

Benvenuti!



Добро пожаловать!

Уважаемые Гости!

***Просим учитывать, что
при большом количестве посетителей
время исполнения Вашего заказа
может увеличиваться.***

ассорти

время приготовления 15-20 минут



Ассорти из свежих овощей 300 г. / **280 руб.**
(помидор, огурец, перец болгарский, зелень)



Ассорти из солений 300 г. / **250 руб.**
(соленья в ассортименте)

Ассорти мясное 140 г. / **690 руб.**
(салями, пармский окорок, копца (шейка пармская),
язык говяжий отварной, кростини)

Ассорти сырное 245 г. / **740 руб.**
(сыр Пармезан, сыр козий, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Провола,
сыр Маасдам, мёд, виноград, орех грецкий)

холодные закуски

время приготовления 15-20 минут

new Паштет из куриной печени 150/100 г. / 320 руб.
(печень куриная, масло сливочное, яйцо, бульон, хлеб)

Прошутто Моцарелла 150 г. / 640 руб.
(сыр Моцарелла, копца (шейка пармская), базилик)

Язык говяжий отварной 100 г. / 400 руб.
(язык говяжий отварной, зелень)

Лингуа тоннато 185 г. / 560 руб.
(язык говяжий отварной, каперсы, соус тоннато (майонез, тунец консервированный, каперсы, анчоусы)

Лосось слабосоленый 135 г. / 690 руб.
(сёмга с/с, лимон, зелень)



Маслины и оливки 100 г. / 240 руб.
(маслины, оливки, зелень)

Карпаччо из говядины 135 г. / 590 руб.
(говяжья вырезка, физалис, руккола, сыр Пармезан, уксус бальзамический, масло оливковое)

Карпаччо из лосося 140 г. / 630 руб.
(филе сёмги, руккола, перец розовый, лимон, масло оливковое)

Тартар из телятины 195 г. / 640 руб.
(говяжья вырезка, каперсы, помидоры вяленые, горчица дижонская, горчица зернистая, кориандр, желток яичный, соус Винегрет, лист салата, лук сибует, лук красный, тимьян, зелень)

салаты

время приготовления 15-20 минут

Салат из кальмара с рукколой 220 г. / **480 руб.**

(кальмар, картофель отварной обжаренный, огурец, помидор, руккола, заправка (масло лимонное, соевый соус, сок апельсиновый, соус Чили манговый))

Салат из индейки с ананасом и авокадо 240 г. / **590 руб.**

(филе индейки, авокадо, ананас, помидоры черри, масло оливковое, соевый соус, соус Чили манговый, руккола)



Салат из помидоров с авокадо и фасолью 300 г. / **390 руб.**

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

Салат Греческий 250 г. / **290 руб.**

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

Салат Сапорито 200 г. / **500 руб.**

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

Салат Капрезе 205 г. / **480 руб.**

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

Салат Овощной по-деревенски 185 г. / **350 руб.**

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

Салат Портобелло 190 г. / **500 руб.**

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

Салат Пескаторе 175 г. / **710 руб.**

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

Тёплый салат Венецианский 180 г. / **450 руб.**

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

Салат Пармский 205 г. / **440 руб.**

(филе куриное, коппа (шейка пармская), картофель, помидоры черри, лист салата, соус Винегрет)

Салат Цезарь с тигровыми креветками 230 г. / **560 руб.**

(лист салата, помидоры черри, сыр Пармезан, креветки тигровые, кростини, соус Цезарь)

Салат Цезарь с курицей 240 г. / **440 руб.**

(лист салата, помидоры черри, сыр Пармезан, филе куриное, кростини, соус Цезарь)

Салат с ростбифом 230 г. / **570 руб.**

(ростбиф, огурец, помидоры черри, перец болгарский печёный, крем бальзамик, соус Винегрет, руккола, лист салата, масло оливковое)

Салат с рукколой и креветками 190 г. / **640 руб.**
(креветки тигровые, руккола, помидоры черри, авокадо, сыр Пармезан, чеснок, масло лимонное)

