

Добро пожаловать в MEDICI italian bistro!

Медичи – это большая семья, известная со времен эпохи Возрождения.

Благодаря ей, творцы, такие как Сандро Боттичелли и Микеланджело создали шедевры, которые сегодня узнают во всем мире.

Мы тоже любим искусство и любим творить!

В этом мы схожи с Медичи и в шутку называем себя их современными продолжателями.

На наших стенах, на известных миру персонажах, можно разглядеть озорные вкрапления современности. А в центре зала –

арт-объект из 365 парящих винных бутылок, как символ любви итальянцев к вину круглый год. Попробуйте рассмотреть акценты и угадать персонажей, пока наслаждаетесь творениями нашего шеф-повара.

Мы используем подход, как это зародилось в Неаполе. Мы готовим настоящую неаполитанскую пиццу на открытом огне. Благодаря температуре в 485 градусов и особой рецептуре подготовки теста, которое ферментируется 48 часов, пицца выпекается за считанные 60 секунд.

Вся паста в нашем меню называется «свежая паста» или как говорят итальянцы –

Pasta Fresca! Каждое утро на кухне MEDICI начинается с приготовления теста для пасты. Такая паста остается эластичной и готовится в этот же день, потому как завтра, будет уже новая Pasta Fresca.

Добро пожаловать в семью Медичи!

**MEDICI**  
italian bistro

# ЗИМНЕЕ МЕНЮ

## **Cucina**

Салат Креветки, тыква, пармезан, руккола	520
Пицца Парма, страчателла, пряная хурма	650
Лазаньетте Болоньезе	550
Ризотто Тыква и таледжио	520
Панна котта, винная груша в специях	370

## **Bar**

Глнтвейн с апельсинами и яблоками	390
-----------------------------------	-----

## Сразу к вину

Оливки 40гр	170
Вяленые томаты 30гр	170
Артишоки 40гр	170
Пармская ветчина 30гр	250
Брезаола 30гр	290
Сыр Пекорино 40гр	290
Сыр Горгонзола 40гр	220
Сыр Таледжио 40гр	250
Сыр Пармезан 40гр	250

## Стартеры

Брускетта Парма, крем из рикотты	380
Брускетта Лосось, помидоры, авокадо	450
Карпаччо Говядина, пармезан, руккола	510
Вителло Тоннато	490
Тартар Тунец, авокадо, соус сальморехо	590
Тартар Говядина, вяленый томат, пармезан	560
Крудо Лосось, сальса из помидоров, фенхель	550
Карпаччо Помидоры, страчателла, орехи кедра	490

## Доски

Пармская ветчина, Брезаола, оливки, артишоки, вяленые томаты, гриссини	890
--	-----

---

Сыры Пекорино, Горгонзола, Таледжио, Пармезан, орехи и мёд	790
--	-----

## Салаты

In greco	430
Цезарь, куриное филе	480
Креветки, киноа, помидоры, авокадо, пашот	590
Нисуаз «tonno fritto»	560

## Супы

Любимый суп Джованни со страчателлой	450
Томатный суп, креветки, кальмар, дорада, помидоры	620
Куриный бульон, tortellini, шпинат, пармезан	390
Тыквенный суп-крем	360

Добавьте к супу порцию жареных креветок — 200 рублей

## ПИЦЦА НАРОЛЕТАНА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

### На соусе из помидоров

Моцарелла, базилик 390

Пепперони, моцарелла 480

Баклажан, страчателла, вяленые томаты 520

Говядина, бекон, печеный перец 620

Тамбовский окорок, шампиньоны, руккола 550

Креветки, кальмар, руккола 650

### На соусе бешамель

Куриное филе, моцарелла, соус из каперсов 540

Грибы, пармезан, трюфельный крем 520

Горгонзола, моцарелла, таледжио, пармезан 590

Пармская ветчина, руккола, пармезан 590

Мортаделла, страчателла, фисташки 620

### Фокачча Genovese

Пармезан и розмарин 210

Только представьте, тесто для приготовления пиццы сегодня, мы начали подготавливать ещё позавчера.

За 40–50 часов тесто ферментируется, образуя в фактуре теста воздушные пузыри, которые взрываются при треске дров уже в печи. Именно они и образуют особые подпалины на бортах нашей пиццы – это признак настоящей неаполитанской пиццы!

