



## ГОТОВИМ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

ПИЦЦА 35 СМ – ИТАЛЬЯНСКОЕ ТЕСТО

- 725.- ГРАНД 4 СЫРА
- 735.- ГРАНД ПЕППЕРОНИ
- 535.- МАРГАРИТА
- 685.- ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ
- 615.- ГРИБНАЯ
- 905.- МОРСКАЯ С СЁМГОЙ
- 610.- ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ



## ХЛЕБ

- 205.- ФОКАЧЧА
- 160.- ЧИАБАТТА С ПРЯНЫМ МАСЛОМ
- 80.- КРУТОНЫ

## ДЕСЕРТЫ

- 395.- ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
- 395.- ШТРУДЕЛЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ
- 325.- ЧИЗКЕЙК
- 305.- НАПОЛЕОН
- 305.- ТИРАМИСУ
- 285.- МОРОЖЕННОЕ
- 365.- **ДЕСЕРТ «ИЛЬ ГУСТО»**  
Фирменный шоколадный торт по рецепту тетушки Антонии, бисквит, крем, грецкий орех



## ДОМАШНИЙ ЧАЙ

РЕКОМЕНДУЕМ К ДЕСЕРТАМ

600 мл / 450.-

- МАЛИНОВО-БАЗИЛИКОВЫЙ
- ОБЛЕПИХОВЫЙ
- ВИШНЯ С ОРЕХАМИ
- РОЗМАРИНОВО-ГРУШЕВЫЙ
- ЦИТРУСОВЫЙ
- ЯГОДНЫЙ
- ПРЯНЫЙ МАНДАРИН



Будем признательны, если в случае наличия пищевой аллергии на определенные продукты Вы сообщите официанту об этом при приеме заказа. Данное меню является ознакомительным. Состав блюд, вес и технологию - Вы можете уточнить у официанта или администратора зала.



# МЕНЮ

С 2016 года мы создаем уютную атмосферу, где классические итальянские рецепты встречаются с любимыми вкусами. Простая кухня, приготовленная с душой — это пицца на дровах, домашняя паста и многое другое для ваших душевных встреч.

☎ 25-42-47

## НОВИНКИ



**515.- БУРГЕР «ИТАЛЬЯНО»**  
Сочная котлета, сыр моцарелла, соус песто и фирменный соус к мясу, томат, рукола

**285.- «ПАЛИНЕ МЕЛАНЗАНО»**  
Хрустящие шарики из баклажанов с сыром моцарелла



**645.- СУДАК «СИЦИЛИЯ»**  
Филе судака, с обжаренным картофелем и авторским сливочным соусом

**595.- КРЕВЕТКИ «АМОРЕ»**  
Хрустящие креветки в кляре с пикантным соусом

## ЗАКУСКИ

**575.- КРЕВЕТКИ «МИЛАНО»**  
Чесночные креветки, соус песто, томаты черри и хрустящая чиабатта

**455.- МИДИИ «КРЕМОСА»**  
Филе мидий в сливочном соусе с сыром дор блю, томаты черри и хрустящая чиабатта

**395.- БАКЛАЖАНЫ «ФОРМАДЖО АГЛИО»**  
Маринованные баклажаны, томаты, крем из сливочного сыра с чесноком

**385.- ПАШТЕТ «ТОСКАНА»**  
Нежный паштет из куриной печени, луковое варенье и хрустящая чиабатта

**375.- АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ «ИТАЛЬЯНО»**  
Крутоны с начинками: грибы и томаты, пашет из куриной печени, семга и томаты

