

# ANTIPASTI / ЗАКУСКИ

## VITELLO TONNATO 85 / «ТУНЦОВАЯ ТЕЛЯТИНА» 85

Poached veal slices with the classic creamy sauce and caper berries  
Нарезанная отварная телятина с каперсами в классическом сливочном соусе

## COZZE ALLA NAPOLETANA 85 / МОЛЛЮСКИ ПО-НЕАПОЛЕТАНСКИ 85

Sauté black mussels in a fresh garlic, chili and tomato sauce  
Обжаренные с чесноком и перцем чили черные мидии в томатном соусе

## FRITTURA MISTA DI PESCE 65 / АССОРТИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 65

Platter of crisp fried shrimps, zucchini and calamari served with tartar sauce  
Хрустящие жареные во фритюре креветки, цуккини и кальмары, сервируемые с пикантным соусом Тартар

## MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA(VN) 55 / ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПАРМЕЗАНОМ(VN)

Oven baked layers of eggplant, tomato, mozzarella cheese, fresh basil and parmesan cheese  
Запеченные слоями баклажаны, помидоры, сыр моцарелла, свежий базилик и сыр пармезан

## TARTARE DI SALMONE MARINATO 85 / МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ ТАРТАР 85

Fresh Atlantic salmon tartar marinated in our style with a micro salad  
Свежий атлантический маринованный в нашем стиле лосось в соусе тартар с кусочками салата

# INSALATE / САЛАТЫ

## POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA CON OLIVE NERE E PESTO(VN) 66 / ПОМИДОР С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА ИЗ МОЛОКА БУЙВОЛИЦЫ С МАСЛИНАМИ И СОУСОМ ПЕСТО(VN) 66

Tomatoes with buffalo mozzarella, olives and basil pesto  
Помидоры с сыром моцарелла из молока буйволицы, маслинами и соусом песто

## **INSALATA DI FRUTTI DI MARE 85 / САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 85**

Seafood salad with black mussels, squid, shrimp, cherry tomatoes and lemon dressing

Салат из морепродуктов с черными мидиями, кальмарами, креветками, помидорами черри в лимонном соусе

## **INSALATA MISTICANZA CON NOCI E FORMAGGIO CAPRINO(VN) 50 / МИСТИЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ И КОЗЬИМ СЫРОМ(VN) 50**

Mixed lettuce leaves with walnuts, goat cheese and balsamic syrup

Ассорти из листьев салата, грецких орехов, козьего сыра, заправленное бальзамическим сиропом

# **ZUPPE / СУПЫ**

## **MINISTRONE DI VERDURE ALLA GENOVESE(VN) 45 / ОВОЩНОЙ СУП ПО-ГЕНУЭЗСКИ(VN) 45**

Rustic soup made with vegetables in season and topped with basil pesto  
Деревенский суп с сезонными овощами и заправкой из соуса песто

## **ZUPPA DI PESCE CON PANE ALL'AGLIO 75 / РЫБНЫЙ СУП С ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ**

Seafood soup with extra virgin olive oil and garlic rubbed bread

Суп из морепродуктов с оливковым маслом и чесночным тертым хлебом

# **RISOTTI / РИЗОТТО**

## **RISO CON GAMBERI 90 / РИС С КРЕВЕТКАМИ 90**

Risotto cooked with butter poached prawns and parmesan cheese  
Ризотто с отваренными в масле креветками и сыром пармезан

## **RISO AI FUNGHI CON OLIO DE TARTUFO NERO E PARMIGIANO(V) 80 / РИС С ГРИБАМИ С МАСЛОМ ИЗ ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ И СЫРОМ ПАРМИЗАН(V) 80**

Risotto with mushrooms, black truffle oil and Parmesan cheese

Ризотто с грибами, приготовленное на масле из черных трюфелей, и сыром пармезан

# PRIMI PIATTI / ПЕРВЫЕ БЛЮДА

## LASAGNA ALLA FORNO 85 / ЛАЗАНЬЯ, ЗАПЕЧЕНАЯ В ДУХОВКЕ 85

Oven baked lasagna with a classic Bolognese ragout and parmesan fondue  
Запеченая в духовке лазанья с классическим рагу Болоньезе и фондю из сыра пармезан

## SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 90 / СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 90

Spaghetti pasta served with shellfish in a light spicy tomato sauce  
Спагетти с моллюсками в легком остром томатном соусе

