

МЕНЮ ЛЕГКОЙ ЖИЗНИ

ДЕТОКСЫ & СМУЗИ

«ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

манго / ананас / кокосовое молоко

— 550 —

«ЗОЖ»

банан / клубника / свежий шпинат / киви

— 670 —

«ЯГОДНЫЙ»

клубника / малина / кокосовая вода

— 590 —

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТОМАТОВ

С КИНОА И ЗЕЛЕНЬЮ

в печеном авокадо

— 650 —

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ И АВОКАДО

подается с хрустящей лепешкой

— 550 —

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

с оливковым маслом и “Юдзу”

— 670 —

САЛАТ С КРАБОМ

томатами, спаржей и пюре авокадо

— 990 —



СУПЫ

ОВОЩНОЙ МИНЕСТРОНЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

с соусом “Песто”

— 590 —

ГОРЯЧЕЕ

NEW

КОТЛЕТА ИЗ КРАБА

на спарже гриль
и пюре из авокадо

— 890 —

КУРИНАЯ ГРУДКА С КИНОА И ОВОЩАМИ

подается с йогуртовым соусом

— 670 —

NEW

ОЛАДЬИ ИЗ РУБЛЕННОЙ ИНДЕЙКИ

с Романо гриль
и йогуртовым соусом

— 550 —

КРАБ-БУРГЕР С ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ

и авокадо в “булочке”
из салата айсберг

— 1190 —

ДЕСЕРТЫ

ГРАНОЛА С ЙОГУРТОМ

и супом из свежей клубники

— 470 —

КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА С МАНГО

— 670 —

САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

ФИРМЕННЫЕ



САЛАТ ИЗ РАЗНОТРАВЬЯ

с жареным сыром Камамбер и пармской ветчиной
— 670 —

ЛИСТЬЯ САЛАТА С ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМ ТУНЦОМ

— 570 —

АРОМАТНЫЕ ТОМАТЫ & СТРАЧАТЕЛЛА

с большим количеством трав

— 750 —

САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ

итальянскими артишоками и соусом из тунца
— 540 —

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

с кедровыми орехами и нежной брынзой
— 490 —

ЛИСТЬЯ ШПИНАТА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

и сыром Пекорино
— 490 —

САЛАТ КОПЧЕННАЯ УТКА & ПЬЯНАЯ ГРУША & МУСС З СЫРА

с соусом из апельсинов
— 590 —

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

белыми грибами, молодым картофелем и артишоками
— 740 —

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ

красного лука и жареной колбаски «Чоризо»
— 450 —

САЛАТ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ

с салатными листьями и нежной брынзой
— 590 —

КЛАССИЧЕСКИЕ



МОЦАРЕЛЛА

с томатами и соусом «Песто»
— 690 —

НИСУАЗ С ГОЛУБЫМ ТУНЦОМ

подается в луковой лепешке с кунжутным соусом
и паштетом из печенья баклажанов

— 870 —

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

нежная телятина с соусом из тунца

— 570 —

ЛИСТЬЯ САЛАТА РОМАНО В СОУСЕ «ЦЕЗАРЬ»

с курицей и беконом

— 490 —

с тигровыми креветками

— 590 —

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с томатами и соусом «Песто»

— 990 —

КАРПАЧЧО



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с рукколой и пармезаном

— 590 —

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

с рукколой и пармезаном

— 670 —

NEW

КРУДО ИЗ ТУНЦА

на соусе из свежих томатов и перцев халопеньо

— 890 —

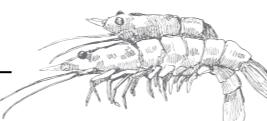
КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

с муссом из трех сыров,
листьями шпината и ореховым соусом

— 470 —

САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

С МОРЕПРОДУКТАМИ



САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С АВОКАДО

сервируется на печеном баклажане с соусом «Песто»
и листьями салата

— 890 —

РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

с авокадо, пармезаном и фирменным «Песто»

— 750 —

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

авокадо и томатами

— 760 —

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

с авокадо, листьями шпината, вялеными томатами
и огуречным соусом

— 970 —

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ ГРИЛЬ

томаты, картофель, авокадо, сладкий лук, маслины

— 790 —

ТАРТАРЫ



ТРИО ТАРТАРОВ

«ЛОСОСЬ & ТУНЕЦ & СИБАС»

подается в раковинах морских гребешков на ледяном плато

— 770 —

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с каперсами, пармезаном и луком шалот

— 670 —

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с каперсами, корнишонами и дижонской горчицей

— 590 —

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА «БЛЮ ФИН»

