

ассорти

время приготовления 15-20 минут



Ассорти из свежих овощей 300 г. / **195 руб.**
(помидор, огурец, перец болгарский, зелень)



Ассорти из солений 300 г. / **170 руб.**
(соленья в ассортименте)

Ассорти мясное 140 г. / **520 руб.**
(салями, окорок пармский, копца (итальянская сыровяленая свиная шейка), язык говяжий отварной, кростини)

Ассорти сырное 245 г. / **550 руб.**
(сыр Пармезан, сыр козий, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Провола, сыр Маасдам, мёд, виноград, мята, орех грецкий)

холодные закуски

время приготовления 15-20 минут

Прошутто Моцарелла 150 г. / **480 руб.**
(сыр Моцарелла, окорок пармский, базилик)

Язык говяжий отварной 100 г. / **380 руб.**
(язык говяжий отварной, зелень)

Лингуа тоннато 185 г. / **480 руб.**
(язык говяжий отварной, каперсы, соус тоннато (майонез, тунец консервированный, каперсы, анчоусы)

Лосось слабосоленый 135 г. / **470 руб.**
(сёмга с/с, лимон, зелень)

Икра красная 50/15 г. / **410 руб.**
(икра красная, масло сливочное, зелень)



Маслины и оливки 100 г. / **180 руб.**
(маслины, оливки, зелень)

Карпаччо из говядины 135 г. / **420 руб.**
(говяжья вырезка, физалис, руккола, сыр Пармезан, уксус бальзамический, масло оливковое)

Карпаччо из лосося 140 г. / **490 руб.**
(филе сёмги, руккола, перец розовый, лимон, масло оливковое)

Тартар из тунца 185 г. / **510 руб.**
(филе тунца, авокадо, ягоды сезонные, соевый соус, лимон, кунжут, лук сибулет)

Тартар из телятины 195 г. / **510 руб.**
(говяжья вырезка, каперсы, помидоры вяленые, горчица дижонская, горчица зернистая, кориандр, желток яичный, соус Винегрет, лист салата, лук сибулет, лук красный, тимьян, зелень)

салаты

время приготовления 15-20 минут



Салат из помидоров с авокадо и фасолью 300 г. / **290 руб.**

(помидор, авокадо, лук красный, перец чили, кростини, фасоль консервированная, перец болгарский, соус соевый, масло оливковое, сок лимона, базилик, зелень)



Салат с тёплой телятиной 195 г. / **510 руб.**

(говяжья вырезка, помидоры черри, цукини, руккола, сливки, яйцо перепелиное, соус Демиглас, соус соевый, масло лимонное)

Салат Греческий 250 г. / **270 руб.**

(помидор, огурец, лист салата, перец болгарский, маслины, сыр Фетаки, лук красный, заправка (оливковое масло, соус соевый, чеснок, орегано))

Салат Сапорито 200 г. / **400 руб.**

(филе куриное, лист салата, руккола, помидоры вяленые, помидоры черри, сыр Моцарелла, соус Песто, соус соевый)

Салат Капрезе 205 г. / **380 руб.**

(сыр Моцарелла, базилик, помидор, масло оливковое, крем бальзамик)

Салат Овощной по-деревенски 185 г. / **250 руб.**

(брокколи, фасоль стручковая, помидоры черри, лист салата, перец болгарский, лук порей, сыр Пармезан, соус Винегрет)

Салат Портобелло 190 г. / **390 руб.**

(язык говяжий, грибное ассорти, помидоры черри, цукини, перец болгарский, лук красный, соус соевый, соус Свит Чили)



Салат Портобелло овощной 220 г. / **330 руб.**

(грибное ассорти, помидоры черри, цукини, перец болгарский, лук красный, соус соевый, соус Свит Чили)



Салат по-лигурийски с печенью трески 250 г. / **400 руб.**

(печень трески консервированная, перец болгарский печёный, яйцо перепелиное, огурец, лист салата, помидоры черри, соус Винегрет, соус соевый, крем бальзамик)

Салат Пескаторе 175 г. / **490 руб.**

(кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, осьминог, креветки коктейльные, мясо мидии, помидор, лимон, помидоры черри, чеснок, масло сливочное, зелень)