Салат Пашот 200 г. / **340 руб.**
(мякоть окорочка, картофель, бекон, лист салата, помидор, яйцо пашот, чеснок, майонез, сливки, перец чили)

Салат Ливорно 250 г. / **440 руб.**
(печень куриная, помидор, лист салата, перец болгарский печёный, мёд, вино красное, масло сливочное, масло оливковое, масло чесночное)

Салат Оливье с тунцом 250 г. / **340 руб.**
(картофель, огурец солёный, яйцо, тунец консервированный, горошек зелёный, помидоры черри, лук зелёный)

new *Салат Оливье с ветчиной* 250 г. / **290 руб.**
(картофель, огурец солёный, яйцо, ветчина, горошек зелёный, помидоры черри, лук зелёный)

горячие закуски

время приготовления 25-30 минут



Брускетта с помидорами 110 г. / **100 руб.**
(багет, помидоры свежие, чеснок, зелень, масло оливковое)

Брускетта с беконом 80 г. / **160 руб.**
(багет, бекон, сыр Рикотта, зелень, маслины)

Брускетта с тунцом 90 г. / **220 руб.**
(багет, тунец, помидоры черри, лист салата, каперсы)



Брускетта с соусом гуакамоле 120 г. / **220 руб.**
(багет, соус гуакамоле (авокадо, помидор, перец чили, лук красный, зелень, чеснок, сок лимона, масло оливковое))

Белые грибы с луком порей 150 г. / **580 руб.**
(белые грибы, лук порей, корень имбиря, чеснок, устричный соус, масло грибное)

Моцарелла жареная в панировке 180 г. / **350 руб.**
(сыр Моцарелла, сухари панировочные, яйцо, помидоры черри, базилик)

**Кальмары запечённые с артишоками
под сыром Моцарелла** 185 г. / **400 руб.**
(кольца кальмара, лук репчатый, сливки, артишоки консервированные, сыр Моцарелла, гренки)

**Баклажаны фаршированные кускусом
под сыром Моцарелла** 240 г. / **380 руб.**
(баклажан, лук репчатый, зелень, чеснок, перец болгарский, кускус, сыр Моцарелла)

Тигровые креветки в остром соусе 175 г. / **760 руб.**
(креветки тигровые, гренки, масло оливковое острое, чеснок, зелень)

Тигровые креветки на шпажках 200 г. / **740 руб.**
(креветки тигровые, перец болгарский, чеснок, соус Свит Чили, кунжут)

Мидии киви в сливочном соусе 220 г. / **830 руб.**
(мидии киви, зелень, сливки, соус Песто, вино белое сухое)

супы

время приготовления 25-30 минут

Суп Страчателла 300 г. / 150 руб.
(бульон куриный, сыр Пармезан, яйцо, зелень)



Суп Минестроне 300 г. / 150 руб.
(бульон овощной, картофель, лук, перец болгарский, цукини, брокколи, фасоль стручковая, соус Песто, сыр Пармезан, морковь)

Суп Том-ям 400 г. / 600 руб.
(бульон куриный, креветки тигровые, филе куриное, грибы шампиньоны, лук, помидор, лайм, соус Том-ям, сливки, молоко кокосовое, перец чили, корень имбиря, лемонграсс, чеснок, лист лайма, зелень)

new **Суп из морепродуктов** 400 г. / 690 руб.
(томаты пиццати, соус Биск (из креветок и томатов пиццати), креветки тигровые, кальмар, мясо мидий, чеснок, вино белое сухое, зелень)

new **Гаспачо** 320 г. / 340 руб.
(помидор, огурец, чеснок, вино белое сухое, перец болгарский, масло оливковое, лук красный, специи, соус Табаско, базилик)

Борщ с чесночными гренками 400 г. / 280 руб.
(бульон говяжий, картофель, капуста б/к, морковь, свекла, лук, паста томатная, говядина, бекон, сметана, чеснок, зелень, гренки чесночные с перцем чили)