## RAVIOLI DI BRANZINO CON SALSA AURORA 80 / РАВИОЛИ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ В СОУСЕ «АВРОРА» 80

House made ravioli filled with sea bass and dressed with a tomato cream sauce  
Домашние равиоли с начинкой из морского окуня, сервируемые со сливочно-томатным соусом

## PENNE ALLA BOLOGNESE 70 / ПЕННЕ А ЛЯ БОЛОНЬЕЗЕ 70

Penne pasta tossed in our classic Bolognese ragout  
Пенне с классическим рагу Болоньезе

## FETTUCCINI GENOVESE(VN) 65 / ФЕТТУЧИНИ ПО-ЖЕНЕВСКИ(VN)65

House made fettuccini pasta with traditional basil pesto and tomato confetti  
Феттучини с традиционным соусом песто и помидорами

## TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACHI CON SALSA DI FUNGI(V) 70 / ТОРТЕЛЛОНИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ С ГРИБНЫМ СОУСОМ(V)70

House made tortelloni filled with ricotta and spinach on a rich mushroom sauce  
Домашние тортеллоны с начинкой из рикотты и шпината, сервируемые с грибным соусом

## **FARFALLE ALLA CARBONARA DI MANZO 85 / ФАРФАЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ АЛЯ КАРБОНАРА 85**

Farfalle pasta tossed in a beef bacon carbonara sauce  
Фарфалле с говяжьим беконом в соусе Карбонара

## **GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA(V) 75 / Ньокки а ля Соррентина (V)75**

Potato gnocchi served with a fresh tomato and buffalo mozzarella cheese sauce  
Картофельные ньокки, сервируемые со свежими томатами и соусом из сыра моцарелла из молока буйволицы

## **TAGLIATELLE ALLA NORMA(V) 65 / ЯИЧНАЯ ЛАПША ТАЛЬЕТЕЛЛЕ А ЛЯ НОРМА(V) 65**

House made tagliatelle pasta with a tomato, basil and eggplant sauce  
Домашняя яичная лапша тальетелле в томатно-баклажаново-базиличном соусе

# **PESCI / БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

## **PESCE IMBACCADORE 115 / РЫБА «АМБАССАДОР» 115**

Oven baked line fish with tomato, olives, spinach, herbs and lemon  
Запеченая в духовке рыба с помидорами, маслинами, шпинатом, травами и лимоном

## **SALMONE LACCATO AL MIELE CON SPINACI(N) 125 ГЛАЗИРОВАННЫЙ В МЕДЕ ЛОСОСЬ СО ШПИНАТОМ(N) 125**

Honey glazed salmon, rich shrimp bisque, toasted almonds and sauté spinach  
Глазированный в меде лосось, большие креветки с поджаренным миндалем и соте из шпината

## **BRANZINO CON COZZA E FUNGHI 150 / СИБАС С МИДИЯМИ И ГРИБАМИ 150**

Pan seared sea bass with a black mussel & mushroom casserole  
Обжаренный на сковороде сибас, подается с черными мидиями и грибной запеканкой

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE IN SALMORIGLIO 190 / РЫБНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ 190** 

Platter of grilled prawns, line fish, calamari and scallops with salmoriglio sauce

Ассорти из креветок, рыбы, кальмаров и морских гребешков на гриле с соусом сальморильо

**ARAGOSTA A ROSITA 390 / ХВОСТ ОМАРА 390** 

Roasted lobster tail, confit of peppers, herbed potatoes and basil oil

Хвост жареного лобстера, подается со сладким перцем, картофелем с травяными приправами и маслом из базилика

# CARNE / МЯСНЫЕ БЛЮДА

## ORECCHIONA DI VITELLO ALLA MILANESE 165 / ТЕЛЯЧЬЕ УХО ПО-МИЛАНЕЗСКИ 165

Breaded milk fed veal escallop served the classic Milanese way  
Панированный эскалоп молочной телятины, приготовленный по-Миланезски

## COSTOLETTE D' AGNELLO 165 / БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ 165

Herb grilled lamb cutlets, caponata vegetables and pumpkin mustard  
Жареные бараньи котлеты с травами, овощами Капоната и тыквенной горчицей