с авокадо и красным луком

— 770 —

ТАРТАР ИЗ РОЗОВЫХ КРЕВЕТОК

с авокадо и артишоками

— 790 —

ИЗ-ПОД НОЖА



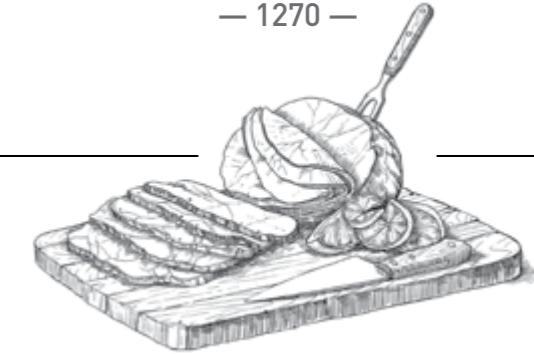
АССОРТИ БРУСКЕТТ

сет из 6 аппетитнейших брускетт на хрустящей чиаббате
— 590 —



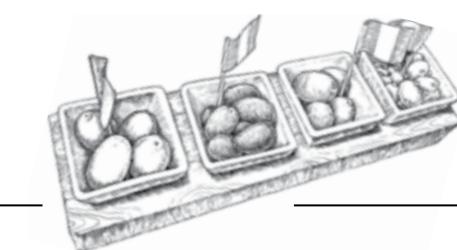
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

горгонзола, монтазио, азиаго, пекорино,
пармезан, скаморца, качотта, таледжио;
подается с трюфельным мёдом, виноградом и орехами Пекан
— 1270 —



АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

салами милано, брезаола, пармская ветчина, коппа, панчетта,
фуэте пиканто, сервируется брускеттой с томатами,
хрустящей чиаббатой, таджасскими маслинами и дыней
1-2 чел. // 3-4 чел.
— 990 // 1850 —



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ МАСЛИН И ОЛИВОК

— 450 —

СУПЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ДОМАШНИЕ СУПЫ



КУРИНЫЙ СУП

с пастой капелетти

— 330 —

ГОРОХОВЫЙ СУП

с колбаской «Чоризо»

— 430 —

ТОМАТНЫЙ СУП

со стручковой фасолью

— 370 —

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

с картофельными рaviоли

— 470 —

ЛИГУРИЙСКАЯ «ПОХЛЕБКА» ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Традиционный густой и пряный итальянский суп из морепродуктов с оригинальной подачей в котелке

— 890 —

с двойной порцией морепродуктов

— 1620 —

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



СЕЗОННЫЕ СУПЫ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФУА-ГРА

на хрустящей домашней булочке бриошь и грушей в вине

— 970 —

СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ

В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

запеченные под сыром пармезан

— 470 —

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «BBQ»

с хрустящими овощами и соусом «Блю чиз»

— 490 —

ТЕПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ

с чесночно-медовым соусом

— 450 —

ХРУСТЯЩИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

С СОУСОМ «АЙОЛИ»

