



Наш хлеб Our bread

Хлебная корзина
Bread basket
260,00р.



Гриссини (100гр.)
Bread sticks (100gr.)
100,00р.

Булочка с сыром и пармской ветчиной (50гр.)
Bread with parma ham and cheese (50gr.)
50,00р.

Чиабатта (250гр.)
Ciabatta bread (250gr.)
190,00р.



Хлеб интеграле из цельнозерновой пшеницы (250гр.)
Whole grain bread (250gr.)
180,00р.



Черный хлеб (250гр.)
Black bread (250gr.)
180,00р.





МЕНЮ АРТИШОКОВ
Menu Carciofi

Закуски
Appetisers

Артишок свежий (100гр/gr)

Карпаччо / жаренный / на гриле / во фритюре
Carpaccio / artichokes sauteed in a pan / grill / fried
1990,00р.

Карпаччо из сибаса и артишоков
Seabass carpaccio with artichokes
1820,00р.

Карпаччо из говядины с рукколой и артишоками
Beef carpaccio with arugula and artichokes
1880,00р.





Паста и ризотто ***Pasta and risotto***

Спагетти с вонголе и артишоками
Spaghetti with clams and artichokes
1590,00р.

Ризотто с артишоками и шафраном
Risotto with artichokes and saffron
1590,00р.

Паккери Тоскано с сальсиччой, артишоками и пекорино Тоскано
"Paccheri" pasta with tuscan sausage, artichokes, and pecorino Toscano
1590,00р.

Горячие блюда ***Main courses***

Филе Сибаса в пергаменте с артишоками, черными оливками, каперсами и картофелем
Sea bass in parchment with artichokes, black olives, capers and potatoes
2100,00р.

Телятина Ангус с артишоками в белом вине
Sirloin Angus with artichokes in white wine
2200,00р.





Черный и белый трюфель из Альбы **From Alba and surroundings, the black and white truffle**

В цену включены 2 гр. чёрного и 2гр. белого трюфеля
The price includes 2 gr. of black truffle and 2 gr. of white truffle

Карпаччо из цуккини с Грана Падано с трюфелем
Carpaccio of zucchini with Grana Padano with truffle

1090,00р./ black
2490,00р./ white

Карпаччо из сельдерея с домашним сыром Пекорино и трюфелем
Celery carpaccio with home pecorino cheese, walnuts and with truffle

1110,00р./ black
2590,00р./ white

Карпаччо из сибаса с трюфелем
Seabass carpaccio with truffle

1490,00р./ black
2790,00р./ white

Карпаччо из говядины с трюфелем
The beef carpaccio with truffle

1550,00р./ black
2590,00р./ white

Перепелиные яйца с зеленой спаржей и трюфелем
Quail eggs with green asparagus and truffle

1790,00р./ black
3290,00р./ white



Тальолини с трюфелем
The tagliolini with butter and truffle
890,00р./ black
2390,00р./ white

Ризотто с трюфелем
Truffle risotto
1390,00р./ black
2890,00р./ white

Папарделли с трюфелем и Страчателлой
Papardelle with truffle and Strachatella
1790,00р./ black
2690,00р./ white

Филе из говядины с соусом из красного вина с трюфелем **New**
Beef fillet with red wine sauce and truffle
1950,00р./ black
3490,00р./ white

По вашему желанию, Вы можете заказать дополнительно свежий чёрный или белый трюфель:

If you wish, you can order optional truffle:

1гр. чёрного трюфеля/1gr. black truffle 550,00р.

1гр. белого трюфеля /1gr white truffle 990,00р.



Тар-тар и карпаччо ***Tar-tar and carpaccio***

Тар-тар из овощей с бальзамическим уксусом и оливками
Vegetable tartare with balsamic vinegar and olives
590,00р.

Карпаччо из говядины с рукколой и Пармезаном
Beef carpaccio with arugula and Parmesan cheese
920,00р.

Карпаччо из сибаса
Seabass carpaccio
920,00р.

New Тар-тар из маринованного лосося со свежим сыром и авокадо
Marinated salmon tartare with avocado and fresh cheese
1090,00р.

Тар-тар из говядины
Beef tartare
1150,00р.

Трис: с лангустином, тартаром из тунца
и устрицей Жилардо
Tris: tar-tar of tuna, oysters and langustine
2390,00р.



Закуски Appetisers

Брускетта с томатами и чесноком (3 шт)

Bruschetta with tomatoes

490,00р.