Тёплый салат Венецианский 180 г. / **350 руб.**

(баклажан, цукини, перец болгарский, говяжья вырезка, чеснок, кунжут, грибы шампиньоны, филе куриное, соус устричный)

Салат Пармский 205 г. / **350 руб.**

(филе куриное, окорок пармский, картофель, помидоры черри, лист салата, соус Винегрет)



Салат из кускуса с жареной тыквой и сыром Горгонзола 240 г. / **400 руб.**

(кускус, тыква жареная, лук красный, сыр Горгонзола, масло сливочное, масло оливковое, крем бальзамик, руккола, орех кедровый)

Салат Цезарь с тигровыми креветками 230 г. / **470 руб.**
(лист салата, помидоры черри, сыр Пармезан, креветки тигровые, кростини, соус Цезарь)

Салат Цезарь с курицей 240 г. / **340 руб.**
(лист салата, помидоры черри, сыр Пармезан, филе куриное, кростини, соус Цезарь)

Салат с рукколой и креветками 190 г. / **550 руб.**
(креветки тигровые, руккола, помидоры черри, авокадо, сыр Пармезан, чеснок, масло лимонное)

new *Салат с виноградом и сыром Бри* 235 г. / **480 руб.**
(филе куриное, руккола, лист салата, сыр Бри, виноград, орех кедровый, помидоры черри, вермут, масло оливковое, сок лимона)

Салат Тревизо 200 г. / **590 руб.**
(филе сёмги, авокадо, лист салата, помидоры вяленые, помидоры черри, руккола, перец болгарский печёный, соус соевый, соус Свит Чили, масло оливковое)

Салат Пашот 200 г. / **290 руб.**
(мякоть окорочка, картофель, бекон, лист салата, помидор, яйцо пашот, чеснок, майонез, сливки, перец чили)

Салат Ливорно 250 г. / **310 руб.**
(печень куриная, помидор, лист салата, перец болгарский печёный, мёд, вино красное, масло сливочное, масло оливковое, масло чесночное)

горячие закуски

время приготовления 25-30 минут



Брускетта с помидорами 110 г. / **90 руб.**
(багет, помидоры свежие, чеснок, зелень, масло оливковое)

Брускетта с беконом 80 г. / **140 руб.**
(багет, бекон, сыр Рикотта, зелень, маслины)

Брускетта с тунцом 90 г. / **140 руб.**
(багет, тунец, помидоры черри, лист салата, каперсы)



Брускетта с соусом гуакамоле 120 г. / **160 руб.**
(багет, соус гуакамоле (авокадо, помидор, перец чили, лук красный, зелень, чеснок, сок лимона, масло оливковое))

Белые грибы с луком порей 150 г. / **390 руб.**
(белые грибы, лук порей, корень имбиря, чеснок, устричный соус, масло грибное)

Моцарелла жареная в панировке 210 г. / **300 руб.**
(сыр Моцарелла, сухари панировочные, яйцо, помидоры черри, базилик)

**Кальмары запечённые с артишоками
под сыром Моцарелла** 185 г. / **320 руб.**
(кольца кальмара, лук репчатый, сливки, артишоки консервированные, сыр Моцарелла, гренки)

**Баклажаны фаршированные кускусом
под сыром Моцарелла** 240 г. / **260 руб.**
(баклажан, лук репчатый, зелень, чеснок, перец болгарский, кускус, сыр Моцарелла)

Тигровые креветки в остром соусе 175 г. / **600 руб.**
(креветки тигровые, гренки, перец чили, чеснок, зелень)

Тигровые креветки на шпажках 200 г. / **620 руб.**
(креветки тигровые, перец болгарский, чеснок, соус Свит Чили, кунжут)

Мидии киви в сливочном соусе 220 г. / **690 руб.**
(мидии киви, зелень, сливки, соус Песто, вино белое сухое)

супы

время приготовления 25-30 минут

Суп Страчателла 300 г. / 110 руб.
(бульон куриный, сыр Пармезан, яйцо, зелень)