креветки, кальмары и щупальцы кальмара

— 690 —

NEW

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

в соусе из белых грибов

— 850 —

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

подается с теплым бриошь и ягодным соусом

— 570 —



ВКУСНОЕ ГОЛОСОВАНИЕ

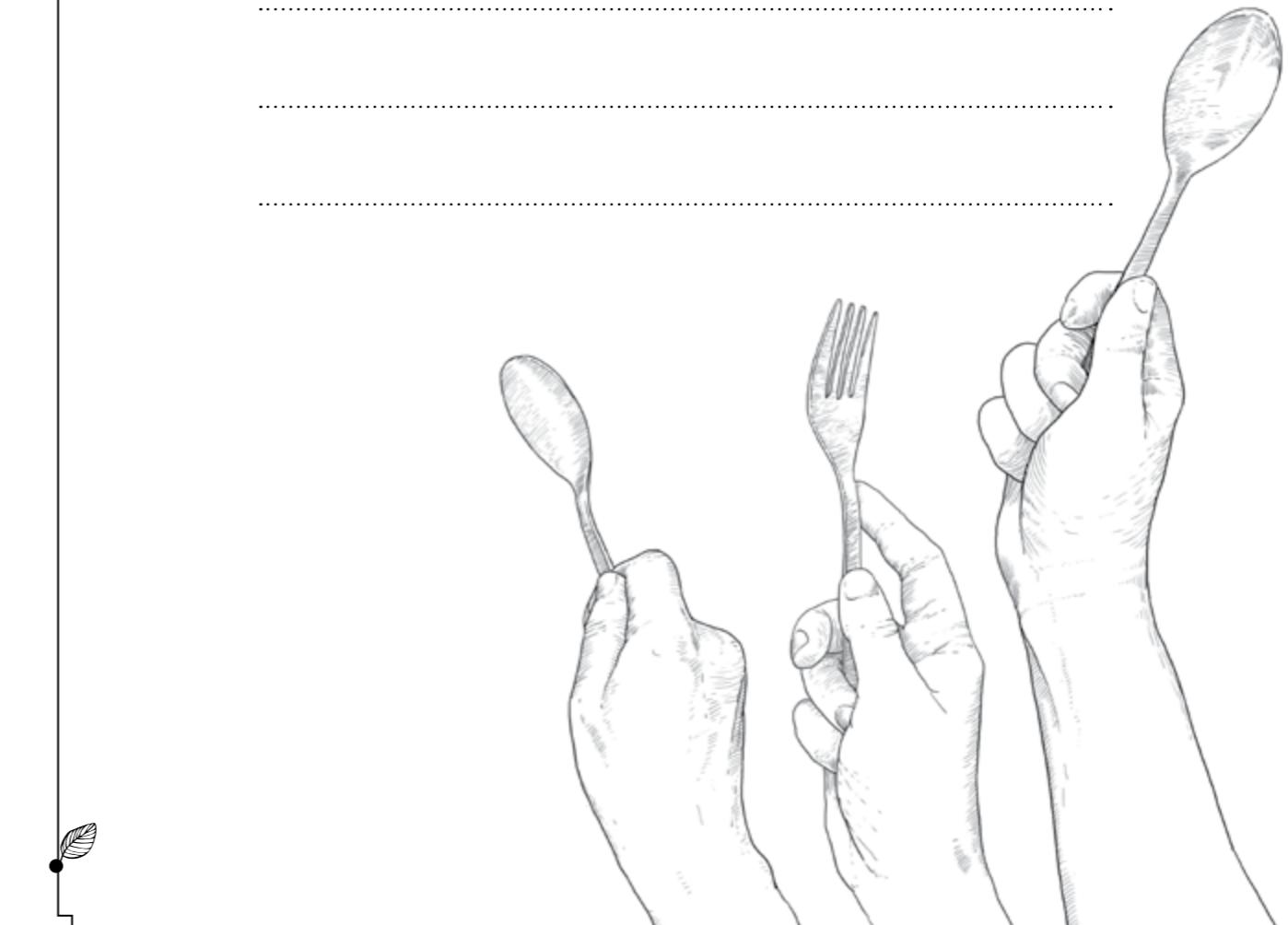
НА ЭТОЙ СТРАНИЦЕ ПОЯВЛЯЮТСЯ НОВИНКИ
ОТ НАШЕГО БРЕНД-ШЕФА.

ВАШ ГОЛОС – ЭТО ВАШ ВКУС!

Блюда-лидеры попадут в основное меню

и вы сможете наслаждаться ими

каждый день.



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



ПАЛТУС

готавится на углях в Josper, подаётся с соусом из томатов с молодым чесноком и итальянскими пряностями

— 1470 —

КОТЛЕТКИ ИЗ КРАБА

подаются с пюре, сливочным шпинатом и соусом «Тартар»

— 990 —

СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

мидии, креветки, кальмар, морской гребешок, ишущупальцы, кальмара
готовим на выбор: // на сковороде в чесночном соусе // на углях

— 1520 —

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

подаются с салатом из печёной свеклы, свежим шпинатом и соусом огуречный тартар

— 650 —

NEW

ФИЛЕ КРАСНОГО ОКУНЯ

с картофелем и соусом сливочный шпинат

— 690 —

МОРЕПРОДУКТЫ



NEW

КРЕВЕТКИ В СКОВОРОДЕ

в соусе из оливкового масла, чеснока и белого вина

— 850 —

КАЛЬМАРЫ НА УГЛЯХ

подается с чесночно-оливковым соусом и легким салатом

— 860 —

РОЗОВЫЕ КРЕВЕТКИ

с головой, 5 шт // на углях

— 790 —

БЕЛОЕ ВИНО.

FICILIGNO VIognier / INSOLIA, SICILIA BAGLIO DI PIANETTO
ФИЧИЛИНЬО ВИОНЬЕ / ИНСОЛИЯ, СИЦИЛИЯ,
БАЛЬО ДИ ПЬЯНЕТТО 2016

— 3900 —

CHARDONNAY DOC L'ALTRO PIO CESARE /
ШАРДОННЕ Л'АЛЬТРО ПИО ЧЕЗАРЕ
(100% Шардоне) 2016

— 4750 —

РЫБА



ФИЛЕ СИБАСА

с чешуей из белых грибов, картофелем и соусом «Белое вино»

— 980 —

ЦЕЛАЯ КАМЧАТСКАЯ КАМБАЛА, ЖАРЕНАЯ НА СКОВОРОДЕ

подается под чесночным соусом с травами

— 750 —

БЕЛОСНЕЖНАЯ ТРЕСКА

филе запекается с итальянскими томатами, картофелем, чесноком с белым вином

— 940 —

в сырно-сливочном соусе с картофелем

— 940 —

ДОРАДО

целая рыба // готовится на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

СИБАС

целая рыба // готовится на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

СТЕЙКИ



ЛОСОСЬ

подается с соусом огуречный тартар

— 1590 —

БЕЛОСНЕЖНАЯ ТРЕСКА

подается с соусом огуречный тартар

— 990 —

NEW

ТУНЕЦ

подается с томатным соусом и пастой из авокадо

— 1290 —

ПРЕДЛАГАЕМ ДОПОЛНИТЬ

КРАСНОЕ ВИНО.