Суп-лапша с курицей и грибами 400 г. / 180 руб.
(бульон куриный, курица, морковь, грибы шампиньоны, лапша, лук, зелень)

new **Окрошка** 380 г. / 220 руб.
(квас, яйцо, огурец, редис, свиная вырезка, сметана, горчица)

паста

время приготовления 25-30 минут

соусы на томатной основе

Паста Аматричана 355 г. / **340 руб.**

(паста в ассортименте, бекон, томаты пилати, сыр Пармезан, лук красный)

Паста Аль Помодоро 305 г. / **310 руб.**

(паста в ассортименте, томаты пилати, сыр Пармезан, чеснок, базилик, масло сливочное)

Паста Арабьетта 325 г. / **300 руб.**

(паста в ассортименте, томаты пилати, сыр Пармезан, чеснок, перец чили, зелень, масло сливочное)

Паста Перчитто 360 г. / **350 руб.**

(паста в ассортименте, сыр Пармезан, колбаса с/к острая, томаты пилати, перец чили)



Паста Болоньеze вегетарианская 350 г. / **390 руб.**

(паста в ассортименте, томаты пилати, лук репчатый, стебель сельдерея, морковь, чеснок, масло оливковое, соевый соус, фарш соевый, базилик)



Паста вегетарианская 330 г. / **340 руб.**

(паста в ассортименте, лук, цукини, брокколи, перец болгарский, помидор, чеснок, базилик, морковь)

лапша wok

Wok с курицей и овощами 315 г. / **350 руб.**

(лапша в ассортименте, филе куриное, лук, морковь, перец болгарский, цукини, соус устричный, соус Свит Чили, лук зелёный, кунжут)

Wok со свиной и овощами 310 г. / **370 руб.**

(лапша в ассортименте, свиная вырезка, лук, морковь, перец болгарский, цукини, соус устричный, соус Свит Чили, лук зелёный, кунжут)

Wok с креветками и овощами 315 г. / **520 руб.**

(лапша в ассортименте, креветки тигровые, лук, морковь, перец болгарский, цукини, чеснок, корень имбиря, перец чили, молоко кокосовое, соус соевый, лук зелёный, кунжут)

Wok с телятиной и овощами 310 г. / **490 руб.**

(лапша в ассортименте, телятина, лук, морковь, перец болгарский, цукини, соус устричный, соус Свит Чили, лук зелёный, кунжут)

Wok с морепродуктами и овощами 380 г. / **680 руб.**

(лапша в ассортименте, морской коктейль, лук, морковь, перец болгарский, цукини, чеснок, корень имбиря, перец чили, молоко кокосовое, сливки, соус соевый, лук зелёный, кунжут)

паста

время приготовления 25-30 минут

соусы на сливочной основе

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

Паста Пульезе 360 г. / **470 руб.**
(паста в ассортименте, ветчина, грибы опята, сливки, сыр Пармезан, перец чили)

Паста Мольто Белла 360 г. / **470 руб.**
(паста в ассортименте, помидоры вяленые, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, лук репчатый, чеснок, зелень)

Паста Карбонара 340 г. / **390 руб.**
(паста в ассортименте, бекон, сливки, сыр Пармезан, яичный желток, зелень)

Паста с шампиньонами 355 г. / **340 руб.**
(паста в ассортименте, грибы шампиньоны, сливки, сыр Пармезан, чеснок, орегано)

Паста с лососем и брокколи 380 г. / **490 руб.**
(паста в ассортименте, филе сёмги, сливки, брокколи, карри, зелень)

Паста с морскими гребешками 400 г. / **1100 руб.**
(паста в ассортименте, гребешки морские, сливки, масло сливочное, брокколи, помидоры черри, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, зелень)

Паста «от Шефа» 420 г. / **1100 руб.**
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, гребешки морские, помидор, чеснок, зелень)

Паста Дары моря 390 г. / **740 руб.**
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, морской коктейль, чеснок, зелень)

Паста Эль Полло с соусом карри 350 г. / **400 руб.**
(паста в ассортименте, филе куриное, сливки, лук, чеснок, сыр Пармезан, тмин, карри)