Брускетта с Сицилийскими анчоусами, Страчателлой и вялеными томатами
(2шт)

Bruschetta with Sicilian anchovies, Stracciatella cheese, lime and dried tomatoes

990,00р.

New

Салат «Цезарь»

Insalata "Cesare"

С курицей / Chicken

690,00р.

С креветками / Shrimps

990,00р.

Салат Нисуаз по-Средиземноморски с соусом из консервированного тунца

Salad «Nisuaz Francesco» with tuna sauce

790,00р.

Страчателла с помидорами

Stracciatella cheese with tomatoes

990,00р.

Тонко нарезанная отварная телятина с соусом из тунца

Vitello tonnato

1090,00р.

Салат из креветок по-Каталански

Shrimp salad in Catalana style

1100,00р.

Салат с мясом краба, огурцом, сельдереем и рукколой

Crabmeat salad with cucumber, celery and rucicola

1280,00р.



Моцарелла Капрезе
Mozzarella of the Caprese
1290,00р

Пармская сырокопченая ветчина с дыней
Parma ham with melon
1490,00р.

Молодой сыр «Буррата» с томатами черри и микс-салатом
Burrata cheese with cherry tomatoes and mix salad
1540,00р.

Салат из осьминога с фенхелем, апельсином, грейпфрутом и черными
оливками
New Octopus salad with fennel, citrus and black olives
1950,00р.

Сицилийский салат с морепродуктами
Sicilian seafood salad
1990,00р.



Горячие закуски **Hot appetizers**

Коппо по-Неаполетански:

кальмары, креветки, цуккини и баклажаны во фритюре
Cuoppo Napoletano: Frying of squid, shrimp, zucchini and eggplant
590,00р.

New

Хрустящая утка с грушей, соусом манго, имбирем и паштетом
Warm and crispy duck with pears, ginger mango sauce and liver pate
570,00р.

New

Жареные кальмары с микс-салатом и томатами черри
Fried squids with mix salad and cherry tomatoes
790,00р.

Фаршированные мини кальмары с соусом из томатов черри
Mini stuffed squid with cherry tomato souse
880,00р.

New

Баклажаны запеченные с томатами и Моцареллой
Eggplants baked with tomatoes and mozzarella
930,00р.

Мидии в томатном соусе / белом вине
Mussels in tomato sauce / white wine sauce
1250,00р.

Соте с вонголе
Soute of clams
1590,00р.



Мясное ассорти (50 гр.)
Assorted Cold Cuts (50 gr.)

Ветчина «Котто» / «Cotto» Ham
390,00р.

Мортаделла Болонезе / Mortadella Bolognese
360,00р.

Домашняя тосканская колбаса / Homemade Tuscan sausage
590,00р.

Пармская ветчина / Parma ham
690,00р.

Салями с трюфелем / Salami with truffle
620,00р.

Салями из кабана / Salami of wild boar
620,00р.

Салями из гуся / Goose salami
790,00р.

Салями из оленины / Venison salami
790,00р.

Прошутто Сан Даниэле / Prosciutto San Daniele
1390,00р



Сыры (50 гр.)
Cheese assorted (50 gr.)

Сыры из коровьего молока
Cheese made from cow's milk

Грано Падано (16 месяцев) / Grano Padano (16 months)
350,00р.

Скаморция копченая / Scamorzza Affumicata
390,00р.

Скаморция классическая / Scamorzza classica
390,00р.

Горгонзола Блю / Gorgonzola Blu
490,00р.

Таледжио/Taleggio
550,00р.

Бри/Bri
390,00р.

Сыры из овечьего молока
Cheese made from sheep's milk

Пекорино Сардо (6 месяцев) / Pecorino Sardo(6 months)
530,00р.

Пекорино Тоскана / Pecorino Toscano)
580,00р.

Пекорино Романо / Pecorino Romano
580,00р.

Пекорино с черным трюфелем / Pecorino with black truffle
690,00р.



Soup

Куриный суп с домашней лапшой
Chicken soup with home-made noodle
420,00р.

Томатный суп
Tomato soup
430,00р.

Томатный суп со Страчателлой
Tomato soup with Stracciatella cheese
590,00р

Овощной суп минестроне
Vegetable Minestrone
530,00р.

New Суп из белой фасоли с мидиями с разными видами пасты
White bean soup with mussels, and mixed pasta
690,00р.