Суп Минестроне 300 г. / 140 руб.
(бульон овощной, картофель, лук, перец болгарский, цукини, брокколи, фасоль стручковая, соус Песто, сыр Пармезан, морковь)

new **Крем-суп из брокколи с креветками** 370 г. / 460 руб.
(бульон куриный, брокколи, картофель, сливки, масло сливочное, креветки салатные, руккола)

new **Суп куриный с сельдереем** 400 г. / 180 руб.
(бульон куриный, мякоть окорочка, корень сельдерея, морковь, паста, лук, зелень)

new **Крем-суп из тыквы** 310 г. / 160 руб.
(бульон куриный, тыква, масло тыквенное, орех кедровый, лук)

Борщ с чесночными гренками 400 г. / 210 руб.
(бульон говяжий, картофель, капуста б/к, морковь, свекла, лук, паста томатная, говядина, бекон, сметана, чеснок, зелень, гренки чесночные с перцем чили)

Суп из морепродуктов 400 г. / 460 руб.
(бульон рыбный, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, вино белое сухое, томаты пилати, чеснок, соус Биск (из креветок и томатов пилати), зелень)

Равиоли в бульоне 400 г. / 130 руб.
(бульон куриный, мука, яйцо, фарш (свиная вырезка, ветчина, лук, чеснок, сливки), сыр Пармезан)

паста

время приготовления 25-30 минут

new Лазанья с курицей и стручковой фасолью 250 г. / 410 руб.
(паста, филе куриное, бекон, томаты пилати, сливки, фасоль стручковая, лук, сыр Пармезан, сыр Моцарелла)

соусы на томатной основе


Паста Амаatricана 355 г. / 260 руб.
(паста в ассортименте, бекон, томаты пилати, сыр Пармезан, лук красный)

Паста Аль Помодоро 305 г. / 210 руб.
(паста в ассортименте, томаты пилати, сыр Пармезан, чеснок, базилик, масло сливочное)

Паста Арабьетта 325 г. / 220 руб.
(паста в ассортименте, томаты пилати, сыр Пармезан, чеснок, перец чили, зелень, масло сливочное)

Паста Фрутто ди Маре 425 г. / 490 руб.
(паста в ассортименте, томаты пилати, вино сухое белое, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, чеснок, зелень)

Паста Перчитто 360 г. / 250 руб.
(паста в ассортименте, сыр Пармезан, колбаса с/к острая, томаты пилати, перец чили)


 Паста Болоньезе вегетарианская 350 г. / 210 руб.
(паста в ассортименте, томаты пилати, лук репчатый, стебель сельдерея, морковь, чеснок, масло оливковое, соевый соус, фарш соевый, базилик)

Паста с биском и креветками 320 г. / 450 руб.
(паста в ассортименте, креветки тигровые, цукини, перец чили, чеснок, соус Биск (из креветок и томатов пилати), тимьян, зелень)

Паста с тунцом 310 г. / 320 руб.
(паста в ассортименте, тунец консервированный, каперсы, масло сливочное, масло оливковое, зелень)

Паста А.О.П. 345 г. / 200 руб.
(паста в ассортименте, сыр Пармезан, перец чили, чеснок, зелень)

new Паста с мясным рагу 410 г. / 470 руб.
(паста в ассортименте, говяжья вырезка, лук, морковь, стебель сельдерея, баклажан, томаты пилати, чеснок, зелень, сыр Пармезан)

 Паста вегетарианская 330 г. / 240 руб.
(паста в ассортименте, лук, цукини, брокколи, перец болгарский, помидор, чеснок, базилик, морковь)

ассортимент пасты

феттучине (собственное производство),
феттучине с чернилами каракатицы (собственное производство),
спагетти, лингвини, пенне, фузилли, фарфалле, зоопаста (детская), сэкси

паста

время приготовления 25-30 минут

соусы на сливочной основе

Паста Ди Джорно 340 г. / 270 руб.
(паста в ассортименте, ветчина, сливки, сыр Пармезан)

Паста Пульезе 360 г. / 380 руб.
(паста в ассортименте, ветчина, грибы опята, сливки, сыр Пармезан, перец чили)

Паста Мольто Белла 360 г. / 360 руб.
(паста в ассортименте, помидоры вяленые, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, лук репчатый, чеснок, зелень)

Паста Карбонара 340 г. / 330 руб.
(паста в ассортименте, бекон, сливки, сыр Пармезан, яичный желток, зелень)

Паста с шампиньонами 355 г. / 290 руб.
(паста в ассортименте, грибы шампиньоны, сливки, сыр Пармезан, чеснок, орегано)

