

◆ АПЕРИТИВО

ЗЕЛЁНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ . 330

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ . 230
из Эмилии-Романи

ПРОШУТТО КРУДО . 390
Её величество Пармская ветчина

ВИТЕЛЛО ТОННАТО . 490
телятина с тунцовым соусом и каперсами

ПОЛЛО ТОННАТО . 430
цыплёнок с тунцовым соусом и фисташками

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ . 670
с соусом манго и зелёным айоли

N ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ С АНЧОУСОМ . 390
и тапенадой из оливок

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА . 330
с луковым конфитюром

RAW BAR

КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ . 590
с соусом понзу и сладкими томатами

N ТАРТАР ИЗ ТУНЦА . 630
со спелой грушой и азиатским соусом

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ . 570
с каперсами и вялеными томатами

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ . 590
с кремом из пармезана

◆ НАШИ ДОСКИ

Перед вами лучшие и оригинальные продукты, привезённые нами из Италии

ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСЫ И МЯСО . 990
Прошутто Крудо DOP, Салами Наполи Пиканте, Тирольский Шпек, Мортаделла ди Болонья

ВЫДЕРЖАННЫЕ СЫРЫ . 1070
Грана Падано DOP, Горгонзола, Пекорино Романо DOP, черничный джем

ДЖИРО ДИ ИТАЛИЯ . 1790
путешествие по гастрономии

Аппенинского полуострова
Горгонзола, Грана Падано DOP, Пекорино Романо DOP, Прошутто Крудо, Салами Наполи Пиканте, Мортаделла ди Болонья, сицилийские оливки, черничный джем

◆ БРУСКЕТТЫ

СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АНЧОУСАМИ . 330

С ПРОШУТТО КРУДО . 390
и кремом из пармезана

СО СВЕЖИМ ЛОСОСЕМ . 430
томатами и сливочным кремом

N С ПОДКОПЧЁННЫМ СОМОМ . 430
и яйцом пашот

◆ МОЦАРЕЛЛА БАР

Свежайшие молодые сыры из нашей сыроварни

БУРРАТА МОНИКА . 570
с клубникой и мятым авокадо

БУРРАТА И ТРЮФЕЛЬ . 530
трюфельная паста, оливковое масло

СТРАЧАТЕЛЛА С СОЧНЫМИ ТОМАТАМИ . 390
и оливковым маслом

МОЦАРЕЛЛА С ПРОШУТТО КРУДО . 530
и базиликом

СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ . 430
и острым маслом

Обязательно рекомендуем заказать свежеиспечённую focaccia к блюдам Моцарелла Бара + 130 €

◆ САЛАТЫ

ПАНЦАНЕЛЛА . 390
традиционный тосканский салат из свежих овощей

НИСУАЗ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ . 690
свежий тунец, кенийская фасоль, томаты и тунцовый соус

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ . 490
артишоки, брокколи и сочные листья салата

С КРЕВЕТКАМИ И МАНГО . 570
сочные листья салата, томаты конфи и цитрусовый соус

N С ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ . 490
пастрами собственного приготовления, картофель конфи и вяленые томаты

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ . 470
томаты конфи и перепелиные яйца

◆ ГОРЯЧЕЕ ◆

МЯСО И ПТИЦА

ЩЕКА ТЕЛЁНКА . 670
с пюре из печёных овощей

N СВИНОЙ БОЧОК . 790
с картофельным муссом

ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ . 570
с зелёным салатом и кремом из кукурузы

СТЕЙК ТАЛЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ . 830
с картофельным гратеном

УТКА КОНФИ . 690
с печёными корнеплодами и цитрусовым мёдом

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

КОТЕЛОК МИДИЙ . 670
в соусе горгонзола с деревенским хлебом

N МУКСУН НА ГРИЛЕ . 730
со спагетти из цуккини
и апельсином конфи

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ . 890
с сельдереем, фенхелем и соусом голландез

СУДАК . 590
с муссом из цветной капусты
и икрой щуки

БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО . 390
запечённый баклажан с моцареллой,
пармезаном и соус из спелых томатов
*готовим по традиционному
итальянскому рецепту*