Паста с курицей и белыми грибами 375 г. / **490 руб.**
(паста в ассортименте, филе куриное, грибы белые, сливки, сыр Пармезан, вино белое сухое, чеснок, зелень)

Паста Аль Песто 325 г. / **340 руб.**
(паста в ассортименте, сливки, соус Песто, сыр Пармезан)

Паста с креветками и шпинатом 365 г. / **500 руб.**
(паста в ассортименте, сливки, шпинат, креветки тигровые, вино белое сухое, чеснок)

ассортимент пасты

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

ризотто

время приготовления 25-30 минут

Ризотто Фрутто ди Маре 330 г. / **740 руб.**

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

Ризотто Четыре сыра 300 г. / **440 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, сливки, сыр Проволоне, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

Ризотто с белыми грибами 300 г. / **550 руб.**

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

Ризотто с курицей и креветками 290 г. / **480 руб.**

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

Ризотто с телятиной 280 г. / **490 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) 150 г. / 890 руб.
(филе сёмги, масло растительное, зелень, лимон)

Дорадо на гриле под соусом из маслин (цена за 100 гр.) 100/30 г. / 350 руб.
(дорадо, лимон, тимьян, маслины, оливки, помидоры черри, зелень, чеснок, сок лимона, масло сливочное)

Филе судака с овощным сое 380 г. / 590 руб.
(филе судака, перец болгарский, помидоры черри, лук, цукини, шампиньоны, соус Песто, лимон)

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

Жареная треска с кремом из сельдерея 280 г. / 650 руб.
(филе трески, соус устричный, сухари Панко, корень сельдерея, сливки, лук, помидоры черри, картофель отварной обжаренный, чеснок, зелень)

Медальоны из сибаса под соусом из мидий 265 г. / 850 руб.
(филе сибаса, сыр Фетаки, помидоры, лимон, зелень, чеснок, лук, вино белое сухое, сливки, мясо мидий)

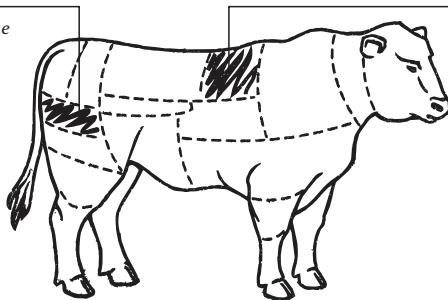
Форель гриль целая (цена за 100 гр.) 100/20 г. / 320 руб.
(форель, лимон)

горячее из мяса

время приготовления 30-50 минут

Рамп, это отруб, содержащий продолжение спинной мышцы (ростбиф).

По сравнению с Рибам 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 расплавляется при жарке и делает стейк нежным и сочным. Из целого отруба получается 10-12 больших стейков.

Рекомендуемая степень прожарки — Medium или Medium Well.

МИРАТОРГ BLACK ANGUS

Мы предлагаем 4 степени прожарки:

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

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

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

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

Стейк Рибай (весовой, 300 - 600 г., взвешивается сырое мясо) 100 г. / 400 руб.
(премиальный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус (выдержка не менее 21 суток))

Стейк Рамп (порционный с гарниром) 260 г. / 830 руб.
(альтернативный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус (выдержка не менее 21 суток), гарнир - цукини, перец болгарский, брокколи, лук порей, соус устричный, розмарин)

Стейк из телятины 250 г. / 950 руб.
(говяжья вырезка, крем бальзамик, помидор, розмарин)

Стейк из телятины с сыром Рокфорти и запечённым картофелем 290 г. / 930 руб.
(говяжья вырезка, сливки, сыр Рокфорти с плесенью, картофель запечённый с розмарином)

Телятина по-тоскански 350 г. / 720 руб.
(говяжья вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло чесночное, соус устричный, соус горчичный, розмарин, картофельное пюре, лист салата)

Язык говяжий на гриле 245 г. / 920 руб.
(язык говяжий, руккола, крем бальзамик, тимьян)

Тальятта ди вителло 150 г. / 820 руб.
(говяжья вырезка, руккола, помидоры черри, сыр Пармезан, чесночно-розмариновая заправка)

