



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 / в темпуре
Carpaccio / artichokes sauteed in a pan / grill / in tempura
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.





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
590,00р.

Карпаччо из сибаса
Seabass carpaccio
590,00р.

Тар-тар из маринованного лосося со свежим сыром и авокадо
Marinated salmon tartare with avocado and fresh cheese
1290,00р.

Тар-тар из говядины
Beef tartare
1290,00р.

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

New Карпаччо из тунца
Tuna carpaccio
1790,00р.

New Плато для двоих: устрицы, лангустины, красные креветки,
вонголе, тунец и осьминог **На две**
Big plate of raw seafood: oysters, langoustines, **персоны**
Red shrimps, vongole, tuna and octopus **For two**
5900,00р. **persons**



Закуски **Appetisers**

Брускетта с томатами и чесноком (3 шт)
Bruschetta with tomatoes (3 pieces)
390,00р.

Брускетта с тыквой ,страчателлой и грецкими орехами (3 шт) **New**
Bruschetta with pumpkin, straciatella and walnuts (3 pieces)
290,00р.

Брускетта с Сицилийскими анчоусами, Страчателлой
и вялеными томатами (2 шт)
Bruschetta with Sicilian anchovies, Straciatella cheese
and dried tomatoes (2 pieces)
780,00р.

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
Straciatella cheese with tomatoes
990,00р.

Пармская сырокопченая ветчина с дыней
Parma ham with melon
990,00р.

Теплый салат с перепелкой, сельдереем, вялеными томатами и **New**
кедровыми орешками
Warm salad with quail, celery, sun-dried tomatoes and pine nuts
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.

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

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**

Баклажаны запеченные с томатами и Моцареллой
Eggplants baked with tomatoes and mozzarella
590,00р.

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.

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
990,00р.

Мини-кальмары фаршированные мини-осьминогом в томатном соусе. **New**
Mini squids stuffed with mini octopus in tomato sauce.
1390,00р.

**На две
персоны
For two
persons**

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
2990,00р.

New



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

Ветчина «Котто» / «Cotto» Ham
270,00р.

Мортаделла Болонезе / Mortadella Bolognese
360,00р.

Домашняя тосканская колбаса / Homemade Tuscan sausage
450,00р.

New

Кулателло / Culatello
490,00р.

Салями с трюфелем / Salami with truffle
550,00р.

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

Пармская ветчина / Parma ham
650,00р.

Салями из оленины / Venison salami
680,00р.

Салями из гуся / Goose salami
790,00р.

New

Шпек из утки / Duck speck
850,00р.



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 / Scamorza Affumicata
350,00р.

Скаморция классическая / Scamorza classica
350,00р.

Горгонзола Блю / Gorgonzola Blue
380,00р.

Пармиджано Реджано 24 мес. / Parmigiano Reggiano 24 months
450,00р.

Таледжио / Taleggio
530,00р.

Сыры из овечьего молока
Cheese made from sheep's milk

Пекорино Романо / Pecorino Romano
480,00р.

Пекорино Сардо (6 месяцев) / Pecorino Sardo (6 months)
480,00р.

Пекорино Тоскана / Pecorino Toscano)
480,00р.

Пекорино с черным трюфелем / Pecorino with black truffle
490,00р.



Soup

Куриный суп с домашней лапшой
Chicken soup with home-made noodle
390,00р.

Томатный суп
Tomato soup
390,00р.

Томатный суп со Страчателлой
Tomato soup with Stracciatella cheese
490,00р

Овощной суп минестроне
Vegetable Minestrone soup
550,00р.

New Суп из белой фасоли с мидиями и разными видами пасты
White bean soup with mussels, and mixed pasta
730,00р.

New Суп из утки со страчателлой из яйца, домашней лапшой
и пармезаном
Duck soup with egg stracciatella, homemade pasta and parmesan
1050,00р.

New Крем суп из тыквы с крабом и миндалем
Pumpkin cream-soup with crab and almonds
1150,00р.

