

# Чёрный трюфель The black truffle

# В цену включены 2 гр. черного трюфеля The price includes 2 gr. of black truffle

Тальолини с черным трюфелем

The tagliolini with butter and black truffle 890,00p.

Карпаччо из цуккини с Грана Падано и черным трюфелем

Carpaccio of zucchini with Grana Padano and black truffle 1090,00p.

Карпаччо из сельдерея с домашним сыром Пекорино и черным трюфелем

The carpaccio of celery and tuscan Pecorino with black truffles

1110,00p.

Ризотто с черным трюфелем

Risotto with black truffle

1390,00p.

Карпаччо из сибаса с черным трюфелем

Carpaccio of sea bass with black truffle

1490,00p.

Папарделли с черным трюфелем и Страчателлой

Pappardella with black truffle and Stracciatella

1490,00p.

Карпаччо из говядины с черным трюфелем

The beef carpaccio with black truffle

1550,00p.

Спагетти с ботаргой кефали и черным трюфелем

Spaghetti with mullets roe and black truffle 1590,00p.

По вашему желанию, Вы можете заказать дополнительно свежий чёрный трюфель:

If you wish, you can order more truffles black: 1гр. чёрного трюфеля/1g. black truffle 550 ,00р.



# Tap-map и kapnaччо Tar-tar and carpaccio

Тар-тар из овощей с бальзамическим уксусом и оливками Vegetable tartare with balsamic vinegar and olives 590,00р.

Карпаччо из говядины с рукколой и Пармезаном Beef carpaccio with arugula and Parmesan cheese 920,00p.

Kapпaччо из сибаса Seabass carpaccio 920,00р.

Тар-тар из маринованного лосося с свежим сыром и авокадо Marinated salmon tartare with avocado and fresh cheese 1090,00р.

Tap-тap из говядины Beef tartare 1150,00p.

**New** Карпаччо из копченого лосося с редисом, огурцом, красной икрой и муссом из рикотты

Smoked salmon carpaccio with radish, cucumber, red caviar and ricotta mousse 1450,00p.

**New** Трис: с лангустином, тартаром из тунца, и с устрицей Жилардо

Tris: tar-tar of tuna, oysters and langustine 2390,00p.



# Закуски Appetisers

Брускетта с томатами и чесноком (3 шт)

Bruschetta with tomatoes 490,00p.

Салат «Цезарь»
Insalata "Cesare"
С курицей / Chicken
690,00р.
С креветками / Shrimps
990,00р.

Салат Нисуаз по-Средиземноморски с соусом из консервированного тунца

Salad «Nisuaz Francesco» with tuna sauce 790,00p.

Страчателла с помидорами

Stracciatella with tomatoes 990,00p.

Тонко нарезанная отварная телятина с соусом из тунца Vitello tonnato

1090,00p.

Салат из креветок по-Каталански

Shrimp salad in Catalana style 1100,00p.

Салат с мясом краба, огурцом, сельдереем и рукколой

Crabmeat salad with cucumber, celery and ruccola 1280,00p.

Моцарелла Капрезе

Mozzarella of the Caprese 1290,00p.



# **New** Зеленый салат с консервированным тунцом, томатами, моцареллой, зелеными оливками и кукурузой

Green salad with tuna fish under oil, tomatoes, mozzarella, green olives and ears 1300,00p.

#### Пармская сырокопченая ветчина с дыней

Parma ham with melon 1390,00p.

#### Молодой сыр «Буррата» с томатами черри и микс-салатом

Burrata cheese with cherry tomatoes and mix salad 1540,00p.

# Салат из осьминога с фенхелем, апельсином, грейпфрутом и черными оливками

New

Octopus salad with fennel, citrus and black olives 1590,00p.

Сицилийский салат с морепродуктами

Sicilian seafood salad 1990,00p.



# Горячие закуски Hot appetizers

#### Коппо по-Неаполетански:

New

кальмары, каракатица, креветки, цуккини и баклажаны во фритюре Cuoppo Napoletano: Frying of squid, cuttlefish, shrimp, zucchini and eggplant 590,00p.

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

Баклажаны запеченные с томатами и моцареллой Eggplants baked with tomatoes and mozzarella 930,00р.

Мидии в томатном соусе / белом вине Mussels in tomato sauce / white wine sauce 930,00р.

Coте с вонголе Soute of clams 1590,00р.



# Мясное accopmu (50 гр.) Assorted Cold Cuts (50 gr.)

Ветчина «Котто» / «Cotto» Ham 350,00р.