Каре барашка с овощами на гриле 250 г. / 1080 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. / 650 руб.*
(свиная вырезка, белые грибы, сливки, тимьян, картофель запечённый)

Скалоппине панна фунги 290 г. / 440 руб.
(свиная вырезка, грибы шампиньоны, сливки, чеснок, пюре из картофеля и зелёного горошка)

Свинина по-итальянски с шампиньонами гриль 315 г. / 480 руб.
(свиная вырезка, морковь, перец болгарский, лук красный, масло чесночное,
соус устричный, соус Свит Чили, кунжут, шампиньоны гриль)

горячее из птицы

время приготовления 30-50 минут






Полло бьянка 280 г. / 430 руб.
(филе цыплёнка, брокколи, сыр сливочный, масло чесночное, зелень)

Филе цыплёнка гриль с вишнёвым соусом 210 г. / 340 руб.
(филе цыплёнка, соус вишнёвый, орех грецкий)

Стейк куриный с картофелем и грибами 425 г. / 490 руб.
(окорочок куриный без кости, соус белый с горчицей, картофель с шампиньонами)

гарнир

время приготовления 25-30 минут

-  Картофель запечённый с розмарином 150 г. / **110 руб.**
(картофель, чеснок, розмарин)
- Картофельное пюре 150 г. / **90 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. / **110 руб.**
(рис, соус Песто)
- Пюре из зелёного горошка 150 г. / **150 руб.**
(горошек зелёный, картофель, молоко, масло сливочное)
-  Шампиньоны гриль 150 г. / **200 руб.**
(шампиньоны, чеснок, зелень, масло оливковое)
-  Брокколи с чесноком 150 г. / **220 руб.**
(брокколи, чеснок)
- Фасоль стручковая с беконом 150 г. / **200 руб.**
(фасоль стручковая, бекон, чеснок)
-  Овощи гриль 200 г. / **250 руб.**
(баклажаны, цукини, грибы шампиньоны, перец болгарский, помидор, лук красный, масло чесночное)
- Булгур со сливочным маслом 150 г. / **100 руб.**
(булгур, масло сливочное)

соусы

- Сметана 30 г. / **15 руб.**
- Соус белый с горчицей 50 г. / **30 руб.**
- Соус красный с чесноком 50 г. / **40 руб.**
- Соус Свит Чили 50 г. / **40 руб.**
- Соус Песто 50 г. / **100 руб.**
- Соус Табаско 10 г. / **80 руб.**
- Соус Манго 50 г. / **100 руб.**
- Крем бальзамик 50 г. / **100 руб.**

пицца

время приготовления 10-30 минут

на томатной основе

Кальцоне с ветчиной и грибами (закрытая) 530 г. / **630 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибы опята, масло оливковое)

Маргарита 350 г. / **290 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, помидор, специи)

new Маринара 560 г. / **700 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, кальмар, мясо мидий, помидор, каперсы, лук, масло чесночное)

Особая 590 г. / **690 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, грибы опята, колбаса с/к острая, специи)

Итальяна 510 г. / **780 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, говяжья вырезка, помидор, грибы шампиньоны, зелень)

Четыре сыра 440 г. / **630 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

Пицца с ветчиной и грибами 440 г. / **620 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибы опята, специи)

Мечта сеньориты 580 г. / **685 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе куриное, помидор, перец болгарский, грибы опята)

Тонно чиполло 500 г. / **640 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, тунец, каперсы, лук, масло оливковое)

Парма 520 г. / **720 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, коппа (шейка пармская), руккола, сыр Пармезан)

Барбекю 610 г. / **690 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, свиная вырезка, курица карри, лук порей, лук красный, перец болгарский, помидор, масло чесночное)

Мужская 500 г. / **620 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, бекон, лук красный, свиная вырезка, колбаса с/к острая, помидор, масло чесночное)

Дьявольская 410 г. / **450 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, колбаса с/к острая, перец чили)

