



Устричное предложение Oyster offer



Устрица с винным уксусом, луком шалот и тостами чёрного хлеба
Oyster with wine vinegar, shallots and toast of black bread
590,00р.

Устрица с лимонным джином, и сорбетом из зеленого яблока и мяты **New**
Oyster with lemon gin, green Apple sorbet and mint
640,00р.

Устрица с сорбетом из маракуйи и пеной из табаско **New**
Oyster with passion fruit sorbet and tabasco foam
650,00р.

Микс из трёх видов устриц **New**
Mix of three types of oysters
1590,00р.





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 **Artichoke Menu**

Артишок свежий (100гр/gr)
Карпаччо / жаренный / на гриле / во фритюре
Carpaccio / artichokes sauteed in a pan / grill / fried
1990,00р.

Запечённый артишок с Пармезаном, томатами и моцареллой **New**
Artichoke baked with tomatoes, Parmesan cheese and mozzarella
890,00р.

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.

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





Черный трюфель из Норчии **Black truffle from Norcia**

В цену включены 2гр. черного трюфеля
The price includes 2 grams of black truffle

Карпаччо из цуккини с Грана Падано с трюфелем
Carpaccio of zucchini with Grana Padano with truffle
1090,00р.

Карпаччо из сельдерея с домашним сыром Пекорино и трюфелем
Celery carpaccio with home pecorino cheese, walnuts and with truffle
1110,00р.

Карпаччо из сибаса с трюфелем
Seabass carpaccio with truffle
1490,00р.

Карпаччо из говядины с трюфелем
Beef carpaccio with truffle
1550,00р.

Перепелиные яйца с зеленой спаржей и трюфелем
Quail eggs with green asparagus and truffle
1790,00р.





Тальолини с трюфелем
Tagliolini with butter and truffle
890,00р.

Ризотто с трюфелем
Truffle risotto
1390,00р.

Папарделли с трюфелем и Страчателлой
Papardelle with truffle and Strachatella
1790,00р.



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

If you wish, you can order an additional fresh black truffle:

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



Tар-тар и карпаччо ***Tartare 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.

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.

New Карпаччо из утки с гранатом и микс-салатом
Duck carpaccio with pomegranate and mixed salad
1390,00р.

New Тар-тар из тунца с вялеными томатами черри и апельсинами
Tuna tartare with sun-dried cherry tomatoes and oranges
1690,00р.

New Плато для двоих: устрицы, лангустины, красные креветки, вонголе, туец и осьминог
Big plate of raw seafood: oysters, langoustines, Red shrimps, vongole, tuna and octopus
5900,00р.

На две персоны
For two persons



Закуски **Appetisers**

Брускетта с томатами и чесноком (3 шт)
Bruschetta with tomatoes (3 pieces)
490,00р.

Брускетта с Сицилийскими анчоусами, Страчателлой
и вялеными томатами (2 шт)
Bruschetta with Sicilian anchovies, Stracciatella cheese
and dried tomatoes (2 pieces)
990,00р.

Салат «Цезарь»
“Caesar” Salad
С курицей / with chicken
790,00р.
С креветками / with shrimps
1050,00р.

Салат Нисуаз по-Средиземноморски с соусом из консервированного тунца
Salad «Nisuaz Francesco» with tuna sauce
890,00р.

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.

Моцарелла Капрезе
Caprese salad
1350,00р



Салат с мясом краба, огурцом, сельдереем и рукколой
Crabmeat salad with cucumber, celery and arugula
1390,00р.

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

New

Салат с томатами, консервированным тунцом,
зелеными оливками и кукурузой
Salad with tomatoes, canned tuna, green olives and corn
1490,00р.

Молодой сыр «Буррата» с томатами и микс-салатом
Burrata cheese with tomatoes and mixed salad
1590,00р.

New

Салат из осьминога с картофелем, томатами черри и сельдереем
Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and celery
1950,00р.

Сицилийский салат с морепродуктами
Seafood salad in Sicilian style
1990,00р.



Горячие закуски **Hot appetizers**

Хрустящая утка с грушей, соусом манго, имбирем и паштетом
Warm and crispy duck with pears, ginger mango sauce and liver pate
690,00р.

Жареные кальмары с микс-салатом и томатами черри
Fried squids with mix salad and cherry tomatoes
890,00р.

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

Коппо по-Неаполетански: кальмары, креветки, бейби анчоусы,
цукини, баклажаны и болгарский перец во фритюре
Cuoppo Napoletano: deep fried squids, shrimps, baby anchovies,
zucchini, eggplant and bell pepper
950,00р.

New

Соте для двоих: мидии, вонголе, креветки и осьминог
с брускеттами и пикантным томатным соусом
Grande Sauté for two persons: mussels, vongole, shrimps and
octopus with bruschettas and savory tomato sauce
2590,00р.

**На две
персоны
For two
persons**



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

Мортаделла Болонезе / Mortadella Bolognese
360,00р.

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

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

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

Салями из кабана / Wild boar salami
620,00р.

Пармская ветчина / Parma ham
690,00р.