КАЧУККО . 890
традиционный томатный
рыбный суп по-ливорнски
*рекомендуем
на двоих*

◆ СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП . 330
с домашней пастой ньокетти

АЛЬПИЙСКИЙ ГУЛЯШ . 370
наваристый мясной суп с овощами

ПАПА АЛЬ ПОМОДРО . 330
томатный крем-суп со страчателлой

N ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП . 430
с креветками

◆ ХЛЕБ

Испечённый в нашей пекарне

ФОКАЧЧА . 130

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ . 170

ДЕРЕВЕНСКИЙ . 130

◆ ГАРНИРЫ

МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ . 170

ОВОЩИ ГРИЛЬ . 290

СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ . 290

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ . 170

СВЕЖИЕ ОВОЩИ . 230

◆ ПИЦЦА

Наша пицца готовится из особого кулажа муки *Zotman*, в соответствии с традиционной неаполитанской технологией. Мы предварительно выдерживаем тесто в холоде 24 часа и выпекаем в пицца-печи *Morello Forni*.

IL CLASSICO

МАРГАРИТА . 390

соус из помидоров, моцарелла и свежий базилик

ПЯТЬ СЫРОВ . 530

моцарелла, горгонзола, чеддер, пармезан, сливочный крем и грецкий орех

САЛЯМИ . 570

соус из помидоров, салями милано, моцарелла и пармезан

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ . 490

сливочный соус и каперсы

ПИКАНТЕ . 530

соус из помидоров, острая калабрийская салями и пармезан

острая пицца

ПРОШУТТО КРУДО . 590

соус из помидоров, моцарелла и пармезан

MODERN ART

МОНИКА . 490

вяленые томаты, страчателла, печёный перец и оливки таджаски

БОМБЕЙ . 530

цыплёнок карри, сливочный соус и моцарелла

ВИТЕЛЛО ТОННАТО . 570

телятина, томаты и тунцовый соус

ТУНЕЦ ПОНЗУ . 590

сливочный крем, пармезан и свежая зелень

ГРУША И ГОРГОНЗОЛА . 470

сливочный крем, колотый орех и мёд



СОУС ДЛЯ КОРОЧЕК . 90

тунцовый / острый томатный / пармеджано / песто / азиатский

◆ ПАСТА ФРЕСКА

Каждое утро мы начинаем с производства свежей пасты из итальянской муки *Семола* и *Манитоба*. Вы также можете попросить приготовить блюдо с итальянской пастой фабричного производства *Sgambaro* + 90 ₽.

А если вы не очень голодны или хотите оставить место для десерта, можете заказать маленькую порцию пасты.

