

**ЗАКУСКИ** Р

<b>Антипаста</b> подаётся с оливками, вяленными томатами, каперсами и рулетиком из запеченного перца с фетой	315 г	1200
<b>Мясная тарелка</b> тар-тар из говядины, бекон гуанчале, ростбиф и горчичный соус	230 г	850
<b>Рыбная тарелка</b> тар-тар из лосося на рисовых чипсах и палтусом маринованным в водке	230 г	1450
<b>Сырное плато с ореховым пралине</b> с грецким орехом, вареньем из сосновых шишек и ореховым пралине	200 г	850
<b>Буратта с томатами</b> буратта, розовые томаты, руккола и чабатта	200 г	600
<b>Маслины и оливки каламата</b>	100 г	370
<b>Капрезе</b> классическая закуска под соусом песто	180 г	620
<b>Вителло Тонато</b> телятина под соусом из тунца и анчоусов	160 г	700
<b>Тар-тар из говядины</b> охлажденная вырезка с соусом Табаско, пармезаном и цельнозерновым хлебом	170 г	780
<b>Паштет из утки</b> с добавлением сливочной тыквы, подаётся с апельсиновым домашним вареньем и булочкой бриошь	190 г	670
<b>Тар-тар из лосося</b> на подушке из авокадо, подаётся с рисовыми чипсами и плодами каперса	165 г	650

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

<b>Запечённый камамбер с фиником и кумкватом</b> сыр запекается под шапкой из кумквата, подаётся с финиками и чабаттой	220 г	950
<b>Теплая брускетта с томатами и страчателлой</b> слегка обжаренные томаты со страчателлой на чабатте гриль	200 г	420
<b>Креветки Катаифи</b> обжаренные в коконе из тонких нитей теста "катаифи" с соусом "свит чили"	140 г	690
<b>Мидии с базиликовым маслом</b> мидии обжариваются в сливочном масле с чесноком и стеблем сельдерея, подаётся с чабаттой	330 г	840

**САЛАТЫ** Р

<b>Салат по-деревенски</b> с семенами подсолнечника и заправкой на выбор	190 г	480
<b>Большой зеленый салат</b> микс зеленых овощей и салатов под пастой из зеленого горошка	150 г	410
<b>Греческий салат</b>	250 г	630
<b>Цезарь с цыпленком</b>	230 г	660
<b>Цезарь с креветками</b>	220 г	720
<b>Салат с лососем</b> микс ярких овощей и салатов под соусом "чимичури" из пюре маракуйи и чили-перца	180 г	750
<b>Итальянский салат с ростбифом</b> микс салатов с оливками и болгарским перцем под заправкой из горчицы	190 г	690

**ПИЦЦА 24 см и ХЛЕБ**

<b>Маргарита</b>	270 г	410
<b>Прошутто Фунги с пармской ветчиной и вешенками</b>	330 г	510
<b>Пицца мясное ВВQ</b> пепперони, бекон, соус чили	350 г	600
<b>С грушей и горгонзоллой</b> с медовой глазурью	300 г	510
<b>Пепперони</b>	320 г	630
<b>Кватро Формаджи</b> моцарелла, бри, дор-блю, пармезан	290 г	520
<b>Пицца Цезарь</b> с курицей и френш-салатом в соусе цезарь	330 г	690
<b>С мортаделлой</b>	260 г	510
<b>Пицца с бураттой и томатами черри</b>	360 г	660
<b>Пицца грибная</b> с соусом трюфельный песто, вешенками и пармезаном	300 г	520
<b>Фокачча</b>	180 г	140
<b>Песто к фокачче</b>	30 г	60
<b>Розмарин к фокачче</b>	2 г	30
<b>Пармезан к фокачче</b>	15 г	80
<b>Хлебная корзина домашняя</b>	150 г	250