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"
390,00р.

Спагетти с томатами черри и базиликом
Spaghetti with cherry tomatoes and basil
450,00р.

Пенне с фрикадельками из говядины, томатным соусом **New**
и пармезаном
Penne with meatballs, tomato sauce and parmesan
490,00р.

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

Спагетти «Карбонара»
Spaghetti Carbonara
650,00р.

Спагетти с ракушками вонголе
Spaghetti with clams
950,00р.

Спагетти со сладким зеленым перцем, желтыми томатами **New**
черри и Пекорино Романо
Spaghetti with sweet green pepper, yellow cherry tomatoes and Pecorino Romano
1050,00 р.

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Penne with ham and mushrooms in cream sauce
1050,00р.

Каламарата «Аматричана» в томатном соусе с вонголе, **New**
кальмарами, мидиями и креветками
Kalamarata "Amatrichiana" in tomato sauce with clams, squids,
mussels and shrimps
1190,00р.

Джильо Тоскано с сальсиччей, белыми грибами и **New**
сыром Пекорино Романо
Giglio Toscano with Toscana sausage, Pecorino Romano
and white mushrooms
1350,00р.

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»

390,00р.

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 Равиоли с уткой, сливочным маслом, шалфеем и сыром Пекорино

Duck ravioli with butter, saffron and Pecorino cheese

890,00р.

New Феттучини с лососем, водкой и красной икрой

Fettuccine with salmon, vodka and red caviar

1050,00р.

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов

Ravioli with Buratta cheese, cherry tomatoes and eggplant fondue

1090,00р.

New Равиоли, фаршированные тунцом, с желтыми томатами черри
и морепродуктами

Ravioli, stuffed with tuna, with yellow cherry tomatoes and seafood

1490,00р.

New Равиоли, фаршированные индейкой и тыквенным соусом

Ravioli stuffed with turkey and pumpkin sauce

590,00р.



Ризотто ***Risotto***

Ризотто с рагу из ягненка
Risotto with lamb ragout with red wine sauce
890,00р.

Ризотто с тыквой, горгонзолой и тосканской сосиской **New**
Risotto with pumpkin, gorgonzola and Tuscan sausage
1050,00р.

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
760,00р.

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
990,00р.

Палтус на гриле со шпинатом, анчоусами и пюре со вкусом лимона
Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor
1290,00р.

New Ассорти морепродуктов на гриле: дорадо, лосось,
каракатица, кальмар, креветки и томат **На две**
Mixed grilled seafood with vegetables: dorado, salmon, **персоны**
cuttlefish, squids, shrimps and tomato **For two**
1490,00р. **persons**

Сибас на сковороде с томатами черри, чесноком и петрушкой
Sea bass in a frying pan with cherry tomatoes, garlic and parsley
1590,00р.

New Лосось на пару/на гриле с пюре из брокколи
Steamed salmon / grilled salmon with mashed broccoli
1690,00р.

Гребешки на гриле с микс-салатом
Scallops on the grill with mixed salad
1690,00р.

Тальятта из тунца с салатом из томатов и артишоков
Tuna tagliata with tomatoes and artichokes salad
2950,00р.



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

Дорадо (за 100 гр.)
Dorado (per 100 gr.)
350,00р.

Сибас (за 100 гр.)
Sea bass (per 100 gr.)
350,00р.

Креветки на гриле (за 100 гр.)
Grilled shrimp (per 100 gr.)
730,00р.

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

Лангустины (за 100 гр.)
Langoustine (per 100 gr.)
1590,00р.

Осьминог (за 100 гр.)
Octopus (per 100 gr.)
2190,00р.

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
560,00р.

New Тосканская сосиска с томатным соусом и сладким зеленым перцем по-Неаполитански
Tuscan sausage with tomato sauce and sweet pepper Napolitano
950,00р.

Тушеная телятина с томатным соусом, моцареллой и картофельным пюре с зеленым луком
Veal "Pizzaiolo" with tomato sauce, mozzarella and mashed potatoes with green onions
990,00р.

