gr.)**

**Сыры из коровьего молока  
Cheese made from cow's milk**

Грано Падано (16 месяцев) /  
Grano Padano (16 months)  
550,00р.

Умбриако с Бароло /  
Umbriaco with Barolo  
550,00р.

Пьяве 12 месяцев /  
Piave Reserva (12 months)  
540,00р.

Таледжо /  
Taleggio  
550,00р.

Горгонзола /  
Gorgonzola  
550,00р.

**Сыры из овечьего молока  
Cheese made from sheep's milk**

Пекорино Сардо (6 месяцев) /  
Pecorino Sardo (6 months)  
620,00р.

Молитерно с трюфелем /  
Molliterno with truffle  
1100,00р.





## ***Суп*** ***Soup***

Куриный суп с домашней пастой  
Chicken soup with home-made noodle  
440,00р.

Овощной суп минестроне  
Vegetable Minestrone soup  
650,00р.

Рыбный суп по-Средиземноморски в белом вине  
/ в томатном соусе  
Mediterranean fish soup with white wine / tomato sauce  
1490,00

Томатный суп / Томатный суп со страчателлой  
Tomatoes soup / Tomatoes soup with stracciatella  
490,00р. / 690,00р.



## **Паста из Граньяно** **Gragnano Pasta**

Спагетти с томатами черри и базиликом  
Spaghetti with cherry tomatoes and basil  
590,00р.

Спагетти «Карбонара»  
Spaghetti Carbonara  
790,00р.

Спагетти с ракушками вонголе  
Spaghetti with vongole  
1050,00р.

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе  
Penne with ham and mushrooms in cream sauce  
1050,00р.

Лингвини «Сколио» с креветками, мидиями, осьминогом, вонголе  
и кальмарами  
Linguine "Scoglio": shrimps, mussels, octopus, vongole and squids  
1650,00р.

Фузилли с мясным рагу по-неаполитански с рикоттой и пармезаном  
Fussilli with Naples meat stew, ricotta cheese and Parmesan  
1350,00р.

Спагетти с морепродуктами и томатами черри  
Spaghetti with seafood and cherry tomatoes  
1290,00р.



## **Домашняя паста** **Homemade pasta**

Тальятелле «Болоньезе»

Tagliatelle «Bolognese»

450,00р.

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов  
Ravioli with Buratta cheese, cherry tomatoes and eggplant fondue

1090,00р.

Феттучини с рагу из кролика и оливками по-Таджаски

Fettuccine with rabbit ragout and Taggiasche olives

990,00р.

## **Ризотто** **Risotto**

Ризотто с морепродуктами

Risotto with seafood

1490,00р.

Ризотто с белыми грибами

Risotto with white mushrooms

1180,00р.

Ризотто с тар-таром из говядины и чёрным трюфелем

Risotto with tartar of beef and black truffle

1050,00р.



## **Горячие рыбные блюда** **Fish main courses**

Филе сибаса жареное на сковороде, со спаржей гриль и  
кремом из зеленого горошка  
Fried sea bass fillet with grilled asparagus and green peas cream  
1740,00р.

Палтус на гриле со шпинатом и картофельным пюре с лимоном  
Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor  
1590,00р.

Сибас “Аква Пацца “ на сковороде с черри, чесноком и петрушкой  
Sea bass in a frying pan with cherry tomatoes, garlic and parsley  
2490,00р.

Филе лосося (150 гр.) на гриле / на пару  
Fillet of salmon grilled / steamed (150 gr.)  
1490,00р.

Аргентинские креветки на гриле ( 100 гр.)  
Grilled Argentine prawns ( 100 gr.)  
730,00р.

Ассорти из морепродуктов на гриле  
(осьминог, гребешки, кальмар, креветки)  
Grilled seafood platter  
(octopus, scallops, squid, prawns, cuttlefish)  
5900,00р.



## **Горячие мясные блюда / Meat main courses**

Филе оленины с лесными ягодами  
и соусом из красного вина  
Filetto di cervo al vino rosso e frutti di bosco  
1990,00р.

Котлетта (отбивная телятина ) по-Милански  
Cotoletta Milanese  
990,00р.

Оссобуко по-Милански  
Ossobuco in Milanese style  
1390,00р.

Тушеный кролик с помидорами, оливками, сельдереем и каперсами  
Braised rabbit with tomatoes, olives, celery and capers  
1560,00р.

Тальята из стейка Рибай с руколой, черри и Грана Падано  
Tagliata from Ribai steak with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano  
cheese  
2800,00р.

Ассорти из мяса и овощей на гриле:  
Филе оленины, каре ягнёнка, кролика,  
Тосканской сосиски и курицы.  
Assorted grilled meat and vegetables: Filet of deer,  
lamb rack, rabbit, chicken  
3900,00р.