Мортаделла Болонезе / Mortadella Bolognese 360,00р.

Салями из оленины / Venison salami 590,00р.

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

Пармская ветчина / Parma ham 690,00р.

Салями с трюфелем / Salami with truffle 620,00p.

Салями из кабана / Salami of wild boar 620,00p.

Салями из гуся / Goose salami 750,00p.

Прошуто Сан Даниэле / Prosciutto San Daniele 1390,00р



# 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) 350,00p.

Скаморция Афумиката / Scamorzza Affumicata 390,00р.

Скаморция классическая / Scamorzza classica 390,00р.

Горгонзола Блю / Gorgonzola Blu 490,00р.

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

Пекорино Сардо (6 месяцев) / Pecorino Sardo(6 months) 530,00p.

Пекорино Тоскана / Pecorino Toscano) 580,00p.

Пекорино Романо / Pecorino Romano 580,00р.

Пекорино с черным трюфелем / Pecorino with black truffle 690,00р.



# Cyn Soup

#### Куриный суп с домашней лапшой

Chicken soup with home-made noodle 350,00p.

Томатный суп/ Tomato soup 430,00p. co Страчателлой/ with Stracciatella 590,00p

#### Овощной суп минестроне

Vegetable Minestrone 530,00p.

Гаспачо Gazpacho 590,00р.

Крем суп из тыквы с крабом и миндалем Cream of pumpkin soup with crab and almond 890,00p.

Рыбный суп по-Средиземноморски в белом вине / в томатном соусе Mediterranean fish soup with white wine / tomato sauce 1690,00p.



# Паста из Граньяно специальной формы Gragnano Pasta Special Formats New

Пенонне с панчетой с томатным соусом, белым луком и чили перцем Pasta Pennone with tomato sauce, bacon, white onion and chili pepper 540,00p.

Кандели с цукини, панчетой и Страчателлой Pasta Candele with zucchini, bacon and Stracciatella cheese 890,00р.

# Каламарата Аматричана с вонголи, кальмарами, мидиями, креветками с томатным соусоусом

Pasta Calamarata with clams, squid, mussels and shrimp and tomato sauce 1090,00p.

#### Спагеттоне с вонголе, цукини и ботаргой Кефали

Pasta Spaghettone with clams, zucchini and botarga Mullet 1090,00p.

Тубеттони с осьминогом, с кремом из фасоли и помидорами Pasta Tubettone with cream of beans, octopus and cherry tomatoes 1190,00p.

Спагеттоне ди Граньяно по-Генуэзски с тунцом, с сыром Качо и перцем Pasta Spaghettoni with onion sauce and tuna, cheese pecorino and pepper 1190,00р.

# Джильо Тоскано с сальсиччой, белыми грибами, и сыром пекорино Романо

Pasta Giglio Toscano with homemade sausage, white mushrooms, and cheese Pecorino Romano 1190,00p.

#### Паккери с барабулькой, с томатами черри, черными оливками и сыром Проволоне дель Монако

Pasta Paccheri, with red mullet, cherry tomato, black olives and cheese Provolone del Monaco 1390,00p.



## Паста из Граньяно Pasta Gragnano

Спагетти «Алио олио» с перцем чили, петрушкой и оливковым маслом Spaghetti "Garlic, oil and chili pepper" 620,00р.

Лингвини с томатами черри и базиликом Linguini with cherry tomatoes and basil 620,00р.

Спагетти «Карбонара» Spaghetti Carbonara 630,00р.

Спагетти с ракушками вонголе Spaghetti with clams 890,00р.

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе Penne with ham and mushrooms in cream sauce 1030,00p.

New Лингвини с креветками, мидиями, осьминогом и кальмарами Linguine of Scoglio: with shrimp, mussels, octopus and squid 1190,00p.



# Домашняя паста Homemade pasta

#### Тальятелле «Болоньезе»

Tagliatelle «Bolognese» 570,00p.

# Равиолли с рикоттой, моцареллой, с лимоном и базиликом, и соусом **New** из свежих томатов

Ravioli stuffed with ricotta, mozzarella, basil, and lemon, with a fresh tomato souce

640,00p.

#### Папарделли с белыми грибами

Pappardelle with porcini mushrooms 730,00p.

#### Феттучини с рагу из кролика и оливками по-Таджасски

Fettuccine with rabbit ragout and Taggiasche olives 810,00p.