Мексиканская 610 г. / **660 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, колбаса с/к острая, грибы шампиньоны, помидор, перец болгарский, перец чили, лук красный, масло чесночное)

Наполи 460 г. / **710 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, артишоки, помидоры вяленые, копта (шейка пармская))

Вегетарианская 550 г. / **540 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, помидор, лук красный, перец болгарский, грибы шампиньоны, цукини, масло оливковое)

на сливочной основе

Карбонара 510 г. / **530 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, бекон, помидор, яйцо, зелень)

new Маринара 560 г. / **700 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, кальмар, мясо мидий, помидор, каперсы, лук, масло чесночное)

Четыре сыра 440 г. / **630 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

Панчетта 520 г. / **550 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон)

Боскайола 610 г. / **760 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон, грибы опята, помидор, яйцо, зелень)

Том-ям 620 г. / **835 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, креветки тигровые, филе куриное, грибы шампиньоны, помидор, соус Том-ям, соус Табаско, масло чесночное, лайм)

пицца

время приготовления 10-30 минут

на основе соуса Песто

- Примавера** 460 г. / **640 руб.**
(тесто, соус Песто, сыр Моцарелла, бекон, грибы шампиньоны, зелень)
- Пицца с курицей и грибами** 500 г. / **700 руб.**
(тесто, соус Песто, соус белый, сыр Моцарелла, филе куриное, грибы опята)
- Сардиния** 460 г. / **830 руб.**
(тесто, соус Песто, соус белый, сыр Моцарелла, креветки тигровые, масло чесночное)

для детей

- Детская** 525 г. / **570 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, помидор, филе куриное, кукуруза)
- Луна Бьянка** 460 г. / **510 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, ветчина)
- Неженка** 490 г. / **530 руб.**
(тесто, соус розовый, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, филе куриное)
- Гавайская** 530 г. / **530 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 700 рублей - доставка бесплатная

фокачча

время приготовления 10-30 минут

итальянский хлеб

-  Фокачча классическая 185 г. / **90 руб.**
(тесто, масло оливковое, розмарин)
-  Фокачча с луком 250 г. / **100 руб.**
(тесто, масло оливковое, лук, специи)
-  Фокачча с помидорами 250 г. / **130 руб.**
(тесто, масло оливковое, помидор, чеснок, зелень, специи)
- Фокачча с Пармезаном 200 г. / **150 руб.**
(тесто, масло оливковое, сыр Пармезан)
- Фокачча с сыром и кунжутом 230 г. / **160 руб.**
(тесто, масло оливковое, кунжут, сыр Пармезан)
- Фокачча Панчетта 225 г. / **190 руб.**
(тесто, масло оливковое, лук, бекон, масло чесночное, сыр Пармезан)
-  Фокачча с луком и грибами 250 г. / **140 руб.**
(тесто, масло оливковое, лук, шампиньоны, орегано)

Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам

(8443) 210 884 и 960 884 05 45

При заказе от 700 рублей - доставка бесплатная

дополнительные ингредиенты

Авокадо..... 50 г. / **120** руб.
Ананас 50 г. / **80** руб.
Артишоки 50 г. / **130** руб.
Баклажаны 50 г. / **60** руб.
Бasilик 10 г. / **70** руб.
Зелень 10 г. / **30** руб.
Каперсы 20 г. / **60** руб.
Лук репчатый 50 г. / **20** руб.
Лук красный 50 г. / **30** руб.
Лук порей 30 г. / **70** руб.
Оливки/Маслины 30 г. / **70** руб.
Перец болгарский 50 г. / **70** руб.
Помидоры 50 г. / **30** руб.
Помидоры вяленые 30 г. / **100** руб.
Помидоры черри 50 г. / **50** руб.
Цукини 50 г. / **50** руб.
Чеснок 10 г. / **20** руб.
Шпинат обжаренный
с чесноком 50 г. / **110** руб.
Хрен 30 г. / **65** руб.
Халапеньо 30 г. / **70** руб.