## ***Мясо на гриле / Grilled meat***

Стейк по-Флорентийски (за 100 гр.)  
Florence beef steak (100 gr.)  
1190,00р.

Филе из говядины Ангус (150 гр.)  
Beef filet Angus (150 gr.)  
3200,00р.

Антрекот из стейка Рибай (300 гр.)  
Entrecote from Ribai steak (300 gr.)  
3350,00р.

Тосканская сосиска (100 гр.)  
Toscanian sausage (100 gr.)  
950,00р.

Стейк “Шато Бриан “ (400 гр.) с овощами на гриле  
и тремя видами соуса  
Filet Angus “Chateaubriand” (400 gr.)  
7900,00р.

Маринованный в белом вине с лимоном и специями  
цыплёнок – корнишон (650 гр.) на гриле  
с картофелем, шампиньонами и сладким перцем  
Grilled marinated baby-chicken (650 gr.) with potato,  
mushrooms and paprika  
1690,00р.



## **Гарниры / Side dishes**

Картофельное пюре / Запеченный картофель с травами  
Mashed potatoes / Baked potatoes with herbs  
150,00р.

Овощи на гриле  
Grilled vegetables  
290,00р.

Шпинат обжаренный на оливковом масле  
Fried spinach with olive oil  
580,00р.

Цукини на гриле  
Grilled zucchini  
360,00р.

Пюре из брокколи  
Pure of broccole  
330,00р.

Стручковая спаржа на гриле на пару  
Asparagus grilled / steamed  
850,00р.

## **Соусы / Sauces recommended**

Томатный соус  
Tomato sauce  
80,00р.

Перечный соус  
Pepper sauce  
140,00р.

Соус с тимьяном и розмарином  
Sauce with thyme and rosemary  
140,00р.

Лимонный дрессинг с орегано  
Lemon dressing with origano  
150,00р.

Дрессинг с ворчестером и табаско  
Dressing Worchester and Tabasco  
150,00р.



## **Пицца “Гурмэ” Pizze “Gourmet”**

Пицца с помодорини БИО с Везувия и с сыром грана падано  
Pizza with tomatoes “BIO” from Vesuvio and grana padano  
890,00р.

Пицца с черным трюфелем, моцареллой и рикоттой  
Pizza with black truffle, mozzarella and ricotta cheese  
1850,00р.

Пицца с моцареллой , тосканской сосиской и брокколи  
по-неаполитански  
Pizza with mozzarella, Tuscan sausage and Naples broccoli  
1490,00р.

## **Пицца и Фокачча Pizza and Focaccia**

Фокачча  
Focaccia  
250,00р.

Пицца «Маргарита» с Моцареллой Феордилатте  
Pizza «Margherita» with Mozzarella Fior di Latte  
620,00р.

Пицца Салями Милано  
Pizza «Salami Milano»  
1050,00р.

Пицца «Пепперони» (острая)  
Pizza "Pepperoni" (spicy)  
1050,00р.

Пицца «Четыре сыра»  
Pizza «Four cheeses»  
1050,00р.

Пицца с ветчиной и грибами  
Pizza with ham and mushrooms  
1050,00р.





## ***Десерты от шефа / Desserts from chef***

Канноло Сицилиано

Cannolo Siciliano

390,00р.

Иль-баба по-неаполитански

Il Baba in Naples style

480,00р.

Тирамису

Tiramisu

550,00р.

Торт с рикоттой и грушей

Cake with ricotta cheese and pear

590,00р.

Профитроли в шоколадном креме

Profiteroles in chocolate cream

550,00р.

Яблочный пирог с ванильным соусом

Apple cake with vanilla sauce

290,00р.

Свежие ягоды в английском креме

Crema inglese ai frutti di bosco

890,00р.

Пастiera по-неаполитански

Neapolitan Pasteur

300,00р.

## ***Сорбеты /Sorbets***

Персик-Маракуйя/Банан - Маракуйя / Манго/Лимон

Peach-Passion fruit/ Banana-Passion fruit / Mango/ Lemon

350,00р.

## ***Мороженое / Ice cream***

Ванильное/Шоколадное/Фисташковое/ Vanilla/Chocolate/ Pistachio/

350,00р.



## ***Наша кондитерская витрина*** ***Our confectionery showcase***

Тарталетка с шоколадом и фундуком /  
Chocolate tartlet with hazelnut  
110,00р.

Профитроль с ванильным кремом /  
Profiterole with vanilla cream  
110,00р.

Домашняя конфета “Раффаэлло” /  
Homemade candy “Raffaello”  
120,00р.

Рикоттини с кедровыми орешками и цукатами /  
Tartlet with ricotta cheese, pine nuts and candied fruits  
110,00р.

Фруктовая тарталетка /  
Fruit tartlet  
120,00р.

Профитроль с малиной и фисташками /  
Profiterole with raspberries and pistachios  
130,00р.