ФЕТУЧЧИНЕ АРРАБЬЯТА . 290 / 370

острая томатная паста

КАМПАНЕЛЛЕ ПЕСТО . 330 / 410

со страчателлой и зелёными оливками

КАЗАРЕЧЧЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ . 390 / 470

из пармезана и пекорино романо

МАФАЛЬДИНЕ БОЛОНЬЕЗЕ . 370 / 450

в томатном соусе

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА . 390 / 470

с вялым свиным окороком панчеттой

ФЕТУЧЧИНЕ КАЧО-Э-ПЕПЕ . 430 / 510

с овечьим сыром и ароматным чёрным перцем

РИГАТОНИ С РАГУ ИЗ УТКИ . 430 / 510

с сушёными ягодами

ФЕТУЧЧИНЕ С ТРЮФЕЛЕМ . 350 / 430

и страчателлой

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ . 390

с соусом из цитрусов и шалфея

СПАГЕТТИ С БУРРАТОЙ . 530

в соусе из спелых томатов с базиликом

ЧЁРНЫЕ ТОРТЕЛЛОНИ С КРЕВЕТКАМИ . 530

и копчёным лососем с соусом том ям

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ФРУТТИ ДИ МАРЕ . 690

с морепродуктами и сливочно-томатным соусом

СПАГЕТТИ С КРАБОМ . 710

в сливочном соусе с розовым перцем

◆ РИЗОТТО

ризотто готовим исключительно из риса карнароли марки Campanini

С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЁЧКАМИ . 490

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ СКАМОРЦА . 430

С УДОВОЛЬСТВИЕМ ДОБАВИМ К ВАШЕЙ ПИЦЦЕ

моцарелла . 90

страчателла . 150

анчоусы . 150

прошутто крудо . 230

трюфельное масло . 80

вяленые томаты . 90

◆ HAPPY END ◆

Классические и не только итальянские десерты из нашей кондитерской

Можно взять с собой -20%

ВАНИЛЬНЫЙ СЕМИФРЕДО . 330
с чёрной смородиной

ТИРАМИСУ . 430
по классическому рецепту

ФРУКТОВЫЙ ТАРТ . 390
с сырным кремом

ЛИМОННЫЙ ТАРТ . 330
с пышной меренгой

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ . 370
с сырным кремом и кедровыми орехами

НАПОЛЕОН . 390
с заварным кремом и свежей клубникой

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН . 390
со свежими ягодами

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ . 430
с фисташкой и сезонной ягодой

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ . 80
ручной работы

◆ ДЖЕЛАТЕРИЯ ◆

Летняя прогулка по Риму! Легендарное мягкое итальянское мороженое - джелато мы готовим сами вручную, из свежих и исключительно натуральных ингредиентов

ВАНИЛЬ . 90

ФИСТАШКА . 90

ГОРГОНЗОЛА . 90

БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД . 90

СОРБЕТ ВИШНЁВЫЙ ЛИМОНАД . 90

РОМОВАЯ КЛУБНИКА . 110

ИМБИРНЫЙ МАНГО . 110

СЛИВОЧНЫЙ ТРЮФЕЛЬ . 110

Любой вкус теперь можно взять с собой 250 г . 400

◆ МЕНЮ МАЛЕНЬКОГО БАМБИНИ ◆

САЛАТ ВЕРДЕ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ . 170

МИНИ-РАВИОЛИ С ИНДЕЙКОЙ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ . 190

НЬОККИ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ С ЛОСОСЕМ И ЦУКИНИ . 330

КОТЛЕТКА ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ . 270

◆ по рецепту дедушки Давидэ

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

◆ КОФЕ

У нас вы можете насладиться вкусом настоящего кофе итальянской обжарки или выбрать альтернативную местную обжарку для вашего американо, капучино или латте

| КЛАССИКА | local | Italy |
|-----------------------------|-------|-------|
| ЭСПРЕССО | | 170 |
| ДОППИО | | 240 |
| АМЕРИКАНО | 150 | 190 |
| КАПУЧИНО | 190 | 230 |
| ЛАТТЕ | 210 | 250 |
| ЭСПРЕССО МАКИАТО | | 190 |
| ФЛЭТ - УАЙТ | | 270 |
| РАФ КОФЕ | | 270 |
| ИТАЛЬЯНСКИЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД | | 290 |

ОРГАНИКА

| | | |
|------------------|--|-----|
| МАТЧА | | 270 |
| КЛУБНИЧНАЯ МАТЧА | | 320 |

Можем приготовить на кокосовом или банановом молоке +90

◆ ЧАЙ

| | |
|-----------------|-------|
| ИНДИЙСКИЙ АССАМ | . 290 |
| СЕНЧА | . 290 |
| ЭРА ГРЕЙ | . 290 |
| ЖАСМИН | . 290 |
| МОЛОЧНЫЙ УЛУН | . 290 |

ТРАВЯНОЙ

| | |
|--------------|-------|
| ГОРНЫЕ ТРАВЫ | . 330 |
| ГРЕЧИШНЫЙ | . 330 |
| РОМАШКА-МЯТА | . 330 |

ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ

| | |
|--|-----------------------------------|
| КОРЕТТО . 250 американо, взбитые сливки, сироп амаретто | Добавить ликёр амаретто +70 |
| КОРТАДО . 190 эспрессо с горячим молоком | |
| БИЧЕРИН ДЕ ТОРИНО . 310 горячий шоколад, эспрессо и шапка из взбитых сливок | |
| АФФОГАТО . 190 эспрессо с шариком ванильного мороженого | |