SHYMER SYRAH / MERLOT, SICILIA , BAGLIO DI PIANETTO
ШИМЕР СИРА / МЕРЛО, СИЦИЛИЯ IGT, БАЛЬО ДИ ПЬЯНЕТТО
2016

— 4500 —

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA LA PORTA DI VERTINE /
Кьянти Классико ДОКГ Ризерва ЛА ПОРТА ДИ ВЕРТИНЕ
(100% Санджовезе) 2011

— 4200 —

НАШ АКВАРИУМ

УСТРИЧНЫЙ БАР



УСТРИЦА №2

— 350 // 1 шт. —

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

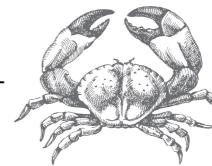
РЫБНЫЙ РАЗВАЛ



ГОТОВИМ НА:

УГЛЯХ // СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ // МОРСКОЙ СОЛИ //
ПЕРГАМЕНТЕ

КРАБОВОЕ МЕНЮ



ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

готовится на выбор:

отваривается с пряностями

в воде, вине, молоке

или в сливочном соусе «Краб-термидор»

— 790 // 100 г —

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

подаются на льду

— 670 // 100 г —

МИДИИ

сервируются

чесночными гренками

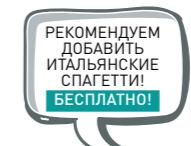
на выбор в трех вариантах:

// в белом вине с чесноком

// в сливочном соусе

// в соусе с томатами и базиликом

— 970 // 500 г —



МЯСО

СТЕЙКИ



ФИЛЕ МИНЬОН «PRIME»

Black Angus от МИРАТОРГ
200 дней зернового откорма

подается со сливочно-перечным соусом,
вес в сыром виде

— 2950 / 250 г —

СТЕЙК РИБАЙ «PRIME»

Black Angus от МИРАТОРГ
200 дней зернового откорма

подается со сливочно-перечным соусом,
вес в сыром виде

— 2790 / 400 г —

МЕДАЛЬоНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с рукколой и сливочно-грибным соусом

— 680 —

NEW

ПАРМСКИЙ СТЕЙК

с салатом из печених овощей

— 790 —

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

подается с соусом из трав
вес в сыром виде 800 г

— 1750 —

РУБЛЕНЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофелем фри и печенными шампиньонами,
сервируется соусом BBQ

— 850 —

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА

с картофелем черри и томатами

— 720 —

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

с картофельным пюре
и сливочно-грибным соусом

— 580 —

ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА

в луковом соусе «по-римски»
с картофельным пюре

— 590 —

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА

с картофельным пюре
и зеленым луком

— 690 —

СЛИВОЧНАЯ ТЕЛЯТИНА

с белыми грибами, пикули
и картофельными аранчини

— 690 —

ПТИЦА



УТИНАЯ ГРУДКА

с брусничным соусом

— 850 —

СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

подается с салатом «Коул-слот»
и сливочно-грибным соусом

— 670 —

ЦЫПЛЕНОК ИЗ ПЕЧИ

с картофелем «Гратен» и двумя соусами
(острый томатный и огуречный тартар)

— 690 —

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

баклажаны, цукини, перец, кукуруза,
шампиньоны, лук, брокколи

— 540 —

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

— 550 —

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с соусом «Гратен», запеченный с пармезаном

— 390 —

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

— 230 —

БРОККОЛИ

на пару или на углях

— 450 —

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН

с томатами и сыром пармезан

— 330 —

КУКУРУЗА НА УГЛЯХ

с чесночным соусом

— 370 —

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с кетчупом

— 270 —

ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ

и жареным луком

— 330 —

БУРГЕРЫ

БУРГЕР ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ В ХРУСТАЩЕЙ ЛЕПЕШКЕ

сервируется соусом BBQ и картофелем фри

— 870 —

#30Ж

КРАБ БУРГЕР

с йогуртовым соусом и авокадо
в «булочке» из салата айсберг

— 1190 —

КОЛЛЕКЦИЯ ДОМАШНИХ СОУСОВ

— 120 // 50 г —

BBQ

томатный соус, лук, мед, тростниковый сахар

ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ

томаты пилати, красный лук, яблоко, соус «Кимчи»

ТАРТАР ОГУРЕЧНЫЙ

огурцы (свежие, соленые, малосольные, корнишоны),
майонез, лук, чеснок

СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ

демиглас, сливки, лук, черный молотый перец

БЛЮ-ЧИЗ

майонез, сливки, сыр Дор-блю

ЛУКОВЫЙ ПЕСТО

зеленый лук, оливковое масло, винный уксус

ПЕСТО-БАЗИЛИК

свежий базилик, кедровый орех,
оливковое масло, пармезан

АЛИ-ОЛИО

оливковое масло, петрушка, чеснок, лимон

АЙОЛИ

майонез, сливки, чеснок, цедра апельсина

БЕЛОЕ ВИНО

сливки, лук, белое вино, тимьян

ПРЕДЛАГАЕМ ДОПОЛНИТЬ

БЕЛОЕ ВИНО.

