

◆ АПЕРИТИВО

ЗЕЛЁНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ . 330

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ . 230
из Эмилии-Романи

ПРОШУТТО КРУДО . 390
Её величество Пармская ветчина

ВИТЕЛЛО ТОННАТО . 490
телятина с тунцовым соусом и каперсами

ПОЛЛО ТОННАТО . 430
цыплёнок с тунцовым соусом и фисташками

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ . 670
с соусом манго и зелёным айоли

N ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ С АНЧОУСОМ . 390
и тапенадой из оливок

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА . 330
с луковым конфитюром

RAW BAR

КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ . 590
с соусом понзу и сладкими томатами

N ТАРТАР ИЗ ТУНЦА . 630
со спелой грушой и азиатским соусом

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ . 570
с каперсами и вялеными томатами

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ . 590
с кремом из пармезана

◆ НАШИ ДОСКИ

Перед вами лучшие и оригинальные продукты, привезённые нами из Италии

ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСЫ И МЯСО . 990
Прошутто Крудо DOP, Салами Наполи Пиканте, Тирольский Шпек, Мортаделла ди Болонья

ВЫДЕРЖАННЫЕ СЫРЫ . 1070
Грана Падано DOP, Горгонзола, Пекорино Романо DOP, черничный джем

ДЖИРО ДИ ИТАЛИЯ . 1790
путешествие по гастрономии

Аппенинского полуострова
Горгонзола, Грана Падано DOP, Пекорино Романо DOP, Прошутто Крудо, Салами Наполи Пиканте, Мортаделла ди Болонья, сицилийские оливки, черничный джем

◆ БРУСКЕТТЫ

СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АНЧОУСАМИ . 330

С ПРОШУТТО КРУДО . 390
и кремом из пармезана

СО СВЕЖИМ ЛОСОСЕМ . 430
томатами и сливочным кремом

N С ПОДКОПЧЁННЫМ СОМОМ . 430
и яйцом пашот

◆ МОЦАРЕЛЛА БАР

Свежайшие молодые сыры из нашей сыроварни

БУРРАТА МОНИКА . 570
с клубникой и мятым авокадо

БУРРАТА И ТРЮФЕЛЬ . 530
трюфельная паста, оливковое масло

СТРАЧАТЕЛЛА С СОЧНЫМИ ТОМАТАМИ . 390
и оливковым маслом

МОЦАРЕЛЛА С ПРОШУТТО КРУДО . 530
и базиликом

СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ . 430
и острым маслом

Обязательно рекомендуем заказать свежеиспечённую focaccia к блюдам Моцарелла Бара + 130 €

◆ САЛАТЫ

ПАНЦАНЕЛЛА . 390
традиционный тосканский салат из свежих овощей

НИСУАЗ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ . 690
свежий тунец, кенийская фасоль, томаты и тунцовый соус

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ . 490
артишоки, брокколи и сочные листья салата

С КРЕВЕТКАМИ И МАНГО . 570
сочные листья салата, томаты конфи и цитрусовый соус

N С ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ . 490
пастрами собственного приготовления, картофель конфи и вяленые томаты

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ . 470
томаты конфи и перепелиные яйца

◆ ГОРЯЧЕЕ ◆

МЯСО И ПТИЦА

ЩЕКА ТЕЛЁНКА . 670
с пюре из печёных овощей

N **СВИНОЙ БОЧОК** . 790
с картофельным муссом

ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ . 570
с зелёным салатом и кремом из кукурузы

СТЕЙК ТАЛЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ . 830
с картофельным гратеном

УТКА КОНФИ . 690
с печёными корнеплодами и цитрусовым мёдом

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

КОТЕЛОК МИДИЙ . 670
в соусе горгонзола с деревенским хлебом

N **МУКСУН НА ГРИЛЕ** . 730
со спагетти из цукини
и апельсином конфи

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ . 890
с сельдереем, фенхелем и соусом голландез

СУДАК . 590
с муссом из цветной капусты
и икрой щуки

БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО . 390
запечённый баклажан с моцареллой,
пармезаном и соус из спелых томатов
*готовим по традиционному
итальянскому рецепту*

КАЧУККО . 890
традиционный томатный
рыбный суп по-ливорнски
*рекомендуем
на двоих*

◆ СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП . 330
с домашней пастой ньокетти