АВТОРСКИЙ КОФЕ

| | |
|----------------------------------|-------|
| КАПУЧИНО С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ | . 250 |
| РАФ АРАХИС | . 310 |
| ЛАТТЕ МАЛИНА - ГОРГОНЗОЛА | . 310 |
| БАНАНОВЫЙ ФРЕДДО <i>со льдом</i> | . 330 |
| МАНДАРИНОВЫЙ КАКАО | . 310 |

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ НАШ БЛЕНД
АРОМАТНОГО КОФЕ В ЗЁРНАХ . 750

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

| | |
|--|----------------|
| МОИ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЕ НОЧИ . 390 чёрная смородина, розмарин, мята | |
| АЛЬПИЙСКИЙ, С ЛЮБОВЬЮ . 370 горные травы, клюква, миндаль | |
| ЕЖЕВИКА – ФИАЛКА . 370 чай анчан, ежевика, фиалка, мята | |
| ТАЙСКИЙ . 420 ананас, малина, клубника, мята | |
| ОРАНЖЕВЫЙ – ХИТ СЕЗОНА . 390 облепиха, апельсин, имбирь | Чай без чая |

◆ БАР ◆

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЛИМОНАДЫ 400 мл / 1 л

ИТАЛЬЯНО АПЕРИТИВО . 240 / 490
пюре из брусники, сироп спритц,
сок лимона, розмарин, содовая

ДЮШЕС . 240 / 490
пюре из груши, сироп ваниль,
специи, сок лимона, содовая

АРАНЧАТТА РОССО . 240 / 490
сок апельсина, сок грейпфрута, сироп
сицилийский апельсин, содовая

ВИНЬЮ РОЗЕ . 240 / 490
красный виноград, лайм,
кардамон, содовая

ГРАНАТ - МАЛИНА . 240 / 490
сироп гранат, пюре из малины,
гранат, мята, тоник

ПАЛЕРМО . 240 / 490
сок грейпфрута,
арбузный сироп, содовая

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ 350 мл

ШОКОЛАД - ПЕЧЕНЬЕ . 290

КЛУБНИКА - МЯТА . 290

ПОПКОРН - КАРАМЕЛЬ . 290

ФРЕШИ 250 мл

АПЕЛЬСИН . 290

ГРЕЙПФРУТ . 320

ЯБЛОКО . 270

МОРКОВЬ . 250

МОРС 200 / 750 мл

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ . 200 / 400

◆ НАПИТКИ ◆

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ЛИМОНАДЫ

BALADIN 275 мл . 380
померанец / цитрус / ревеня-карамель

TOMARCHIO 275 мл . 390
мандарин / классика / кола

◆ ВОДА

RUSSE QUELLE газ / негаз 500 мл . 250

ACQUA PANNA негаз 250 / 750 мл . 380 / 490

SAN PELLEGRINO газ 250 / 750 мл . 380 / 490

MOLECOLA 330 мл . 360
итальянская кола

SAN PELLEGRINO 330 мл . 320
мандарин-персик / гранат-апельсин /
гранат-чёрная смородина /
красный апельсин

COCA COLA 330 мл . 190

SCHWEPPE'S TONIC 250 мл . 190

RICH стекло 200 мл . 180
апельсин / яблоко / ананас / вишня / томат

◆ ВИНА ПО БОКАЛАМ

ПУЗЫРЬКИ 125 / 750 мл

| | |
|---------------------------|--|
| Италия / Венето | КАНОВАЛИС ФРИЗАНТЕ ГЛЕРА . 320 / 1900 сухое |
| Испания / Каталония | КАВА МАРКИЗ ДЕ ЛАРЕС БРЮТ . 370 / 2200 розовое |
| Испания / Кастилия и Леон | АЛБАЛИ СПАРКЛИНГ РОЗЕ . 320 / 1900 розовое, безалкогольное |