#### Лазанья с соусом «Болоньезе»

Lasagne «Bolognese» 880,00p.

# Равиоли с гусем, сливочным маслом, шалфеем и сыром Пекорино Goose ravioli with butter, sage and Pecorino cheese 990,00p.

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов Ravioli with Burrata cheese, cherry tomatoes and eggplant fondue 1100,00p.



# Ризотто Risotto

New

Ризотто с креветками, цукини и лимоном Risotto with shrimps, zucchini and lemon 690,00р.

Ризотто с рагу из ягненка

Risotto with lamb ragout with red wine sauce 830,00p.

Ризотто с белыми грибами

Risotto with porcini mushrooms 1030,00p.

Ризотто с морепродуктами

Risotto with seafood 1350,00p.



# Горячие рыбные блюда Fish main courses

Филе трески с томатами черри, оливками и каперсами Cod fillet with cherry tomatoes, olives and capers 720,00р.

Палтус на гриле со шпинатом, анчоусами и пюре со вкусом лимона Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor 1390,00р.

Ассорти морепродуктов на гриле с печеными овощами ( кальмар, осьминог, креветки и лосось )

Assorted grilled seafood with baked vegetables (squid, octopus, shrimp and salmon) 1790,00p.

Сибас на сковородке с томатами черри, чесноком и петрушкой Sea bass in a frying pan with cherry, tomatoes, garlic and parsley 2050,00 р.

Тальятта из тунца с салатом из томатов и артишоков Tagliata of tuna c salad with tomatoes and artichokes 2600,00р.

Филе Тюрбо, запеченная в фольге с маслинами, помидорами черри и каперсами

Fillet of turbot baked with black olives, cherry tomatoes and capers **New** 2890,00p.



### Рыба Fish

Дорадо (за 100гр.)

Dorado (per100g.)

490,00p.

Сибас (за 100гр.)

Sea bass (per 100g.)

490,00p.

Вонголе (за 100гр.)

Clams (per 100g.)

490,00p.

Устрицы (1шт)

Ousters (1piece)

790,00p.

#### Креветки на гриле (за 100гр.)

Prawns (per 100g.)

890,00p.

Тюрбо (за 100гр.)

Turbot (per 100g.)

1020,00p.

#### Лосось на пару/ на гриле

Steamed salmon / grilled

1290,00p.

#### Гребешки с лимоном и микс-салатом (100 гр.)

Scallops with lemon and mixed salad (per 100g.)

1430,00p.

Осьминог (за 100 гр.)

Octopus (per 100g.)

1890,00p.

Лангустины (за 100 гр.)

Langoustine (sa 100 g.)

1890,00p.

### Соусы, предлагаемые для рыбы на гриле:

Sauces recommended to grilled fish

Лимонный дрессинг с орегано

Lemon dressing with oregano

140,00p.

#### Дрессинг с ворчестером и табаско

Dressing with Worcester and Tabasco

150,00p.



### Горячие мясные блюда Meat main courses

Печень по-Венециански с картофельным пюре The Venetian liver with mashed potato 490,00р.

# Тушеная телятина с томатным соусом, моцареллой и картофельным пюре с зелёным луком

Veal "Pizzaiolo" with tomato sauce, mozzarella and mashed potatoes with green onions 1060,00p.

Котолетта по-Милански Cotoletta Milanesa 1090,00р

Occoбуко по-Милански Ossobuco in Milanese style 1230,00p.

Ассорти мяса на гриле с печеными овощами (говядина, курица, ягненок и Тосканские сосиски)

Assorted grilled meat with baked vegetables (beef, chicken, lamb and Tuscan sausage) 1350,00 p.

# Тушеный кролик с помидорами, оливками, сельдереем и каперсами

Rabbit "Hunter style": braised rabbit with tomatoes, olives, celery and capers 1560,00p.

Цыпленок на сковороде (500 гр) с овощами гриль и фокачча Chickens on the grill (500 gr) with grilled vegetables and focaccia 1590,00р.

Тальятта из говядины Ангус с рукколой, томатами черри и сыром Грана Падано

Tagliata of Angus beef with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese 2790,00p.



### Гриль мясо Grilled meat

Стейк по-Флорентийски (100 гр)

Florentine beef steak (100 g)

900,00p.

Каре ягненка с овощами на гриле

Rack of Lamb with grilled vegetables 1350,00p.

Филе из говядины Ангус (150гр)

Beef filet Angus (150 gr)

2430,00p.