АЛЬПИЙСКИЙ ГУЛЯШ . 370
наваристый мясной суп с овощами

ПАПА АЛЬ ПОМОДОРО . 330
томатный крем-суп со страчателлой

N **ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП** . 430
с креветками

◆ ХЛЕБ

Испечённый в нашей пекарне

ФОКАЧЧА . 130

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ . 170

ДЕРЕВЕНСКИЙ . 130

◆ ГАРНИРЫ

МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ . 170

ОВОЩИ ГРИЛЬ . 290

СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ . 290

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ . 170

СВЕЖИЕ ОВОЩИ . 230

◆ ПИЦЦА

Наша пицца готовится из особого кулажа муки *Zotman*, в соответствии с традиционной неаполитанской технологией. Мы предварительно выдерживаем тесто в холоде 24 часа и выпекаем в пицца-печи *Morello Forni*.

IL CLASSICO

МАРГАРИТА . 390

соус из помидоров, моцарелла и свежий базилик

ПЯТЬ СЫРОВ . 530

моцарелла, горгонзола, чеддер, пармезан, сливочный крем и грецкий орех

САЛЯМИ . 570

соус из помидоров, салями милано, моцарелла и пармезан

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ . 490

сливочный соус и каперсы

ПИКАНТЕ . 530

соус из помидоров, острая калабрийская салями и пармезан

острая пицца

ПРОШУТТО КРУДО . 590

соус из помидоров, моцарелла и пармезан

MODERN ART

МОНИКА . 490

вяленые томаты, страчателла, печёный перец и оливки таджаски

БОМБЕЙ . 530

цыплёнок карри, сливочный соус и моцарелла

ВИТЕЛЛО ТОННАТО . 570

телятина, томаты и тунцовый соус

ТУНЕЦ ПОНЗУ . 590

сливочный крем, пармезан и свежая зелень

ГРУША И ГОРГОНЗОЛА . 470

сливочный крем, колотый орех и мёд



СОУС ДЛЯ КОРОЧЕК . 90

тунцовый / острый томатный / пармеджано / песто / азиатский

◆ ПАСТА ФРЕСКА

Каждое утро мы начинаем с производства свежей пасты из итальянской муки *Семола* и *Манитоба*. Вы также можете попросить приготовить блюдо с итальянской пастой фабричного производства *Sgambaro* + 90 ₺.

А если вы не очень голодны или хотите оставить место для десерта, можете заказать маленькую порцию пасты.

ФЕТУЧЧИНЕ АРРАБЬЯТА . 290 / 370

острая томатная паста

КАМПАНЕЛЛЕ ПЕСТО . 330 / 410

со страчателлой и зелёными оливками

КАЗАРЕЧЧЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ . 390 / 470

из пармезана и пекорино романо

МАФАЛЬДИНЕ БОЛОНЬЕЗЕ . 370 / 450

в томатном соусе

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА . 390 / 470

с вялым свиным окороком панчеттой

ФЕТУЧЧИНЕ КАЧО-Э-ПЕПЕ . 430 / 510

с овечьим сыром и ароматным чёрным перцем

РИГАТОНИ С РАГУ ИЗ УТКИ . 430 / 510

с сушёными ягодами

ФЕТУЧЧИНЕ С ТРЮФЕЛЕМ . 350 / 430

и страчателлой

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ . 390

с соусом из цитрусов и шалфея

СПАГЕТТИ С БУРРАТОЙ . 530

в соусе из спелых томатов с базиликом

ЧЁРНЫЕ ТОРТЕЛЛОНИ С КРЕВЕТКАМИ . 530

и копчёным лососем с соусом том ям

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ФРУТТИ ДИ МАРЕ . 690

с морепродуктами и сливочно-томатным соусом

СПАГЕТТИ С КРАБОМ . 710

в сливочном соусе с розовым перцем

◆ РИЗОТТО

ризотто готовим исключительно из риса карнароли марки Campanini

С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЁЧКАМИ . 490

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ СКАМОРЦА . 430

С УДОВОЛЬСТВИЕМ ДОБАВИМ К ВАШЕЙ ПИЦЦЕ

моцарелла . 90

страчателла . 150

анчоусы . 150

прошутто крудо . 230

трюфельное масло . 80

вяленые томаты . 90

◆ HAPPY END ◆

Классические и не только итальянские десерты из нашей кондитерской

Можно взять с собой -20%

ВАНИЛЬНЫЙ СЕМИФРЕДО . 330
с чёрной смородиной

ТИРАМИСУ . 430
по классическому рецепту

ФРУКТОВЫЙ ТАРТ . 390
с сырным кремом

ЛИМОННЫЙ ТАРТ . 330
с пышной меренгой

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ . 370
с сырным кремом и кедровыми орехами