Салями из гуся / Goose salami
790,00р.

Салями из оленины / Venison salami
790,00р.

Шпек из утки / Duck speck
850,00р.

Прощуто 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.
Бри / Brie	390,00р.
Скаморция копченая / Scamorza Affumicata	390,00р.
Скаморция классическая / Scamorza classica	390,00р.
Горгонзола Блю / Gorgonzola Blue	490,00р.
Пармиджано Реджано 24 мес. / Parmigiano Reggiano 24 months	490,00р.
Таледжио / Taleggio	550,00р.

Сыры из овечьего молока
Cheese made from sheep's milk

Пекориноо Бастардо / Pecorino Bastardo	450,00р.
Пекорино Сардо (6 месяцев) / Pecorino Sardo (6 months)	530,00р.
Пекорино Тоскана / Pecorino Toscano)	580,00р.
Пекорино с черным трюфелем / Pecorino with black truffle	690,00р.
Пекорино Бароло / Pecorino Barolo	950,00р.
Пекорино Каштан / Pecorino Chestnut	1 190,00р.
Пекорино Мальто Виски / Pecorino Malto Whisky	1290,00р.

Сыр козий / Cheese made from goat's milk
850,00р.



Суп ***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 soup
640,00р.

New

Гаспаччо
Gazpacho
590,00р.

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**

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

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

Спагетти с томатами черри и базиликом
Spaghetti with cherry tomatoes and basil
620,00р.

Спагеттони с икрой кефали
Pasta Spaghettoni with mullets roe
690,00р

Спагетти «Карбонара»
Spaghetti Carbonara
710,00р.

Кандели с томатами, рикоттой, баклажанами и пармезаном **New**
Candeli with tomatoes, ricotta cheese, eggplant and parmesan
720,00р.

Спагетти с ракушками вонголе
Spaghetti with clams
1020,00р.

Лингвини с мини-каракатицами, сладким зеленым перцем **New**
и томатами черри
Linguine with mini cuttlefish, sweet green pepper and cherry tomatoes
1090,00 р.

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Penne with ham and mushrooms in cream sauce
1250,00р.

Лингвини Сколио с креветками, мидиями, осьминогом, вонголе
и кальмарами
Linguine allo Scoglio: with shrimps, mussels, octopus, vongole and squids
1490,00р.



Домашняя паста **Homemade pasta**

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

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

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

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

New Феттучини с лососем, водкой и красной икрой
Fettuccine with salmon, vodka and red caviar
890,00р.

New Шалателле с рыбой-меч, томатами черри и скаморцой
Scialatielli with swordfish, cherry tomatoes and Scamorza cheese
1100,00р.

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов
Ravioli with Burrata cheese, cherry tomatoes and eggplant fondue
1190,00р.

New Феттучини с вонголе, цукини и пекорино тоскано
Fettuccine with vongole, zucchini and Pecorino Toscano cheese
1150,00р.

New Равиоли, фаршированные тунцом, с муссом из пекорино тоскано, пикантным томатным соусом и песто
Tuna ravioli with pecorino toscano mousse, savory tomato sauce and pesto
1250,00р.

New Равиоли, фаршированные рикоттой и лаймом, с филе барабульки, вялеными томатами черри и соусом из зеленого горошка
Ravioli stuffed with ricotta cheese and lime, served with red mullet fillet, sun-dried cherry tomatoes and sauce made of green peas
1480,00р.



Ризотто ***Risotto***

Ризотто с рагу из ягненка
Risotto with lamb ragout with red wine sauce
960,00р.

Ризотто с креветками, спаржей и бурратой **New**
Risotto with shrimps, asparagus and burrata cheese
1100,00р.

Ризотто с белыми грибами
Risotto with porcini mushrooms
1180,00р.

Ризотто с морепродуктами
Risotto with seafood
1490,00р.



Горячие рыбные блюда **Fish main courses**

Филе трески с томатами черри и оливками
Cod fillet with cherry tomatoes and olives
820,00р.

New Филе сибаса, жареное на сковороде, со спаржей гриль и
кремом из зеленого горошка
Fried sea bass fillet with grilled asparagus and green peas cream
1140,00р.

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

New Лосось на пару/на гриле с пюре из брокколи
Steamed salmon / grilled salmon with mashed broccoli
1590,00р.

New Гребешки на гриле с микс-салатом
Scallops on the grill with mixed salad
1590,00р.

Ассорти морепродуктов на гриле с печеными овощами
(кальмар, осьминог, креветки и лосось)
Assorted grilled seafood with baked vegetables
(squids, octopus, shrimps 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
2050,00р.

Тальятта из тунца с салатом из томатов и артишоков
Tuna tagliata with tomatoes and artichokes salad
2750,00р.



Рыба (на гриле/на пару)
Fish (grilled/steamed)

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

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

Креветки на гриле (за 100 гр.)
Grilled shrimp (per 100 gr.)
890,00р.

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

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

Осьминог (за 100 гр.)
Octopus (per 100 gr.)
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.

Пикантный томатный соус
Savory tomato sauce
150,00р.