БЕЛЫЕ 125 / 750 мл

| | |
|------------------|--|
| Италия | СТОЛОВОЕ ВИНО сух, п/сл . 230 / 1200 |
| Чили | ЭЛЬ ПАРО СОВИНЬОН БЛАН . 320 / 1900 |
| Италия / Марке | ВЕРДИККИО ФАТТОРИА САН ЛОРЕНЦО . 520 / 3100 |
| Италия / Тоскана | ИВОЛЕ ТОСКАНА ПОДЖИО ДЕЛЬ МОРО . 480 / 2800 |
| Италия / Фриули | ПИНО ГРИДЖИО ВЕНДРАМЕ - ВИНЬЯС ДЕЛЬ ДОЖЕ . 390 / 2300 |
| Италия | ВЕНДРАМЕ ШАРДОНЕ . 420 / 2500 |

РОЗОВОЕ 125 / 750 мл

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Италия / Абруццо | КОЛЛЕ КАВАЛЬЕРИ . 380 / 2200 |
|------------------|-------------------------------------|

КРАСНЫЕ 125 / 750 мл

| | |
|------------------|---|
| Италия | СТОЛОВОЕ ВИНО п/сл / сух . 230 / 1200 |
| Италия / Апулия | ПРОДУТТОРИ ВИНИ ПРИМИТИВО ДИ МАНДУРИЯ . 420 / 2500 |
| Испания / Риоха | ФИНКА ДЕ ЛОС АРАНДИНОС ТЕМПРАНИЛЬО . 450 / 2700 |
| Италия / Апулия | УНИО НЕРО ДИ ТРОЯ Э ПРИМИТИВО ПУЛИЯ . 470 / 2800 |
| Италия / Тоскана | КЬЯНТИ КЛАССИКО ИЛЬ МАДЖИО . 520 / 3100 |
| ЮАР | КУМАЛА ШИРАЗ . 420 / 2500 |

◆ ВИННАЯ КАРТА

ПУЗЫРЬКИ

750 мл

| | |
|---------------------------|--|
| Италия / Венето | ПРОСЕККО ТИНТОНЕЛИ ЭКСТРА ДРАЙ . 2100 <i>Dolce Vita</i> |
| Италия / Венето | ПРОСЕККО СУПЕРИОРЕ КОНТИ РИККАТИ АЗОЛО . 2800 <i>просекко для винных гиков</i> |
| Италия / Эмилия-Романья | ЛАМБРУСКО МАРКЕЗЕ МАРОДОРИ . 2700 <i>правильное Ламбруско</i> |
| Италия / Тоскана | ПЕТ-НАТ РОЗЕ ПОДЖИО ДЕЛЬ МОРО . 3100 <i>Сангжовезе по деговскому методу</i> |
| Франция / Шампань | ГРЮЭ СЕЛЕКСЬОН БРЮТ . 5400 <i>бессмертная классика</i> |
| Испания / Кастилия и Леон | АЛБАЛИ СПАРКЛИНГ РОЗЕ . 1900 <i>невинное удовольствие / безалкогольное</i> |

БЕЛЫЕ

750 мл

| | |
|---------------------------|---|
| Италия / Тоскана | ВЕРМЕНТИНО УДЖИАНО ПРЕСТИЖ . 2200 <i>нежное и свежее из Тосканы</i> |
| Италия / Альто-Адидже | ГЕВЮРЦТРАМИНЕР МАСТРИ ВЕРНАКОЛИ . 2900 <i>фаворит женских сердец</i> |
| Италия / Пьемонт | ГАВИ ИЛЬ РОККИН ДЗЕРБО . 2700 <i>любимое Гави</i> |
| Италия / Фриули | СОВИньОН БЛАН РОНКО БЛАНКИС . 3100 <i>утонченный Совиньон с самого Севера</i> |
| Италия / Альто-Адидже | ПИНО ГРИДЖИО ЧЕЗАРИ п/сух . 2900 <i>образцовое Пино Гриджио</i> |
| Италия / Сицилия | КАТАРРАТТО ЧЕНТОПАССИ . 3200 <i>цитрусы и белые цветы в бокале</i> |
| Италия / Венето | ШАРДОНЕ ИТАЛО ЧЕСКОН . 3400 <i>насыщенное и округлое Шардоне</i> |
| Италия / Венето | ПИНО ГРИДЖИО САЛВАЛАЙ ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИИ . 2900 <i>еще один из пино гриджио</i> |
| Италия / Абруццо | ПАССЕРИНА ЛУКА БЕВИЛАКВА . 3400 <i>Glou Glou стиль</i> |
| Италия / Калабрия | ДАМФОРА МАРАДЕИ БЬЯНКО . 4100 <i>мощное и насыщенное оранжевое</i> |
| Италия / Альто-Адидже | ПАТРИК УЧЧЕЛИ ПИНО БЬЯНКО «I» п/сух . 6800 <i>редкое и благородное</i> |
| Новая Зеландия / Мальборо | СОВИньОН БЛАН РАПАУРА . 3100 <i>хит!</i> |
| Франция / Бургундия | ШАБЛИ ДОМЕН БЕРНАР ДЕФО . 4600 <i>сочное Шардоне из Франции</i> |
| Австрия / Нижняя Австрия | ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР ХИДЛЕР ЛЕСС . 3700 <i>любимчик из Австрии</i> |
| Франция / Бордо | ШАТО КАРБОНЬЕ . 10900 <i>богатое и сложное</i> |
| Франция / Бургундия | ШАССАНЬ МОНРАШЕ БАШЕЛЕ-МОНО . 13900 <i>лучшее воплощение Шардоне</i> |