НАПОЛЕОН . 390
с заварным кремом и свежей клубникой

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН . 390
со свежими ягодами

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ . 430
с фисташкой и сезонной ягодой

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ . 80
ручной работы

◆ ДЖЕЛАТЕРИЯ ◆

Летняя прогулка по Риму! Легендарное мягкое итальянское мороженое - джелато мы готовим сами вручную, из свежих и исключительно натуральных ингредиентов

ВАНИЛЬ . 90

ФИСТАШКА . 90

ГОРГОНЗОЛА . 90

БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД . 90

СОРБЕТ ВИШНЁВЫЙ ЛИМОНАД . 90

РОМОВАЯ КЛУБНИКА . 110

ИМБИРНЫЙ МАНГО . 110

СЛИВОЧНЫЙ ТРЮФЕЛЬ . 110

Любой вкус теперь можно взять с собой 250 г . 400

◆ МЕНЮ МАЛЕНЬКОГО БАМБИНИ ◆

САЛАТ ВЕРДЕ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ . 170

МИНИ-РАВИОЛИ С ИНДЕЙКОЙ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ . 190

НЬОККИ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ С ЛОСОСЕМ И ЦУКИНИ . 330

КОТЛЕТКА ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ . 270

◆ по рецепту дедушки Давидэ

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

◆ КОФЕ

У нас вы можете насладиться вкусом настоящего кофе итальянской обжарки или выбрать альтернативную местную обжарку для вашего американо, капучино или латте

КЛАССИКА	local	Italy
ЭСПРЕССО		170
ДОППИО		240
АМЕРИКАНО	150	190
КАПУЧИНО	190	230
ЛАТТЕ	210	250
ЭСПРЕССО МАКИАТО		190
ФЛЭТ - УАЙТ		270
РАФ КОФЕ		270
ИТАЛЬЯНСКИЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД		290

ОРГАНИКА

МАТЧА		270
КЛУБНИЧНАЯ МАТЧА		320

Можем приготовить на кокосовом или банановом молоке +90

◆ ЧАЙ

ИНДИЙСКИЙ АССАМ	. 290
СЕНЧА	. 290
ЭРА ГРЕЙ	. 290
ЖАСМИН	. 290
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	. 290

ТРАВЯНОЙ

ГОРНЫЕ ТРАВЫ	. 330
ГРЕЧИШНЫЙ	. 330
РОМАШКА-МЯТА	. 330

ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ

К КОРЕТТО . 250 американо, взбитые сливки, сироп амаретто	Добавить ликёр амаретто +70
КОРТАДО . 190 эспрессо с горячим молоком	
БИЧЕРИН ДЕ ТОРИНО . 310 горячий шоколад, эспрессо и шапка из взбитых сливок	
АФФОГАТО . 190 эспрессо с шариком ванильного мороженого	

АВТОРСКИЙ КОФЕ

КАПУЧИНО С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ . 250
РАФ АРАХИС . 310
ЛАТТЕ МАЛИНА - ГОРГОНЗОЛА . 310
БАНАНОВЫЙ ФРЕДДО <i>со льдом</i> . 330
МАНДАРИНОВЫЙ КАКАО . 310

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ НАШ БЛЕНД
АРОМАТНОГО КОФЕ В ЗЁРНАХ . 750

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

МОИ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЕ НОЧИ . 390 чёрная смородина, розмарин, мята	
АЛЬПИЙСКИЙ, С ЛЮБОВЬЮ . 370 горные травы, клюква, миндаль	
ЕЖЕВИКА – ФИАЛКА . 370 чай анчан, ежевика, фиалка, мята	
ТАЙСКИЙ . 420 ананас, малина, клубника, мята	
ОРАНЖЕВЫЙ – ХИТ СЕЗОНА . 390 облепиха, апельсин, имбирь	Чай без чая