Филе миньон из говядины Ангус (150гр)

Filet mignon Angus 2490,00p.

Антрекот Ангус (300гр)

Entrecote Angus (300gr) 3300,00p.

### Соусы, предлагаемые для мяса на гриле:

Sauces recommended to grilled meat

Томатный соус

Tomato sauce

80,00p.

Перечный соус

Pepper sauce

140,00p.

Соус с тимьяном и розмарином

Sauce with thyme and rosemary 140,00p.



### Гарниры Garnishes

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

Пюре из брокколи Mashed broccoli 250,00p.

Овощи на гриле Grilled vegetables 270,00p.

# Шпинат обжаренный на оливковом масле

Fried spinach with olive oil 350,00p.

### Зеленая фасоль жареная с чесноком

Fried green beans with garlic 740,00p.

Белые грибы на гриле (100 гр)

Grilled porcini (100 gr.) 790,00p.

Спаржа (100 гр) Asparagus (100 gr) 800,00р.



### Πυμμα Pizza

Фокачча

Focaccia

250,00p.

#### Фокачча с томатами и анчоусами

Focaccia with tomatoes and anchovies

560,00p.

#### Пицца «Маргарита» с Моцареллой Фиор ди Латте

Pizza «Margarita» with Mozzarella

590,00p.

#### Пицца «Маринара» (Помидоры, анчоусы, черные оливки, чеснок)

Pizza «Marinara» (tomatoes, anchovies, black olives, garlic)

680,00p.

New Пицца с «Diavolo»

Pizza "The Devil"

790,00p.

Пицца Салями Милано

Pizza «Salami Milano»

850,00p.

Фокачча с мортаделой и Страчателлой

Focaccia with mortadella and Stracciatella

890,00p.

Пицца «Четыре сыра»

Pizza «Four cheeses»

890,00p.

#### Пицца с ветчиной и грибами

Pizza with ham and mushrooms

1190,00p.

Пицца «4 сезона»

Pizza «4 seasons»

1060,00p.

#### Пицца с морепродуктами

Pizza with seafood

1490,00p

#### Пицца с черным трюфелем, Моцареллой и Рикоттой

Pizza with black truffle, Mozzarella and Ricotta cheese 1950,00p.

New



### Десерт Desserts

#### Мороженое Шоколадное/Ванильное / Клубничное/ Лесная ягода/ Фисташковое

Ice-cream
Chocolate/Vanilla/Strawberr/Wild berries/
Pistachios
250,00p.

#### Сорбет

#### Лимонный/Мандариновый/Ананасовый/Маракуйя /Клубничный/ Лайм-кокос/Манго

Sorbet
Lemon / Tangerine / Pineapple / Passionfruit/ Mango/ Strawberry/
Lime-coconut
300,00p.

#### Эклер с заварным кремом и вишней

Éclair with custard and cherries 280,00p.

#### Карамельный торт

Caramel cake 350,00p.

#### Канноло Сицилиано

Cannolo Siciliano 390,00p.

#### Профитроли в шоколадном креме

Profiteroles chocolate 430,00p.



New

Mycc из рикотты с клубникой и шоколадом Ricotta Mousse with strawberries and chocolate 490,00р.

Миллефолье с клубникой и кремом шантильи Millefeuille with strawberry and Chantilly cream 490,00р.

Кусочки свежего ананаса с ликером

Fresh pineapple with orange liqueur 490,00p.

Tирамису Tiramisu 550,00р.

Малиновый торт Raspberry cake 550,00р.

Шоколатиссимо с фисташковым мороженым Hot chocolate cake with pistachio ice-cream 590,00р.

Шоколадный торт Chocolate cake 690,00p.

Мерингата с лесными ягодами в клубничном соусе Meringata with berries in strawberry sauce 780,00р.

Семифредо с манго Semifreddo with mango 790,00p.



# Конфеты и Печенье Sweets and Biscuits

Рафаэлло (1шт.) Raffaello (1 piece) 40,00р.

Кантуччи (1шт.) Cantucci cookies (1 piece) 40,00p.

Шоколадное печенье с фундуком (1шт.) Chocolate cookies with hazelnuts (1 piece) 40,00р.

Цукаты апельсин (1шт.) Candied oranges (1 piece) 70,00р.

Тарталетка с черносливом (1шт.) Tartlet with prunes (1 piece) 70,00р.

Калуа (1шт.) Каhlua (1 piece) 80,00р.