**СУПЫ**

<b>Куриный бульон</b> с домашней лапшой и перепелиным яйцом	300 г	350
<b>Томатный суп с чесночными гренками</b>	300 г	390
<b>Суп из говядины</b> крутой говяжий бульон с овощами, мясом и картофельными клецками	250 г	440
<b>Грибной крем-суп</b> подаётся с трюфельным маслом	350 г	590
<b>Уха по-фински</b> сливочный суп с лососем, картофелем и томатами черри	250 г	520

*Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту.*

ПАСТЫ И РИЗОТТО	Р
Казаречче Болоньезе	300 г 690
Карбонара	290 г 690
Тальятелле с белыми грибами и трюфельной пастой	285 г 710
Паста сливочно-шафрановая с лососем готовится с тимьяном и лимонной цедрой	305 г 790
Ригатони Верде с мортаделлой крупный сорт пасты, подается с соусом из брокколи и зеленого горошка	280 г 720
Лингвини с лангустином с креветками и соусом "биск"	345 г 740
Лингвини с вонголе острая паста с соусом из белого сухого вина и зелени	470 г 760
Лазанья	290 г 860
Спагетти аль-помодоро классическая паста с томатным соусом и помидорами черри	350 г 650
Ризотто Порчини с белыми грибами, трюфельной пастой и пармезаном	285 г 690
Шафрановое ризотто с лангустином яркое блюдо со страчателлой и зеленым соусом "верде"	320 г 850
Ньокки аматричана с гуанчале и соусом на основе вермута и сладкого красного лука	370 г 640
Орзо с тальяттой из говядины паста с пармезаном и стейком из вырезки	320 г 760
<b>ГОРЯЧЕЕ</b>	
Куриное филе на гриле с цуккини с соусом айоли маринованное в травах, подается с цуккини и соусом "айоли"	230 г 560
Половина цыпленка с хрустящим салатом маринованный в эстрагоне и мяте, подается с листьями хрустящего салата	650 г 950
Котлеты по-милански обжаренные под кольцами розовых томатов и сыра моцарелла	220 г 410
Стейк из свиной шеи маринованный в горчице, подается с крупным молодым картофелем и сливочно-чесночным соусом	460 г 890
Филе миньон с грибным демиглясом с вешенками и шампиньонами	300 г 1400
Телячьи щечки с картофельным пюре томленные в пиве, тушеные в течении 45 минут	320 г 810

	Р
Бургер с мраморной говядиной на булочке "бриошь" с котлетой из рубленного мяса с добавлением пепперони, с рукколой и соусом из вяленых томатов и сливок	360 г 890
Утиная грудка с бататом с вишневым соусом на красном сухом вине	320 г 1200
Баранья голень с фасолью в томатном соусе томленая с овощами и вишней	470 г 1400
Стейк из лосося на шпинате под соусом из сливок, белого сухого вина и тимьяна	230 г 1200
Палтус под голландским соусом подается с карамелизированным фенхелем	260 г 1300
Креветки с авокадо гриль подаются с помидорами черри, кремом-бальзамик и соусом из лайма	220 г 1200
Котлеты из щуки подаются с картофельно-морковным пюре и зеленым маслом	310 г 690
Филе дорадо по-сицилийски подается с обжаренным картофелем "стоун", каперсами и оливками каламата	320 г 950
<b>ГАРНИРЫ</b>	
Картофель фри	150 г 250
Бэйби-картофель с пармезаном и трюфельным маслом	150 г 310
Брокколи на пару	150 г 380
Шпинат припущенный с чесноком	150 г 370
Овощи гриль	160 г 380
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	
Лимонный гарт	140 г 390
Крем-брюле	180 г 390
Баскский чизкейк	245 г 440
Наполеон ягодный	245 г 450
Тирамису	245 г 440
Мороженое	100 г 280
<b>СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	
Горчица дижонская, бальзамический крем, свит чили, сметанно-чесночный, грибной, песто, вишневый, демигляс	30 г 60