**585.- «МИСТО ИТАЛЬЯНО»**  
Сыр Камамбер, сыр дор блю, колбаса чоризо, мед, маслины, багет



## САЛАТЫ

**655.- САЛАТ «АРРОСТО ДИ МАНЗО»**  
Жареная говядина, яйцо пашот, микс салатов, огурец

**475.- САЛАТ «АЛЬ ТОННО»**  
Филе тунца, микс салат, картофель, перепелиное яйцо, томаты черри, рукола

**585.- ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**

**445.- ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ ГРИЛЬ**

**455.- САЛАТ «МЕЛАНЗАНО»**  
Микс салата, жареные баклажаны, сладко-острая заправка, томаты, сыр моцарелла, пармезан

**435.- САЛАТ «ЭСТИВО»**  
Овощной салат с куриным филе в сладком соусе подаем с пикантным тартаром

**435.- САЛАТ «ИНВЕРНАЛЕ»**  
Жаренные во фритюре овощи, ореховый соус, микс салата, куриное филе

**405.- САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»**  
Свежие овощи, сыр сиртаки, маслины, красный лук, оливковое масло

**60.- Добавь к каждому салату дополнительный соус**



## СУПЫ

**455.- СУП «ГАСПАЧО»**  
Холодный овощной суп из томатов и перца, подаем с чиабаттой

**135.- Добавь к супу креветки**

**415.- «РЫБАЦКАЯ ПОХЛЕБКА»**  
Насыщенный суп из семги и судака, картофеля и маслин

**375.- КАПУЧИНОВ ИЗ ГРИБОВ**  
Грибной крем суп, с пенной из молока

**365.- СУП С ГРИБАМИ И ГОВЯДИНОЙ**  
Говядина, грибы, картофель, подаем со сливками

**355.- ЗУППО ПОЛО ИТАЛЬЯНО**  
Куриный суп с яйцом и картофелем

ДОБАВЬТЕ К СУПУ ХЛЕБ

235.-  
фокачча

160.-  
чиабатта с  
пряным маслом

95.-  
крутоны

## ПАСТА

**60.- Добавьте пармезан**

**565.- «ЛАЦИО»**  
Паста с кальмаром, креветками и сливочным соусом

**485.- «БОЛОНЬЕЗЕ»**  
Паста с мясным соусом и сыром пармезан

**465.- «КАРБОНАРА ИЛЬГУСТО»**  
Фирменный рецепт: паста, бекон, яичный желток, сливки, сыр пармезан

**455.- «АБРУЦИО»**  
Сливочная паста с курицей и грибами

**450.- «ФИЛЕТО ДИ МИАЛЕ»**  
Свиная вырезка, томатный соус, перец, паста, сыр пармезан

**325.- СПАГЕТТИ «ОЛИО»**  
Паста по рецепту 70х годов – паста, чеснок, зелень, оливковое масло, сыр пармезан

## РАВИОЛИ

**430.- РАВИОЛИ С ИНДЕЙКОЙ**

**445.- РАВИОЛИ С КРЕВЕТКОЙ**

Будем признательны, если в случае наличия пищевой аллергии на определенные продукты Вы сообщите официанту об этом при приеме заказа. Данное меню является ознакомительным. Состав блюд, вес и технологию - Вы можете уточнить у официанта или администратора зала.

## ЛАЗАНЬЯ

**470.- ЛАЗАНЬЯ КУРИНАЯ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ**

**485.- ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ**

## СТЕЙКИ

**1000.- СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
лист салата, томаты черри, соус пряный демиглас

**905.- СТЕЙК ИЗ СЕМГИ**  
лист салата, томаты черри, соус угольные сливки

**535.- СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ**  
лист салата, томаты черри, соус тартар с соленым огурцом

**430.- СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ**  
лист салата, томаты черри, соус чимичурри



## ГАРНИРЫ

**205.- КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

**230.- СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**

**230.- СВЕЖИЕ ОВОЩИ**

**180.- КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**

**205.- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

## СОУСА

**60.- ВВQ / СЫРНЫЙ / ТОМАТНЫЙ ДЕМИГЛАС / ЧИМИЧУРРИ УГОЛЬНЫЕ СЛИВКИ / ОРЕХОВЫЙ СЛАДКИЙ ЧИЛИ / ТАРТАР**

**15.- СЛИВКИ**