Паста с лососем и брокколи 385 г. / 450 руб.
(паста в ассортименте, филе сёмги, сливки, брокколи, икра красная, карри, зелень)

new Паста с морскими гребешками и красной икрой 415 г. / 990 руб.
(паста в ассортименте, гребешки морские, сливки, масло сливочное, брокколи, помидоры черри, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, икра красная, зелень)

new Паста «от Шефа» 465 г. / 990 руб.
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, кальмар, креветки тигровые, креветки коктейльные, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, гребешки морские, помидор, чеснок, зелень)

Паста Дары моря 390 г. / 490 руб.
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, чеснок, зелень)

Паста Эль Полло с соусом карри 350 г. / 270 руб.
(паста в ассортименте, филе куриное, сливки, лук, чеснок, сыр Пармезан, тмин, карри)

Паста с курицей и белыми грибами 375 г. / 400 руб.
(паста в ассортименте, филе куриное, грибы белые, сливки, сыр Пармезан, вино белое сухое, чеснок, зелень)

Паста Аль Песто 325 г. / 250 руб.
(паста в ассортименте, сливки, соус Песто, сыр Пармезан)

Паста с креветками и шпинатом 350 г. / 380 руб.
(паста в ассортименте, сливки, шпинат, креветки тигровые, вино белое сухое, чеснок)

Равиоли в сырном соусе с беконом 290 г. / 290 руб.
(мука, яйцо, свиная вырезка, ветчина, лук репчатый, чеснок, масло растительное, сливки, сыр сливочный, бекон, сыр Пармезан)

new Равиоли чёрные с сёмгой и шпинатом 350 г. / 400 руб.
(мука, яйцо, чернила каракатицы, филе судака, филе сёмги, лук, сливки, шпинат)

ризотто

время приготовления 25-30 минут

Ризотто Фрутто ди Маре 350 г. / **460 руб.**

(рис Арборио, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, чеснок, соус Биск (из креветок и томатов пилати), зелень)

Ризотто с сёмгой и шпинатом 370 г. / **450 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, филе сёмги, сливки, вино белое сухое, шпинат, сыр Пармезан, кунжут)

Ризотто с белыми грибами 300 г. / **400 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, белые грибы, сливки, сыр Пармезан, зелень)

Ризотто с курицей и креветками 290 г. / **380 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, филе куриное, креветки тигровые, перец болгарский, соус соевый, чеснок, зелень)

Ризотто с телятиной 280 г. / **420 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, говяжья вырезка, лук порей, кунжут, сыр Пармезан)

горячее из рыбы

время приготовления 30-50 минут

Стейк из лосося гриль (или приготовленный на пару) 210 г. / 750 руб.
(филе сёмги, помидоры черри, лимон, крем бальзамик)

Дорадо на гриле под соусом из маслин (цена за 100 гр.) 100/30 г. / 290 руб.
(дорадо, лимон, тимьян, маслины, оливки, помидоры черри, зелень, чеснок, сок лимона, масло сливочное)

Филе судака с овощным сое 380 г. / 570 руб.
(филе судака, перец болгарский, помидоры черри, лук, цуккини, шампиньоны, соус Песто, лимон)

Судак по-каталонски 265 г. / 590 руб.
(филе судака, грибы шампиньоны, лук, перец болгарский, креветки коктейльные, вино белое сухое, сливки, лимон)

new Жареная треска с кремом из сельдерея 280 г. / 780 руб.
(филе трески, соус устричный, хлопья картофельные, корень сельдерея, сливки, лук, помидоры черри, картофель отварной обжаренный, чеснок, зелень)

Стейк из тунца гриль в имбирном соусе 200 г. / 690 руб.
(филе тунца, соус соевый, имбирь, масло сливочное, лимон, чеснок)

new Медальоны из сибаса под соусом из мидий 265 г. / 795 руб.
(филе сибаса, сыр Фетаки, помидоры, лимон, зелень, чеснок, лук, вино белое сухое, сливки, мясо мидий)

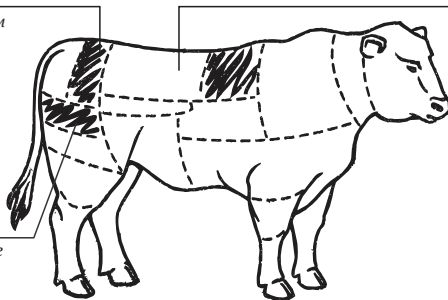
Форель гриль целая (цена за 100 гр.) 100/20 г. / 240 руб.
(форель, лимон)

горячее из мяса

время приготовления 30-50 минут

Пиканья считается традиционным блюдом Латинской Америки — именно в этом мясе заключен самый насыщенный "говяжий" вкус. Слой жира, который обрамляет пиканья, при жарке превращается в восхитительную хрустящую корочку, одновременно питая мясо и делая его более сочным.