Бекон 50 г. / **100** руб.
Ветчина 50 г. / **80** руб.
Говядина
маринованная 50 г. / **190** руб.
Колбаса Пепперони 30 г. / **80** руб.
Курица 50 г. / **60** руб.
Салями 30 г. / **120** руб.
Свинина
маринованная 50 г. / **100** руб.
Сосиски 50 г. / **70** руб.
Коппа 30 г. / **190** руб.
Пармский окорок 30 г. / **190** руб.

Горчица дижонская 30 г. / **40** руб.
Кетчуп Heinz 50 г. / **40** руб.
Масло чесночное
с петрушкой 20 г. / **40** руб.
Масло сливочное 30 г. / **80** руб.
Соус белый 100 г. / **80** руб.
Соус красный 100 г. / **80** руб.

Грибы опята 50 г. / **120** руб.
Грибы шампиньоны 50 г. / **50** руб.

Анчоусы 20 г. / **160** руб.
Кальмар 50 г. / **110** руб.
Креветки тигровые ... 50 г. / **240** руб.
Мидии голубые 50 г. / **130** руб.
Мидии киви 50 г. / **190** руб.
Мидии мясо 50 г. / **110** руб.
Сёмга 50 г. / **320** руб.
Тунец конс. 50 г. / **170** руб.

Сыр Рокфорти
с плесенью 30 г. / **150** руб.
Сыр Маасдам 30 г. / **90** руб.
Сыр Моцарелла 100 г. / **150** руб.
Моцарелла ди Буффало.. 125 г. / **300** руб.
Сыр Пармезан 20 г. / **100** руб.
Сыр Провола 30 г. / **150** руб.
Сыр Рикотта 30 г. / **80** руб.

Яйцо куриное шт. / **30** руб.
Гренки чесночные 40 г. / **30** руб.

десерт

время приготовления 10-15 минут

Штрудель с вишней 230 г. / **270 руб.**
(тесто фило, вишня, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

Штрудель с грушей 220 г. / **270 руб.**
(тесто фило, груша, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

Семифредо (домашнее мороженое) 65 г. / **160 руб.**
(сливки, яйцо, орех грецкий, орех фундук, сахар, мята, ягоды, сахарная пудра)

new *Гаспачо из клубники* 300 г. / **260 руб.**
(клубника с/м, мороженое, киви, меренги, сахарная пудра, мята)

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

Панна котта сливочная с карамельным соусом 235 г. / **230 руб.**
(молоко, сливки, сахар, желатин, масло сливочное, мята)

Милфей 125 г. / **200 руб.**
(меренги, крем заварной милфей, клубника свежая, мята, топпинг)

Тортина с тёмным шоколадом 175 г. / **290 руб.**
(шоколад горький, яйцо, сахар, мука, масло сливочное, мята, физалис, мороженое, соус ванильный, топпинг, сахарная пудра)

Тирамису 175 г. / **300 руб.**
(сливки, сыр Маскарпоне, печенье Савойарди, кофе, ликёр Амаретто, яйцо, сахар, физалис, топпинг, мята, какао, сахарная пудра)

Аффогато 100 мл. / **180 руб.**
(кофе, мороженое, ванильный сахар, ликёр Амаретто, миндаль)

Горячий шоколад 150 мл. / **290 руб.**

Кокосовый Chia-пудинг 280 мл. / **340 руб.**
(семена чиа, молоко кокосовое, соус ягодный, киви, клубника с/м, печенье Савойарди)

мороженое

Мороженое в ассортименте 50 г. / **60** руб.
(клубничное, фисташковое, шоколадное, пломбир)

Семифредо (домашнее мороженое) 65 г. / **160** руб.
(сливки, яйцо, орех грецкий, орех фундук, сахар, мята, ягоды, сахарная пудра)

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

фрукты

Яблоко 100 г. / **50** руб.

Апельсин 100 г. / **50** руб.

Ананас 100 г. / **160** руб.

Грейпфрут 100 г. / **70** руб.

Киви 100 г. / **90** руб.

Груша 100 г. / **70** руб.

Манго 100 г. / **190** руб.

Виноград 100 г. / **120** руб.

Лимон 100 г. / **50** руб.