New Суп из утки со страчателлой из яйца, домашней лапшой и пармезаном
Duck soup, stracciatella of egg with spaghetti and parmesan
790,00р

Крем суп из тыквы с крабом и миндалем
Cream of pumpkin soup with crab and almond
890,00р.

New Крем суп из черного нута с обжаренными креветками
Cream of black chickpeas and shrimps
1350,00р.

Рыбный суп по-Средиземноморски в белом вине / в томатном соусе
Mediterranean fish soup with white wine / tomato sauce
1490,00р.



Паста из Граньяно
Gragnano Pasta Special Formats
New dish

Пенонне с панчетой с томатным соусом, белым луком и чили перцем
Pasta Pennone with tomato sauce, bacon, white onion and chili pepper
540,00р.

Спагеттони с икрой кефали
Pasta Spaghettoni with mullets roe
590,00р

New

Кандели с мясным рагу из (говядины, свинины и телятины) с кремом из **New**
страчателлы
Pasta Candele with Neapolitan ragu (of beef and pork) and stracciatella cheese
690,00р.

Спагеттони с Сицилийскими анчоусами, вялеными томатами черри и
панировкой из домашнего хлеба
Spaghettoni with Sicilian anchovies and dried tomatoes and breadcrumbs
990,00р

Каламарата Аматричана с вонголе, кальмарами, мидиями, креветками с
томатным соусом
Pasta Calamarata with clams, squid, mussels and shrimp and tomato sauce
1090,00р.

Джильо Тоскано с сальсиччой, белыми грибами
и сыром пекорино Романо
Pasta Giglio Toscano with homemade sausage, white mushrooms, and
cheese Pecorino Romano
1190,00р.



Паста из Граньяно ***Pasta Gragnano***

Спагетти «Алио олио» с перцем чили, петрушкой и оливковым маслом
Spaghetti "Garlic, oil and chili pepper"
450,00р.

Лингвини с томатами черри и базиликом
Linguine with cherry tomatoes and basil
620,00р.

Спагетти «Карбонара»
Spaghetti Carbonara
630,00р.

Спагетти с ракушками вонголе
Spaghetti with clams
890,00р.

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Penne with ham and mushrooms in cream sauce
1090,00р.

New Лингвини с креветками, мидиями, осьминогом и кальмарами
Linguine of Scoglio: with shrimp, mussels, octopus and squid
1190,00р.



Домашняя паста **Homemade pasta**

Тальятелле «Болоньезе»
Tagliatelle «Bolognese»
570,00р.

Тортеллони с кроликом, с соусом из тыквы и Горгонзола, шампиньонами и грецкими орехами
Tortelloni stuffed with rabbit, pumpkin sauce and Gorgonzola sauce, walnuts and champignons **New**
720,00р.

Паппарделли с белыми грибами
Pappardelle with porcini mushrooms
860,00р.

Феттучини с рагу из кролика и оливками по-Таджаски
Fettuccine with rabbit ragout and Taggiasche olives
880,00р.

Лазанья с соусом «Болоньезе»
Lasagne «Bolognese»
880,00р.

Равиоли с гусем, сливочным маслом, шалфеем и сыром Пекорино
Goose ravioli with butter, sage and Pecorino cheese
990,00р.

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов
Ravioli with Burrata cheese, cherry tomatoes and eggplant fondue
1100,00р.

Равиоли с морепродуктами фаршированные рикоттой и шпинатом **New**
Ravioli with seafood stuffed with ricotta cheese and spinach
1590,00р.



Ризотто ***Risotto***

Ризотто с рагу из ягненка
Risotto with lamb ragout with red wine sauce
830,00р.

Ризотто с белыми грибами
Risotto with porcini mushrooms
1080,00р.

Ризотто с морепродуктами
Risotto with seafood
1350,00р.



Горячие рыбные блюда **Fish main courses**

Филе трески с томатами черри, оливками и каперсами
Cod fillet with cherry tomatoes, olives and capers
720,00р.

Палтус на гриле со шпинатом, анчоусами и пюре со вкусом лимона
Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor
1390,00р.

Ассорти морепродуктов на гриле с печеными овощами
(кальмар, осьминог, креветки и лосось)
Assorted grilled seafood with baked vegetables
(squid, octopus, shrimp and salmon)
1790,00р.

Сибас на сковороде с томатами черри, чесноком и петрушкой
Sea bass in a frying pan with cherry, tomatoes, garlic and parsley
2050,00 р.