Рамп, это отруб, содержащий продолжение спинной мышцы (ростбиф). По сравнению с Рибаем имеет гораздо меньшую мраморность и более грубые волокна, но отлично подходит для запекания и жарки как на сковороде, так и на открытом огне.



Толстый край или Рибай — это самый популярный отруб среди любителей деликатесного мяса. 150-дневный зерновой откорм бычка способствуют образованию мраморности — тонких внутримышечных прослоек жира, этот жир растапливается при жарке и делает стейк нежным и сочным. Из целого отруба получается 10-12 больших стейков.

Рекомендуемая степень прожарки — Medium или Medium Well.

Мы предлагаем 4 степени прожарки:

Rare (Rare) - мясо с кровью - обжаренное снаружи, красное внутри (потеря веса ≈ 7%);

Medium (Medium) - хорошо обжаренное мясо с кровью, розово-красное внутри (потеря веса ≈ 23%);

Medium Well (Medium Well) - прожаренное мясо с розовым соком внутри (потеря веса ≈ 30%);

Well Done (Well Done) - полностью прожаренный стейк (потеря веса ≈ 37%) - не рекомендуется.

Стейк Рибай (весовой, 300 - 600 г., взвешивается сырое мясо) 100 г. / 480 руб.
(премиальный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус (выдержка не менее 21 суток))

Стейк Рамп (порционный с гарниром) 260 г. / 710 руб.
(альтернативный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус (выдержка не менее 21 суток), гарнир - цукини, перец болгарский, брокколи, лук порей, соус устричный, розмарин)

new **Пиканья запечённая** 300 г. / 990 руб.
(альтернативный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус, шпинат, лук, перец болгарский, сыр Фета, розмарин, тимьян)

Стейк из телятины 250 г. / 750 руб.
(говяжья вырезка, крем бальзамик, помидор, розмарин)

Стейк из телятины с сыром Рокфорти и запечённым картофелем 290 г. / 670 руб.
(говяжья вырезка, сливки, сыр Рокфорти с плесенью, картофель запечённый с розмарином)

Телятина по-тоscanски 350 г. / 520 руб.
(говяжья вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло чесночное, соус устричный, соус горчичный, розмарин, картофельное пюре, лист салата)

Язык говяжий на гриле 245 г. / 750 руб.
(язык говяжий, руккола, крем бальзамик, тимьян)

Каре барашка с овощами на гриле 250 г. / 710 руб.
(каре барашка, лук порей, цукини, брокколи, болгарский перец, чеснок, устричный соус, розмариновое масло)

**Стейк из свинины с белыми грибами
и запечённым картофелем** 370 г. / **520 руб.**
(свиная вырезка, белые грибы, сливки, тимьян, картофель запечённый)

Скалоппине панна фунги 290 г. / **330 руб.**
(свиная вырезка, грибы шампиньоны, сливки, чеснок, пюре из картофеля и зелёного горошка)

Свинина по-итальянски с шампиньонами гриль 315 г. / **440 руб.**
(свиная вырезка, морковь, перец болгарский, лук красный, масло чесночное, соус устричный, соус Свит Чили, кунжут, шампиньоны гриль)

Горячее мясное ассорти на гриле 310 г. / **830 руб.**
(свиная вырезка, говяжья вырезка, каре молодого барашка, филе куриное, крем бальзамик, перец чили)

горячее из птицы

время приготовления 30-50 минут

Цыплёнок табака с овощным салатом 350/150 г. / **550 руб.**
(цыплёнок, чеснок, зелень, огурец, помидор, перец болгарский, оливковое масло)