Котлетта по-Милански
Cotoletta Milanese
990,00р

New Цыпленок по-сицилийски с овощами на гриле и фокаччо
Chicken in Sicilian style with grilled vegetables and focaccio
990,00р.

New Ассорти мяса на гриле: говядина, цыпленок, ягненок и Тосканские сосиски и болгарский перец
Assorted grilled meat: beef, chicken, lamb and Tuscan sausage and bell pepper
1290,00 р.

**На две
персоны
For two
persons**

Оссобуко по-Милански
Ossobuco in Milanese style
1390,00р.

New Тальята из утки с ягодным соусом и пюре из копченой тыквы
Duck tagliata with berry sauce and smoked pumpkin puree
1290,00р.

Тушеный кролик с помидорами, оливками, сельдереем и каперсами
Braised rabbit with tomatoes, olives, celery and capers
1560,00р.

Тальята из говядины Ангус с рукколой, томатами черри и сыром Грана Падано
Beef tagliata with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese



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
1590,00р.

Филе из говядины Ангус (150 гр.)
Beef filet Angus (150 gr.)
2490,00р.

Филе миньон из говядины Ангус (150 гр.)
Filet mignon Angus (150 gr.)
2690,00р.

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.

Антрекот Ангус (300 гр.)
Entrecote Angus (300 gr.)
3990,00р.

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

250,00р.

Пюре из брокколи

Mashed broccoli

250,00р.

Шпинат обжаренный на оливковом масле

Fried spinach with olive oil

490,00р.

Зеленая фасоль жареная с чесноком в томатном соусе

Fried green beans with garlic and tomato sauce

580,00р.

Спаржа (100 гр.)

Asparagus (100 gr.)

750,00р.



Пицца и Фокачча **Pizza and Focaccia**

Фокачча
Focaccia
250,00р.

Фокачча с пармезаном
Focaccia with parmesan
550,00р.

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

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.

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

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

Пицца с ветчиной и грибами
Pizza with ham and mushrooms
950,00р.

Пицца «4 сезона»
Pizza «4 seasons»
990,00р.

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



1090,00р.

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

Пицца с морепродуктами
Pizza with seafood
1150,00р.

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

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
1850,00р.



Десерты от шефа **Desserts from chef**

- Мусс из малины и белого шоколада
Raspberry mousse with white chocolate
290,00р. **New**
- Шоколадно-карамельный десерт с воздушным рисом
Chocolate dessert with caramel
290,00р. **New**
- Морковный торт с йогуртовым муссом
Carrot cake with yoghurt mousse
350,00р.
- Миллефолье с кремом шанtilьи и лесными ягодами
Millefeuille with Chantilly cream and fresh berries
380,00р.
- Мороженое фиор ди латте с итальянской вишней
Fior di latte ice cream with Italian cherry sauce
390,00р. **New**
- Канноло Сицилиано
Cannolo Siciliano
390,00р.
- Клубничный мусс с ванильной панна-коттой и кремом из мяты
Strawberry mousse with vanilla panna cotta and mint cream
390,00р.
- Торт «Черный лес»:
шоколадный бисквит с ванильным кремом и черешней
“Black forest”: chocolate cake with vanilla cream and cherries
450,00р.
- Иль-баба по-неаполитански
Il Babá in Naples style
480,00р.
- Профитроли в шоколадном креме
Profiteroles in chocolate cream
550,00р.
- Тирамису
Tiramisu
550,00р.
- Кусочки свежего ананаса с ликером
Fresh pineapple with orange liqueur
690,00р.



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.



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.

Мини-эклер с кремом Шантильи и вишней
Mini-éclair with Chantilly cream and cherries
100,00р.

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»
Chocolate mousse with "Baileys" liquor
110,00р.

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

Фруктовая тарталетка / Fruit tartlet
120,00р.

Черешня с ванильным кремом / Cherries with vanilla cream
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.