## GALETTO ALLA GRIGLIA 100 / ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ 100

Oven roasted chicken with potato galette and mushroom jus  
Жареная в духовке курица с картофельными галетами в грибном соке

## TAGLIATA DI VITELLO CON RUCOLA E GRANA A SCAGLIE 175 / НАРЕЗАННАЯ ТЕЛЯТИНА С РУКОЛОЙ В СЫРНОЙ КРОШКЕ 175

Grilled veal sirloin steak, rocket leaves, shaved parmesan cheese and balsamic syrup  
Филе телятины на гриле с листьями петрушки, тертым сыром пармезан и бальзамическим сиропом

## FILETTO DI ANGUS 225 / ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ 225

Angus beef fillet with truffle scented jus and potato cake  
Биф из говядины с душистым трюфельным соком и картофелем

# CONTORNI / ГАРНИРЫ

## PATATE ARROSTITE 35 / ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 35

Oven roasted rosemary potatoes  
Жареный картофель в духовке с розмарином

## **FUNGHI TRIFOLATI 40 / ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ 40**

Sauté mushrooms with garlic and parsley  
Соте из грибов с чесноком и петрушкой

## **CREMA DI SPINACI 35 / ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА 35**

Creamed spinach  
Пюре из шпината

## **PUREA DI PATATE 35 / КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 35**

Mashed potatoes  
Картофельное пюре

# PIZZE / ПИЦЦЫ

## MARGHERITA (V)55 / МАРГАРИТА(V) 55

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil  
Томатный соус, сыр моцарелла и свежий базилик

## QUATTRO FORMAGGI BIANCA E SALSA TARTUFATA (V)65 / «4 СЫРА» С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ (V)65

Mozzarella, goat's cheese, parmesan, gorgonzola and black truffle oil  
Сыр моцарелла, козий сыр, сыр пармезан, сыр горгонзола и масло из черных трюфелей

## PIZZA SALMONE AFFUMICATO 80 / ПИЦЦА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ 80

Mascarpone cream, mozzarella cheese, smoked salmon and baby rocket leaves  
Крем Маскарпоне, сыр моцарелла, копченый лосось и листья петрушки

## DIAVOLA 65 / ДЬЯВОЛА 65

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, beef salami and peppers  
Томатный соус, сыр моцарелла, говяжья салями, перец

## VEGETARIANA(V) 60 / ВЕГЕТАРИАНА (V)60

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, zucchini, peppers and mushrooms  
Томатный соус, сыр моцарелла, баклажан, цуккини, перец и грибы

## FRUTTI DI MARE 90 / ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ 90

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, mixed seafood and roasted garlic  
Томатный соус, сыр моцарелла, ассорти из морепродуктов с жареным чесноком

## VALTELLINA 70 / ВАЛЬТЕЛЛИНА 70

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, air cured beef, rocket and shaved parmesan cheese  
Томатный соус, сыр моцарелла, запеченая воздушная говядина, петрушка и натертый пармезан

# DOLCE / ДЕССЕРТЫ

## TIRAMISU 50 / ТИРАМИСУ 50

A classic version with mascarpone cream and espresso soaked lady finger biscuits  
Классический десерт пропитанных кофе печений «дамские пальчики»

## TORTINO DI CIOCCOLATO AL CUORE TENERO(N) 45 / ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «МЯГКОЕ СЕРДЦЕ» (N)45

Rich chocolate lava cake  
Насыщенный шоколадом торт

## FRUTTA CON CREMA DI YOGHURT 45 / ФРУКТЫ В ЙОГУРТОВОМ КРЕМЕ 45

Seasonal fruits with yoghurt cream and berry juice  
Сезонные фрукты с йогуртовым кремом и ягодным соком

## CREPPELLE ALL NOCCIOLE (N)45 / БЛИНЧИКИ С ФУНДУКОМ(N) 45

Vanilla crepe filled with hazelnut chocolate and topped with vanilla ice cream  
Ванильный креп с шоколадом, фундуком, сервируемый с ванильным мороженым

## GRANDE PROFITEROLE 45 / ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ 45

Giant profiterole with mocha cream, chocolate sauce and sugar dust  
Гигантский профитроле с начинкой крема мокко, шоколадного соуса, обсыпанный сахарной пудрой

## MISTO DI GELATI 20 / МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ 20

Selection of artisanal Italian ice creams  
Итальянское мороженое в ассортименте