РОЗОВЫЕ

750 мл

Италия / Тоскана

ГАЛИО ПОДЖИО ДЕЛЬ МОРО . 2700

фиалки и ириски

Италия / Лацио

ГРИЧЧИАНО РОЗАТО ЧЕЗАНЕЗЕ . 3400

модная биодинамика

КРАСНЫЕ

750 мл

Италия / Пьемонт

ДОЛЬЧЕТТО СУРИ ДОЛЪЯНИ МАРЕНКО . 3200

идеально к пище

Италия / Апулия

АППАССИМЕНТО СЕГРЕТО РОССО п/сух . 2400

любителям послаще

Италия / Венето

ДЖАСТО ДЖЕРАРДО ЧЕЗАРИ п/сух . 2800

только мясо

Италия / Сицилия

НЕРО Д'АВОЛА ЧЕНТОПАССИ . 3400

коза ностра

Италия / Марке

ФАТТОРИА САН ЛОРЕНЦО АРТУ . 3200

яркое и насыщенное

Италия / Пьемонт

ЛАНГЕ РОССО КАНТИНА ПОВЕРО . 2800

ассамбляж с роины трюфелей

Италия / Венето

МЕРЛО ИТАЛО ЧЕСКОН . 3200

Мерло с веточкой

Италия / Тоскана

АВИНЬОНЕЗИ КАНТАЛОРО . 3900

легендарный производитель

Италия / Тоскана

ПИНО НУАР ПОДЕРЕ КОНКОРИ . 4900

сочный и элегантный Пино

Италия / Тоскана

ПЬЕМАДЖИО КОЛЛИ ДЕЛЛА ТОСКАНА . 5900

Супертоскана для медитации

Австрия / Бургенланд

ЮДИТ БЕК ЦВАЙГЕЛЬТ . 4200

жизнь и энергия

Испания / Приорат

КЛОС БЕРЕНГЕР КЛО ДЕ ТАФАЛЬ . 5200

мощь и сила

Италия / Венето

АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА ЛА ДЖУВА . 9900

плотность и шёлк

Италия / Тоскана

БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО ПОДЖИО САЛЬВИ . 10900

великое Санджовезе

Италия / Пьемонт

БАРОЛО РИВЕТТО . 12500

король среди вин

Аргентина

МАЛЬБЕК БОДЕГА НАВАРРО КОРРЕАС . 2400

искусство и вино

США

ПИНО НУАР МЕРФИ-ГУД . 4100

вишня и лес

МАГНУМЫ

1,5 л

Италия

ВИЛЛА ДЕЛЬИ ОЛМИ ПРОСЕККО . 4200

Италия

ГАВИ МОРАНЕРА . 3500

Италия

ТЬЕРРА ДЕ ТОРОС ОРГАНИК . 3200



Винную карту составил шеф-сомелье
Negroni Bar&Enoteca

ВЯЧЕСЛАВ УВАРОВ



Для выбора вина, вы можете подойти
к нашему шкафу и найти этикетку по душе

ВИННЫЙ ШКАФ

◆ КОКТЕЙЛИ ◆

SPRITZ COLLECTION

SPRITZ ME UP, MONICA! . 420
Martini Fiero, просекко,
сироп сицилийский апельсин,
содовая, грейпфрут