Тальятта из тунца с салатом из томатов и артишоков
Tagliata of tuna c salad with tomatoes and artichokes
2750,00р.

Филе тюрбо в пергаменте по-Сицилийски с маслинами, картофелем, **New**
помидорами черри и каперсами
Fillet of turbot in parchment with black olives, cherry tomatoes and capers and
potatoes
3490,00р.



Рыба **Fish**

Дорадо (за 100гр.)
Dorado (per 100g.)
490,00р.

Сибас (за 100гр.)
Sea bass (per 100g.)
490,00р.

Вонголе (за 100гр.)
Clams (per 100g.)
490,00р.

Устрицы (1шт)
Oysters (1piece)
650,00р.

Креветки на гриле (за 100гр.)
Prawns (per 100g.)
890,00р.

Тюрбо (за 100гр.)
Turbot (per 100g.)
1140,00р.

Лосось на пару/ на гриле
Steamed salmon / grilled
1390,00р.

Гребешки с лимоном и микс-салатом (100 гр.)
Scallops with lemon and mixed salad (per 100g.)
1430,00р.

Лангустины (за 100 гр.)
Langoustine (за 100 g.)
1890,00р.

Осьминог (за 100 гр.)
Octopus (per 100g.)
1950,00р.

Соусы, предлагаемые для рыбы на гриле:
Sauces recommended to grilled fish



Лимонный дрессинг с орегано

Lemon dressing with oregano

150,00р.

Дрессинг с ворчестером и табаско

Dressing with Worcester and Tabasco

150,00р.

Горячие мясные блюда ***Meat main courses***

Печень по-Венециански с картофельным пюре

The Venetian liver with mashed potato

650,00р.

Тушеная говядина с картофелем и шампиньонами

Beef stew with potatoes and mushrooms

890,00р.

New

Тушеная телятина с томатным соусом, моцареллой и
картофельным пюре с зелёным луком

Veal "Pizzaiolo" with tomato sauce, mozzarella and
mashed potatoes with green onions

1060,00р.

Котлетта по-Милански

Cotoletta Milanese

1090,00р

Оссобуко по-Милански

Ossobuco in Milanese style

1230,00р.

Ассорти мяса на гриле с печеными овощами
(говядина, курица, ягненок и Тосканские сосиски)

Assorted grilled meat with baked vegetables
(beef, chicken, lamb and Tuscan sausage)

1440,00 р.

Тушеный кролик с помидорами, оливками,
сельдереем и каперсами

Rabbit "Hunter style": braised rabbit with tomatoes, olives, celery and capers

1560,00р.

Цыпленок на сковороде (500 гр.) с овощами гриль и фокачча



Chickens on the grill (500 gr.) with grilled vegetables and focaccia
1590,00р.

Тальятта из говядины Ангус с рукколой, томатами черри и сыром Грана
Падано
Tagliata of Angus beef with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese
3490,00р.

Гриль мясо **Grilled meat**

Стейк по-Флорентийски (100 гр.)
Florentine beef steak (100 gr.)
990,00р.

Каре ягненка с овощами на гриле
Rack of Lamb with grilled vegetables
1390,00р.

Филе из говядины Ангус (150гр.)
Beef filet Angus (150 gr.)
2650,00р.

Филе миньон из говядины Ангус (150гр.)
Filet mignon Angus
2950,00р.

Антрекот Ангус (300гр.)
Entrecote Angus (300gr.)
4200,00р.

Шато Бриан с запечённым картофелем и овощами на гриле с Голландским
соусом и соусом из красного вина (400 гр.)
Chateaux Briand with potatoes, and grilled vegetables served with Hollandaise
sauce, and red wine sauce (400 gr.)
2900,00р.

Соусы, предлагаемые для мяса на гриле:

Sauces recommended to grilled meat

Томатный соус



Tomato sauce

80,00р.

Перечный соус

Pepper sauce

140,00р.

Соус с тимьяном и розмарином

Sauce with thyme and rosemary

140,00р.

Гарниры ***Garnishes***

Картофельное пюре / Запеченный картофель с травами

Mashed potatoes / Baked potatoes with herbs

150,00р.

Овощи на гриле

Grilled vegetables

270,00р.

Пюре из брокколи

Mashed broccoli

340,00р.

Шпинат обжаренный на оливковом масле

Fried spinach with olive oil

590,00р.