FICILIGNO VIognier / INSOLIA, SICILIA BAGLIO DI PLANETTO
ФИЧИЛИНЬО ВИОНИЕ / ИНСОЛИЯ, СИЦИЛИЯ,

БАЛЬО ДИ ПЬЯНЕТТО 2016

— 390 —

CHARDONNAY DOC L'ALTRO PIO CESARE /
ШАРДОННЕ Л'АЛЬТРО ПИО ЧЕЗАРЕ

(100% Шардоне) 2016

— 4750 —

КРАСНОЕ ВИНО.

SHYMER SYRAH / MERLOT, SICILIA , BAGLIO DI PLANETTO
ШИМЕР СИРА / МЕРЛО, СИЦИЛИЯ IGT, БАЛЬО ДИ ПЬЯНЕТТО

2016

— 4500 —

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA LA PORTA DI VERTINE /
Кьянти Классико ДОГ Ризерва ЛА ПОРТА ДИ ВЕРТИНЕ

(100% Санджовезе) 2011

— 4200 —

ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ИЗ-ПОД НОЖА



ЛАЗАНЬЯ «БОЛОНЬЕЗЕ»

с соусом «Бешамель» и «Помодоро»

— 590 —

ПАППАРДЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

в соусе «Белое вино» с травами

— 770 —

ГАРГАНЕЛЛИ С УТКОЙ

в сливочном соусе с сыром горгонзола,
красным вином и белыми грибами

— 650 —

ФЕТТУЧЧИНЕ «АЛЬФРЕДО»

сливочный соус, цыпленок, грибы, брокколи

— 580 —

ПАППАРДЕЛЛЕ «БЕЛЫЕ ГРИБЫ»

в сливочно-грибном соусе с сыром пармезан

— 570 —

NEW

ГАРГАНЕЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ

и томатами конфи и фисташками

— 670 —

ПАСТА СО ЩЕЧКАМИ ТЕЛЕНКА

пармезаном и зеленым луком

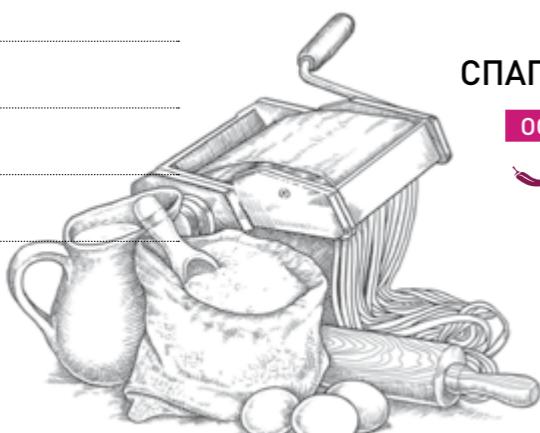
— 550 —

ПЕННЕ «АРАБЬЯТТА»

томатами, чесноком, пармезаном и базиликом

— 450 —

ПАСТА ДНЯ



С МОРЕПРОДУКТАМИ



ФЕТТУЧЧИНЕ С КРЕВЕТКАМИ

и шпинатом в соусе «Белое вино»

— 570 —

ЛИНГВИНИ «КРЕВЕТКА & КРАБ»

с оливковым маслом, чесноком и зеленью

— 970 —

СПАГЕТТИ «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

креветки, кальмары, мидии, мини-осьминоги,
щупальцы кальмара

— 790 —

с двойной порцией морепродуктов

— 1260 —

NEW

МАКАРОНЧИНИ С КРАБОМ

в сливочно-томатном соусе

— 990 —

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ

в соусе «алио-олио»

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



— 720 —

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

СПАГЕТТИ «ПОМОДОРО»

— 450 —

СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

— 570 —

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

— 590 —

СПАГЕТТИ «АЛИО-ОЛИО»

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



— 390 —

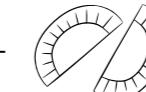


* Весь ассортимент
пасты в меню вам
могут заменить
на безглютеновые
спагетти.

РАВИОЛИ И РИЗОТТО

НАСТОЯЩИЕ РАВИОЛИ

Наши равиоли готовятся по классической рецептуре,
как с традиционными, так и с оригинальными начинками.