Полло бьянка 280 г. / **300 руб.**
(филе цыплёнка, брокколи, сыр сливочный, масло чесночное, зелень)

Филе цыплёнка гриль с вишнёвым соусом 210 г. / **260 руб.**
(филе цыплёнка, соус вишнёвый, орех грецкий)

Стейк куриный с картофелем и грибами 425 г. / **375 руб.**
(окорочок куриный без кости, соус белый с горчицей, картофель с шампиньонами)

Филе индейки с манго 260 г. / **460 руб.**
(филе индейки, манго, лист салата, масло лимонное, специи (карри-манго))

колбаски гриль по-чешски

время приготовления 30-50 минут

Вацлавские 100/20 г. / **210 руб.**
(свинина, специи, чеснок, горчица)






Пражские 100/20 г. / **150 руб.**
(мясо куриное, сало свиное, специи, горчица)

Брненские 100/20 г. / **150 руб.**
(мясо куриное, сало свиное, карри, горчица)

Сет Старочешский 600/120/185 г. / **1000 руб.**
(три вида колбасок, горчица, хрен, фокачча)

гарнир

время приготовления 25-30 минут

-  Картофель запечённый с розмарином 150 г. / **80 руб.**
(картофель, чеснок, розмарин)
- Картофельное пюре 150 г. / **70 руб.**
(картофель, молоко, масло сливочное)
- Картофель с шампиньонами 150 г. / **135 руб.**
(картофель, шампиньоны, чеснок, масло сливочное, зелень)
-  Рис отварной с соусом Песто 170 г. / **80 руб.**
(рис, соус Песто)
- Пюре из зелёного горошка 150 г. / **120 руб.**
(горошек зелёный, картофель, молоко, масло сливочное)
-  Шампиньоны гриль 150 г. / **200 руб.**
(шампиньоны, чеснок, зелень, масло оливковое)
-  Брокколи с чесноком 150 г. / **160 руб.**
(брокколи, чеснок)
- Кукуруза жаренная на гриле 310 г. / **160 руб.**
(кукуруза, масло сливочное, соус Песто, тимьян)
- Фасоль стручковая с беконом 150 г. / **130 руб.**
(фасоль стручковая, бекон, чеснок)
-  Овощи гриль 200 г. / **200 руб.**
(баклажаны, цукини, грибы шампиньоны, перец болгарский, помидор, лук красный, масло чесночное)

соусы

- Сметана 30 г. / **15 руб.**
- Соус белый с горчицей 50 г. / **30 руб.**
- Соус маковый 50 г. / **30 руб.**
- Соус красный с чесноком 50 г. / **30 руб.**
- Соус Свит Чили 50 г. / **40 руб.**
- Соус Песто 50 г. / **70 руб.**
- Соус Табаско 10 г. / **80 руб.**
- Соус Цезарь 50 г. / **80 руб.**
- Крем бальзамик 50 г. / **110 руб.**
- Соус Четыре сыра 50 г. / **120 руб.**

пицца

время приготовления 10-30 минут

на томатной основе

Кальцоне с ветчиной и грибами (закрытая) 530 г. / **440 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибное ассорти, масло оливковое)

Маргарита 350 г. / **240 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, помидор, специи)

Особая 590 г. / **490 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, грибное ассорти, колбаса с/к острая, специи)

Итальяна 510 г. / **560 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, говяжья вырезка, помидор, грибы шампиньоны, зелень)

Четыре сыра 440 г. / **490 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

С ветчиной и грибами 440 г. / **440 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибное ассорти, специи)

Капричиоза 560 г. / **590 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибное ассорти, артишоки, перец болгарский, оливки)

Мечта сеньориты 580 г. / **480 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе куриное, помидор, перец болгарский, грибное ассорти)

Тонно чиполло 500 г. / **490 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, тунец, каперсы, лук, масло оливковое)

С лососем 440 г. / **560 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе сёмги)

Кон руккола прошутто э скалье 520 г. / **630 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, окорок пармский, руккола, сыр Пармезан)

Вкус моря 560 г. / **680 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, кальмар, креветки, мясо мидий, морская каракатица, филе сёмги, помидор, каперсы, чеснок, сок лимона, зелень)

Барбекю 610 г. / **550 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, свиная вырезка, курица карри, лук порей, лук красный, перец болгарский, помидоры черри, масло чесночное)

Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам

(8443) 210 884 и 960 884 05 45

При заказе от 600 рублей - доставка бесплатная

Мужская 480 г. / 490 руб.
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, бекон, лук красный, свиная вырезка, колбаса с/к острая, помидоры черри, масло чесночное)

Дьявольская 410 г. / 410 руб.
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, колбаса с/к острая, перец чили)

Мексиканская 610 г. / 520 руб.
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, колбаса с/к острая, грибы шампиньоны, помидор, перец болгарский, перец чили, лук красный, масло чесночное)

Наполи 460 г. / 510 руб.
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, артишоки, помидоры вяленые, пармский окорок)

new Вегетарианская 650 г. / 440 руб.
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, помидоры черри, брокколи, лук красный, перец болгарский, грибы шампиньоны, цукини, масло оливковое)

на сливочной основе

Карбонара 510 г. / 430 руб.
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, бекон, помидор, яйцо, зелень)

Четыре сыра 440 г. / 490 руб.
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

Панчетта 520 г. / 440 руб.
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон)

Боскайола 610 г. / 560 руб.
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон, грибное ассорти, помидоры черри, яйцо, зелень)

Фрутто ди Маре 610 г. / 730 руб.
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, кальмар, креветки, мидии, морская каракатица, помидор, каперсы, чеснок, сок лимона, масло оливковое, зелень)

new Пицца с клюквой и сыром Бри 450 г. / 480 руб.
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, клюква сушёная, сыр Бри)

Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам

(8443) 210 884 и 960 884 05 45

При заказе от 600 рублей - доставка бесплатная

пицца

время приготовления 10-30 минут

на основе соуса Песто

Примавера 460 г. / **510 руб.**
(тесто, соус Песто, сыр Моцарелла, бекон, грибы шампиньоны, зелень)

Аутунно 500 г. / **550 руб.**
(тесто, соус Песто, сыр Моцарелла, курица карри, грибы белые, перец болгарский, помидор)

Сардиния 460 г. / **700 руб.**
(тесто, соус Песто, соус белый, сыр Моцарелла, креветки тигровые, масло чесночное)

для детей

Детская 535 г. / **460 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, помидоры черри, филе куриное, кукуруза)

Маскарпоша 540 г. / **490 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, ветчина, помидор, сыр Маскарпоне)

Луна Бьянка 490 г. / **440 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, ветчина)

Неженка 525 г. / **440 руб.**
(тесто, соус розовый, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, филе куриное)

Гавайская 560 г. / **420 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе куриное, ананас)

Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам




(8443) 210 884 и 960 884 05 45

При заказе от 600 рублей - доставка бесплатная

фокачча

время приготовления 10-30 минут

итальянский хлеб

-  Фокачча классическая 185 г. / 75 руб.
(тесто, масло оливковое, розмарин)
-  Фокачча с луком 250 г. / 80 руб.
(тесто, масло оливковое, лук, специи)
-  Фокачча с помидорами 250 г. / 110 руб.
(тесто, масло оливковое, помидор, чеснок, зелень, специи)
- Фокачча с Пармезаном 200 г. / 130 руб.
(тесто, масло оливковое, сыр Пармезан)
- Фокачча с сыром и кунжутом 230 г. / 150 руб.
(тесто, масло оливковое, кунжут, сыр Пармезан)
- Фокачча Панчетта 225 г. / 150 руб.
(тесто, масло оливковое, лук, бекон, масло чесночное, сыр Пармезан)

**Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам
(8443) 210 884 и 960 884 05 45
При заказе от 600 рублей - доставка бесплатная**

дополнительные ингредиенты

Ананас 50 г. / **25** руб.
Артишоки 50 г. / **75** руб.
Баклажаны 50 г. / **35** руб.
Зелень 10 г. / **15** руб.
Каперсы 20 г. / **50** руб.
Лук репчатый 50 г. / **10** руб.
Лук красный 50 г. / **20** руб.
Лук порей 30 г. / **15** руб.
Оливки/Маслины 30 г. / **30** руб.
Перец болгарский 50 г. / **40** руб.
Помидоры 50 г. / **20** руб.
Помидоры вяленые 30 г. / **75** руб.
Помидоры черри 50 г. / **50** руб.
Цукини 50 г. / **35** руб.
Чеснок 10 г. / **5** руб.
Шпинат обжаренный
с чесноком 50 г. / **80** руб.
Хрен 30 г. / **65** руб.