Зеленая фасоль жареная с чесноком в томатном соусе

Fried green beans with garlic and tomato sauce

580,00р.

Белые грибы на гриле (100 гр)

Grilled porcini (100 gr.)

790,00р.



Спаржа (100 гр)
Asparagus (100 gr)
800,00р.

Фокачча **Focaccia**

Фокачча
Focaccia
250,00р.

Фокачча с мортаделой, Страчателлой и фисташками
Focaccia with mortadella, Stracciatella cheese and pistachio
890,00р.

Фокачча с томатами и Сицилийскими анчоусами
Focaccia with tomato and Sicilian anchovies
1100,00р.

Пицца **Pizza**

Пицца «Маргарита» с Моцареллой Фиор ди Латте
Pizza «Margarita» with Mozzarella
620,00р.

Пицца «Пеперони»
Pizza "The Devil"
860,00р.

Пицца Салями Милано
Pizza «Salami Milano»
850,00р.

Пицца «Четыре сыра»
Pizza «Four cheeses»
890,00р.

Пицца «4 сезона»
Pizza «4 seasons»
1060,00р.

Пицца с ветчиной и грибами
Pizza with ham and mushrooms
1190,00р.

Пицца «Маринара» (помидоры, Сицилийские анчоусы, черные оливки, чеснок)
Pizza «Marinara» (tomatoes, Sicilian anchovies, black olives, garlic)
1240,00р.



Пицца с морепродуктами

Pizza with seafood

1490,00р

Пицца с черным трюфелем, Моцареллой и Рикоттой

Pizza with black truffle, Mozzarella and Ricotta cheese

1950,00р.

Пицца Гурме ***Pizza Gourmet***

Пицца с копченой моцареллой, домашними колбасками, баклажанами и **New**

брокколи

Pizza with provola, aubergines, sausage, and broccoli

1190,00р.

Пицца с маринованным лососем, сыром Рикотта, **New**

вяленными томатами черри и рукколой

Pizza with marinated salmon, ricotta and cherry tomatoes, and arugula

1240,00р.

Пицца с сыром Рикотта и Таледжио, зеленой спаржей, перепелиными яйцами и

черным трюфелем

Pizza with taleggio, ricotta, asparagus, quail eggs and black truffle **New**

1340,00р



Десерт ***Desserts***

Мороженое
Шоколадное/Ванильное /Фисташковое
Ice-cream
Chocolate/Vanilla/ Pistachio
250,00р.

Сорбет
Лимонный/Мандариновый /
Манго
Sorbet
Lemon / Tangerine / Mango
300,00р.

Каноло Сицилиано
Cannolo Siciliano
390,00р.

New Кофейный торт из молочного и белого шоколада
Cake with coffee and two chocolate
390,00р

Профитроли в шоколадном креме
Profiteroles chocolate
520,00р.

Кусочки свежего ананаса с ликером
Fresh pineapple with orange liqueur
690,00р.

Тирамису
Tiramisu
550,00р.

Мерингата с лесными ягодами в клубничном соусе
Meringata with berries in strawberry sauce



New Мусс из шоколада и белого трюфеля с карамелью, фундуком и тыквой
Chocolate mousse, white truffle with caramelized hazelnut pumpkin
790,00р

Наша кондитерская витрина ***Our showcase of cakes***

Итальянские мини десерты ***Pastries***

Захер/ Sacher
60,00р

Тарталетка с лимонной меренгой /Tartlet lemon meringue pie
70,00р

Тарталетка с тропическими фруктами и кокосом / Tartlet with tropical fruits
and coconut
70,00р

Меренгата с ванильным кремом/Meringhetta cream and vanilla
80,00р

Клубничный чизкейк /Strawberry cheese cake
90,00р

Тарталетка с шоколадом и фундуком /Tartlet of chocolate and hazelnut
110,00р

Профитроль с ванильным кремом/Profiterole with cream vanilla
110,00р

Фруктовая тарталетка /Tartlet with the fruit
120,00р

Профитроль с малиной и фисташками/ Profiterole with the pistachio nuts and
raspberries
130,00р

Мусс из двух шоколадов / Mousse of two chocolates
130,00р

Наши домашние пироги



Le nostre Crostate

Яблочный пирог/Apple pie
290,00p

Банановый пирог /Tart banana, coconut and chocolate
290,00p

Торт Захер/ Sacher cake
390,00p