NEW

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

— 690 —

С УТКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

— 630 —

С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

— 470 —

С 4-МЯ СЫРАМИ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ

— 550 —

РИЗОТТО

Для приготовления ризотто мы используем рис «карнароли»



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

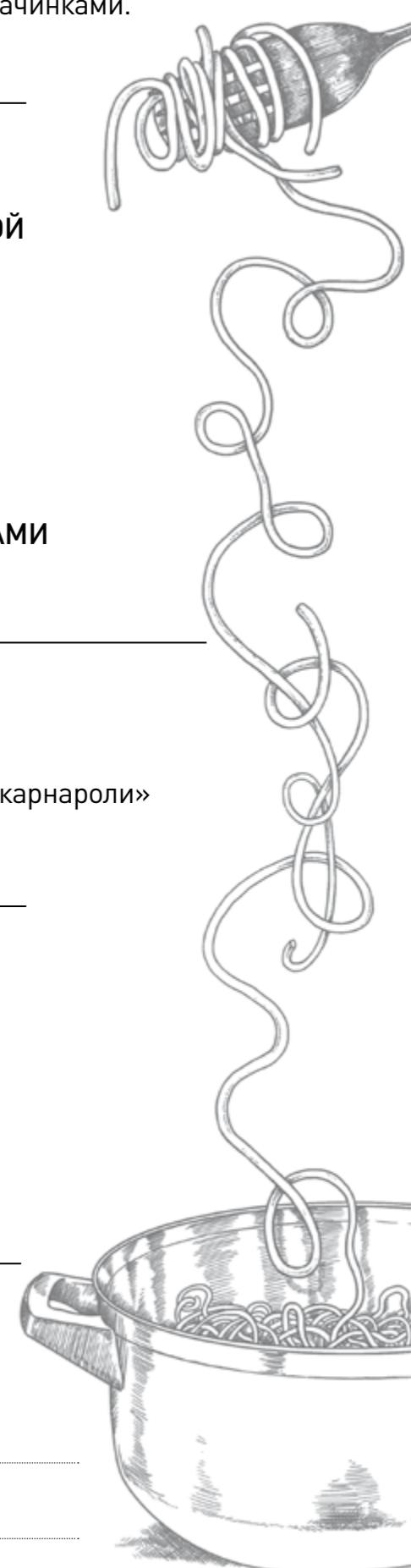
— 570 —

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

— 790 —

РИЗОТТО ДНЯ

Спросите официанта, что сегодня предлагает шеф-повар



ПИЦЦА

ФИРМЕННАЯ ПИЦЦА



ГРИБНАЯ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ И ТРЕМЯ БЕЛЫМИ СЫРАМИ

белые грибы, шампиньоны, вешенки, трюфельное масло, маскарпоне, моцарелла «Буффало», пармезан, руккола

— 780 —

ДЕРЕВЕНСКАЯ

цыплёнок, телятина, бекон, ветчина, томаты, моцарелла, лук красный, лук зелёный, соус BBQ, томатный соус

— 790 —

ЖЮЛЬЕН ГРИБЫ & ЦЫПЛЕНОК

грибной жюльен, филе цыпленка, моцарелла, руккола

— 570 —

АНТИПАСТИ

томатный соус, моцарелла, салями «Милано», ветчина, пепперони, чоризо

— 650 —

9 СЫРОВ

моцарелла «Буффало», пармезан, риккота, горгонзола, таледжо, пекорино, маскарпоне, скаморца и итальянская брынза

НА ТОМАТНОМ СОУСЕ

— 750 —

НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

— 750 —

КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСКИ

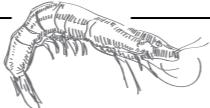
томатный соус, моцарелла, томаты «Конфи», острый перец «Халапеньо», зелёный лук, домашние копченые колбаски

— 770 —

СЕЗОННАЯ ПИЦЦА

Ежедневно с 12 до 23 часов у нас работает доставка. Подробности у официантов.

С МОРЕПРОДУКТАМИ



ПИЦЦА «КРАБ»

мясо камчатского краба, белый сырный соус, вяленые томаты, зелёный лук, трюфельное масло

— 1440 —

ПИЦЦА «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

креветки, кальмары, щупальцы кальмара, моцарелла, томатный соус, базилик

— 890 —

с двойной порцией морепродуктов

— 1270 —

Пицца — самое популярное в мире итальянское блюдо! Наша пицца готовится в настоящей дровянной печи. Тесто замешивается по эксклюзивному рецепту, а начинка создается из свежайших итальянских продуктов!