Бекон 50 г. / **90** руб.
Ветчина 50 г. / **40** руб.
Говядина
маринованная 50 г. / **120** руб.
Колбаса с/к 30 г. / **65** руб.
Курица карри 50 г. / **40** руб.
Салями 30 г. / **70** руб.
Свинина
маринованная 50 г. / **60** руб.
Сосиски 50 г. / **30** руб.
Пармский окорок 30 г. / **110** руб.

Горчица дижонская 30 г. / **20** руб.
Кетчуп Heinz 50 г. / **25** руб.
Масло чесночное 20 г. / **10** руб.
Соус белый 100 г. / **70** руб.
Соус красный 100 г. / **40** руб.

Грибное ассорти 50 г. / **70** руб.
Грибы белые
жареные 50 г. / **120** руб.
Грибы шампиньоны 50 г. / **45** руб.

Анчоусы 20 г. / **70** руб.
Кальмар 50 г. / **50** руб.
Каракатица морская 50 г. / **95** руб.
Креветки
коктейльные 50 г. / **130** руб.
Креветки тигровые 50 г. / **220** руб.
Мидии голубые 50 г. / **55** руб.
Мидии киви 50 г. / **120** руб.
Мидии мясо 50 г. / **65** руб.
Сёмга 50 г. / **160** руб.
Тунец
консервированный 50 г. / **80** руб.

Сыр Рокфорти
с плесенью 30 г. / **90** руб.
Сыр Маасдам 30 г. / **40** руб.
Сыр Моцарелла 100 г. / **120** руб.
Сыр Пармезан 20 г. / **60** руб.
Сыр Провола 30 г. / **115** руб.
Сыр Рикотта 30 г. / **50** руб.

Яйцо куриное шт. / **15** руб.

десерт

время приготовления 10-15 минут

Штрудель с вишней 230 г. / **250 руб.**
(тесто фило, вишня, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

Штрудель с грушей 220 г. / **250 руб.**
(тесто фило, груша, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

new *Торт Наполеон с джэмом* 150 г. / **200 руб.**
(тесто фило, джэм, крем заварной, мята, ягоды, шоколад)

new *Торт Медовик* 150 г. / **160 руб.**
(мука, яйцо, масло сливочное, сахар, мёд, крем заварной, мята)

Фруктовый салат 200 г. / **220 руб.**
(фрукты в ассортименте, соус ягодный, мята, сахарная пудра)

new *Панна котта вишнёвая* 240 г. / **190 руб.**
(молоко, сливки, агар-агар, сахар, вишня, вино красное, пряности, соус ванильный, соус шоколадный)

new *Птичье молоко* 190 г. / **170 руб.**
(бисквит, яйцо, сахар, мука, молоко, масло сливочное, соус карамельный, арахис солёный)

Тортина с тёмным шоколадом 175 г. / **230 руб.**
(шоколад горький, яйцо, сахар, мука, масло сливочное, мята, физалис, мороженое, соус ванильный, топпинг, сахарная пудра)

Тирамису 175 г. / **260 руб.**
(сливки, сыр Маскарпоне, печенье Савойарди, кофе, ликёр Амаретто, яйцо, сахар, физалис, топпинг, мята, какао, сахарная пудра)

Чизкейк клубничный 150 г. / **160 руб.**
(бисквит, сироп клубничный, сыр Маскарпоне, клубника с/м, сахар, декор-гель, киви, мята)

мороженое

Мороженое в ассортименте 50 г. / **50 руб.**
(клубничное, фисташковое, шоколадное, пломбир)

Дополнительные ингредиенты 20 г. / **50 руб.**
(шоколад тёртый, орехи, топпинги, ягоды)

фрукты

Яблоко 100 г. / **40 руб.**

Апельсин 100 г. / **40 руб.**

Ананас 100 г. / **110 руб.**

Грейпфрут 100 г. / **60 руб.**

Киви 100 г. / **80 руб.**

Груша 100 г. / **60 руб.**

Манго 100 г. / **150 руб.**

Виноград 100 г. / **90 руб.**

Лимон 100 г. / **40 руб.**