Вся паста, которую мы используем, бережно  
приготовлена нашими пастайоло  
в MEDICI italian bistro.

Каждый день мы начинаем с замеса итальянской муки,  
семолы, яиц, оливкового масла и морской соли. Такая  
паста должна быть использована сразу, потому как не  
подразумевает долгое хранение и поэтому называется  
«свежей пастой». В Италии говорят – Pasta Fresca!

## Домашняя паста Fresca

### Спагетти

Bolognese	520
Carbonara	520
Arrabiata и креветки	590
Креветки, гребешок, кальмар, мидии и перец из печи	750

### Тальятелле

Al pomodoro	420
Говядина, грибы и трюфельный соус	590
Креветки и цукини	580
Тамбовский окорок и шампиньоны	520
Лосось филе и вяленые томаты	620

### Закрытая паста

Равиоли Рикотта и шпинат, пармезан	490
Тортелини Куриное филе, пармезан и трюфельный соус	560
Тортелони Камчатский краб, пармезан, шалфей	850

## Ризотто

Грибы и трюфельный сыр	550
Креветки и песто	690

## Горячие блюда

Баклажаны, как Parmigiana	490
Котлеты куриные, acini di pere, помидоры	520
Salt`im`bosca из филе цыпленка с шалфеем, ризотто Bianco	570
Утиная ножка растомленная, румяные овощи	780
Телячьи щёчки Sangiovese, полента	620
Тальята из говяжьей вырезки, сладкий перец из печи	1130
Кальмар, фаршированный креветками, соус Al pomodoro	620
Дорада с картофелем по-сицилийски	850
Сковорода на двоих: креветки, гребешки, кальмары, вонголе, мидии, травы и чабатта	1850

## Сладкое

Чизкейк Сан-Себастьян, взбитый сыр и варенье	420
Бонапарт с малиной	350
Тирамису	390
Трюфель из бельгийского шоколада	90
Шарик мороженого или сорбета	120

## Напитки

Вода Vivreau газ/без газа	500ml	120
Вода CERELIA naturale	500ml	320
Вода CERELIA frizzante	500ml	320
Coca-Cola	330ml	250
Тоник Schweppes	250ml	220
Сок Franz Josef Rauch томат, яблоко, вишня	200ml	220
Морс	300ml	180
Свежевыжатый сок Апельсин, яблоко, сельдерей, морковь	250ml	320

## Домашний лимонад

Лимон-базилик	350ml	280
Облепиха-апельсин	350ml	280
Малина-мята	350ml	320
Маракуйя-Маракуйя	350ml	320

## Кофе / Чай / Другой чай

Эспрессо		160
Американо		160
Капучино		210
Латте		280
Любой кофе мы можем приготовить на растительном молоке + 70 рублей		
Чай в чайнике	600ml	320
Ассам, Эрл Грей, Сенча, Молочный улун, Жасмин, Йога		
Облепиха-розмарин	600ml	390
Малина-имбирь	600ml	390

МЫ ЗАПУСТИЛИ ПРОГРАММУ  
ЛОЯЛЬНОСТИ В ПРИЛОЖЕНИИ  
ДЛЯ КАЖДОГО

\*Подробности у персонала

ДОСТАВКА  
ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЕДЫ ТЕПЕРЬ  
В ПРИЛОЖЕНИИ  
MEDICI BISTRO

СКАЧАЙ СЕЙЧАС И ПОЛУЧИ  
СКИДКУ 15% НА ПЕРВУЮ  
ДОСТАВКУ ПО ПРОМОКОДУ  
**DOST15**



Наведи камеру телефона

- РЕГИСТРИРУЙСЯ
- ЗАКАЗЫВАЙ ДОСТАВКУ
- ПОЛУЧАЙ БАЛЛЫ  
С КАЖДОГО ЗАКАЗА
- ОПЛАЧИВАЙ  
БАЛЛАМИ ДО 50%



Информация об основных ингредиентах блюд, их пищевой ценности и составе, способ приготовления и вес (объём) порций готовых блюд предоставляется по запросу.

Возможна оплата наличными, кредитной картой Visa, Mastercard. Цены указаны в рублях.