КЛАССИЧЕСКАЯ



МАРГАРИТА

моцарелла, томатный соус, свежий базилик

— 390 —

МАРГАРИТА БУФФАЛО

моцарелла «Буффало», томатный соус, свежий базилик

— 470 —

КВАДРО-ФОРМАДЖИ

моцарелла, горгонзола, пармезан и скаморца
НА ТОМАТНОМ СОУСЕ

— 650 —

НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

— 650 —

ГРУША & ГОРГОНЗОЛА

горгонзола, моцарелла, груша и кленовый сироп

— 670 —

ПРОШУТТО-ФУНГИ

моцарелла,вареная ветчина,
томатный соус и три вида грибов

— 770 —

Мы сделаем пиццу по вашему вкусу. В любую из предложенных пицц

ДОБАВЬТЕ СВОЙ АВТОРСКИЙ АКЦЕНТ:

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

550 // 100 г



ИТАЛЬЯНСКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

салями пикант, салями милано,
пепперони, брезаола, чоризо

290 // 50 г



ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

моцарелла, горгонзола,
parmезан, пекорино

350 // 50 г



ЖАРЕНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

290 // 100 г



КУРИНАЯ ГРУДКА

120 // 100 г

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

100 // 100 г



СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ЛУК

90 // 50 г



АРТИШОКИ

590 // 100 г



ПИЦЦА

МИЛANO

томатный соус, моцарелла, салями «Милано»

— 570 —

ПЕППЕРОНИ

моцарелла, томатный соус
и слегка острые салями

— 550 —

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА & АРТИШОКИ

моцарелла, пармская ветчина,
томатный соус и артишоки

— 750 —

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ароматный черный хлеб, хрустящая чиабатта,
домашние грисини, сливочное масло

— 250 —

ФОКАЧЧА

// с розмарином и чесноком
// с орегано и чесноком

// с чесноком и морской солью

— 190 —

// с сыром пармезан и моцарелла

— 290 —

ФОКАЧЧА МИКС

розмарин, орегано, чеснок
вяленые томаты

— 270 —

ДЕСЕРТЫ

ФИРМЕННЫЕ



МЕДОВИК ОТ ШЕФ-ПОВАРА

подается со сметанно-медовым мороженым
— 570 —

ФИРМЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК

с сезонными ягодами
— 550 —

ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

с ванильным мороженым
— 470 —

КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА FLORENTINI

с соусом манго
— 670 —

СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ КАННОЛИ

на клубничном супе
— 440 —

ТЕПЛЫЙ МАКОВЫЙ ТОРТИК

с горячим шоколадом и ванильным мороженым
— 440 —

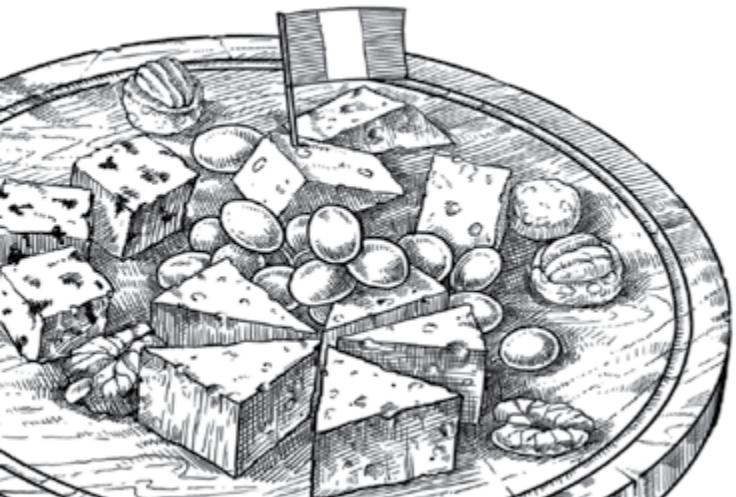
КРАСНЫЙ БАРХАТ С СЕЗОННОЙ ЯГОДОЙ

и кремом маскарпоне
— 570 —

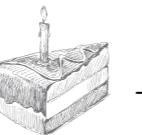
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

горгонзола, монтазио, азиаго, пекорино, пармезан, скаморца, таледжо, качотта; подается с трюфельным мёдом, виноградом и орехами Пекан

— 1270 —



ТРАДИЦИОННЫЕ



КРЕМ-БРЮЛЕ

— 380 —

МИЛЬФЕЙ

с сезонными ягодами
— 590 —

ХРУСТЯЩИЕ ПРОФИТРОЛИ

с шоколадным соусом
— 390 —

ТИРАМИСУ

— 590 —

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с ванильным мороженым
— 450 —

СОРБЕ & МОРОЖЕНОЕ

шарик в ассортименте
— 150 —

ЯГОДЫ & ФРУКТЫ



100 г

МАЛИНА

— 550 —

КЛУБНИКА

— 320 —

ГОЛУБИКА

— 590 —

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ

— 1470 —

ЕЖЕВИКА

— 590 —

АНАНАС

— 270 —

ДЫНЯ

— 270 —

ФИРМЕННЫЕ ПИРОГИ

НА ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ

ФИРМЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВАНИЛЬНЫЙ

— 390 —

КЛУБНИЧНЫЙ

— 390 —

ШОКОЛАДНЫЙ

— 390 —

СО ВКУСОМ СНИКЕРСА

— 450 —



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Наши кондитеры приготовят праздничный торт с учетом всех ваших пожеланий!