Горячие мясные блюда **Meat main courses**

Печень по-Венециански с картофельным пюре
Venetian liver with mashed potatoes
650,00р.

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
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 (за 100 гр.)
Florentine beef steak (per 100 gr.)
990,00р.

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

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

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

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

Шато Бриан с запечённым картофелем и овощами на гриле с **New**
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.)
3490,00р.

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 **Side dishes**

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.

Зеленая фасоль жареная с чесноком в томатном соусе
Fried green beans with garlic and tomato sauce
580,00р.

Шпинат обжаренный на оливковом масле
Fried spinach with olive oil
590,00р.

Белые грибы на гриле (100 гр.)
Grilled porcini (100 gr.)
790,00р.

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



Пицца и Фокачча ***Pizza and Focaccia***

Фокачча
Focaccia
250,00р.

Фокачча с песто
Focaccia with pesto sauce
590,00р.

Фокачча с пармезаном
Focaccia with parmesan
590,00р.

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

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

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

Пицца «Пепперони»
Pizza "Pepperoni"
860,00р.

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

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

Пицца «Капричоза» с ветчиной, домашними тосканскими колбасками и консервированными артишоками **New**
Pizza «Capricciosa» with ham, Tuscan sausages and canned artichokes
1090,00р.

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.

New

Пицца с Прощутто Котто, спаржей, моцареллой и соусом песто
Pizza with cotto ham, asparagus, mozzarella cheese and pesto sauce
1340,00р.

Пицца с морепродуктами

Pizza with seafood
1490,00р.

New

Пицца с сальсиччей, моцареллой и брокколи Неаполитано
Pizza with sausage, broccoli from naples and mozzarella cheese
1490,00 р.

Пицца с черным трюфелем, моцареллой и рикоттой

Pizza with black truffle, Mozzarella and Ricotta cheese
1950,00р.



Наше итальянское мороженое
Our Italian ice cream

Десерты из мороженого и сорбетов
Ice cream sorro

- Ванильное и шоколадное мороженое со взбитыми сливками **New**
и шоколадным соусом
Vanilla and chocolate ice cream with whipped cream and chocolate sauce
450,00р.
- Кокосовое мороженое и манговый сорбет со взбитыми сливками **New**
и карамелизованным ананасом
Coconut ice cream and mango sorbet with whipped cream and
caramelized pineapple
690,00р.
- Фисташковое мороженое и клубничный сорбет со взбитыми **New**
сливками и клубничным соусом
Pistachio ice cream and strawberry sorbet with whipped cream
and strawberry sauce
750,00р.

Мороженое и Сорбеты
Ice cream and sorbets

Сорбеты

Лимон-лайм/Клубника
Lemon-lime/Strawberry
300,00р.

Манго/Мандарин
Mango/Mandarin
450,00р.

Мороженое

Ванильное/Шоколадное/Фисташковое/Кокосовое
Vanilla/Chocolate/Pistachio/Coconut
300,00р.



Десерты от шефа ***Desserts from chef***

- New** Морковный торт с йогуртовым муссом
Carrot cake with yoghurt mousse
350,00р.
- New** Миллефолье с кремом шанtilьи и лесными ягодами
Millefeuille with Chantilly cream and fresh berries
380,00р.
- Канноло Сицилиано
Cannolo Siciliano
390,00р.
- New** Клубничный мусс с ванильной панна-коттой и кремом из мяты
Strawberry mousse with vanilla panna cotta and mint cream
390,00р.
- New** Иль-баба по-неаполитански
Il Babá in Naples style
420,00р.
- New** Торт «Черный лес»:
шоколадный бисквит с ванильным кремом и черешней
“Black forest”: chocolate cake with vanilla cream and cherries
450,00р.
- Профитроли в шоколадном креме
Profiteroles in chocolate cream
520,00р.
- Тирамису
Tiramisu
550,00р.
- Кусочки свежего ананаса с ликером
Fresh pineapple with orange liqueur
690,00р.



Наша кондитерская витрина **Our confectionery showcase**

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

Меренгата с ванильным кремом / Meringue with vanilla cream
80,00р.

Клубничный чизкейк / Strawberry cheesecake
90,00р.

Тарталетка с шоколадом и фундуком / Chocolate tartlet with hazelnut
110,00р.

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

Рикоттино с кедровыми орешками и цукатами
Tartlet with ricotta cheese, pine nuts and candied fruits
110,00р.

Мусс из шоколада и сливочного ликера «Бэйлис» **New**
Chocolate mousse with "Baileys" liquor
110,00р.

Профитроль с белым шоколадом и черникой **New**
Profiterole with white chocolate and blueberries
110,00р.

Фруктовая тарталетка / Fruit tartlet
120,00р.

Мини-эклер с кремом Шантильи и вишней
Mini-éclair with Chantilly cream and cherries
120,00р.

Черешня с ванильным кремом / Cherries with vanilla cream **New**
120,00р.

Профитроль с малиной и фисташками
Profiterole with raspberries and pistachios
130,00р.

Мусс из двух шоколадов / Mousse made of two kinds of chocolate
130,00р.