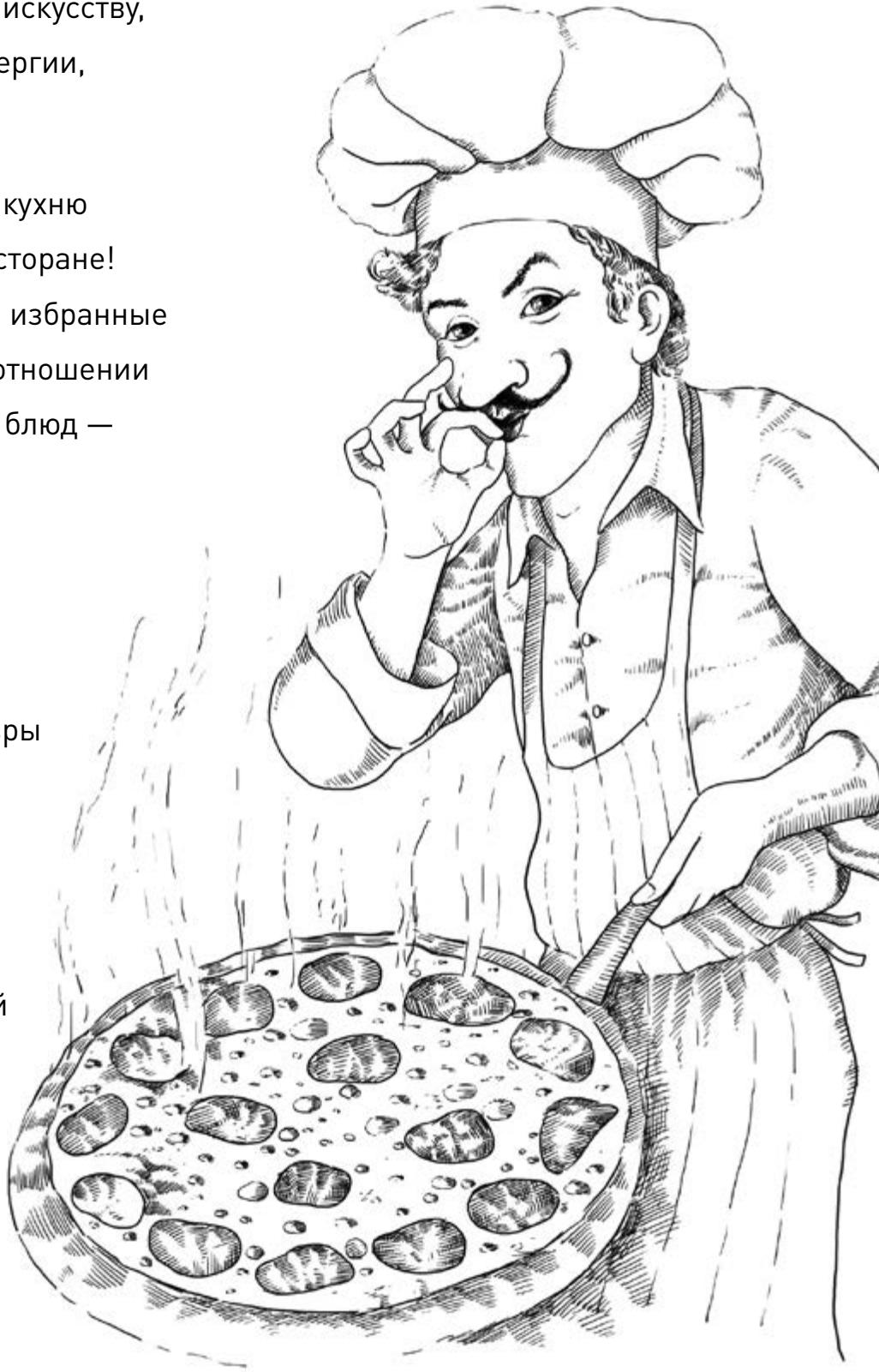
Срок исполнения заказа — 3 дня, а в особенных случаях — 7 дней.

Стоимость эксклюзивного торта от 3 000 за 1 кг.

Вкусная Италия — это солнце и море,
любовь к жизни и любовь к искусству,
это гастрономия, полная энергии,
нежности и страсти!

Именно такую итальянскую кухню
мы предлагаем в нашем ресторане!
Лучшие и свежие продукты, выбранные
рецепты, что отражается в отношении
качества и свежести наших блюд —
мы делаем все, чтобы вы
почувствовали вкус жизни
по-итальянски.

В меню Florentini Cafe вы
найдете признанные шедевры
итальянской кухни —
от коллекции пиццы
до пасты ручной работы,
а также авторские
интерпретации итальянской
кулинарной классики
от бренд-шефа холдинга
Gastronomica
Артема Добровольского!
Buon appetito!



Все цены указаны в рублях, с учетом НДС

С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя.

Генеральный директор _____

Заведующий производством _____

Дата ввода меню _____