BIG LOVE SPRITZ . 390
Пряный ром, джин, сироп
ананас, сок апельсин,
биттер, содовая

SICILIANO SPRITZ . 370
просекко, сок грейпфрута,
сироп спритц, содовая,
грейпфрут

VENEZIANO SPRITZ . 420
просекко, пюре
из персика, мята

APEROL SPRITZ . 420
апероль, просекко,
содовая, апельсин

STRAWBERRY SPRITZ . 430
клубничный апероль,
игристое, содовая

ROSÉ SPRITZ . 390
ягодный джин, гранатовый
сидр, сок грейпфрута

GIN & TONIC COCKTAILS

PURPLE G&T . 390
джин, настоянный на синем чае,
тоник, лаванда

PINK TONIC . 380
джин, настоянный на ягодах, тоник, брусника

CLASSIC G&T . 370
джин, тоник, лайм

PISA HIGHBALL . 390
текила, кампари, ореховая содовая, ликер какао

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI . 390
джин, Martini Rosso, Martini Bitter

OLD FASHIONED . 370
виски, тростниковый сахар, содовая

APEROL SOUR . 420
Апероль, джин, маракуйя

MAI TAI . 390
Bacardi Blanco, Bacardi Negra,
апельсиновый ликёр, пюре лайма, сок ананаса

MARTINI FIERO TONIC . 370
Martini Fiero, тоник, апельсин

COCONUT HIGHBALL . 370
Dewar's 8, кокосовый сироп, сок лимона, содовая

◆ ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ ◆

*Наши настойки мы делаем по традиционным итальянским рецептам
и из натуральных ингредиентов*

40 мл

LIMONCELLO CLASSICO . 210

CREMA DI LIMONCELLO . 210

LIQUORE AL BASILICELLO . 270

LAVANDE E MIELE . 240

◆ ПИВО ◆

КРАН

LAGER 400 мл . 210

светлый лагер в европейском стиле

БУТЫЛКА

Италия

PERONI . 330

светлый лагер

BIRRA MORETTI . 390

светлый лагер

MENABREA AMBRATA / BLONDA . 370

янтарный светлый лагер

BALADIN SUPER BITTER . 490

крепкий эль

Бельгия

PETRUS DUBBEL . 390

тёмный эль

KRIEKENBIER . 370

вишнёвый ламбик

Германия

MAISEL'S WEISSE . 290

светлое нефiltroванное *безалкогольное*

MAISEL'S WEISSE . 370

пшеничное нефiltroванное

◆ АЛКОГОЛЬ

АПЕРИТИВЫ

MARTINI . 230
FIERO / BIANCO / ROSSO

APEROL . 270

CAMPARI . 270

FERNET BRANCA . 390

ДЖИН

BOMBAY SAPPHIRE . 370

GORDON'S PREMIUM PINK . 330

ТЕКИЛА

ESPOLON BLANCO . 370

РОМ

BACARDI SPICED . 290

BACARDI CARTA BLANCA . 290

BACARDI CARTA NEGRA . 290

ВОДКА

RUSSIAN STANDART ORIGINAL . 170

FINLANDIA . 210
CLASSIC / NORDIC BERRIES / REDBERRY

ХЕРЕС

ELEGANTE CREAM . 330

ВИСКИ

Шотландский солодовый

**THE MACALLAN
TRIPLE CASK 12 Y.O.** . 730

Шотландский купажированный

DEWAR'S WHITE LABEL . 270

BALLANTINE'S . 290

CHIVAS REGAL 12 Y.O. . 490

Ирландский купажированный

JAMESON . 370

Теннесси / Бурбон

JACK DANIEL'S OLD №7 . 370

JIM BEAM . 350

КОНЬЯК

REMY MARTIN V.S. . 390

REMY MARTIN V.S.O.P. . 470

БРЕНДИ

МЕТАХА 12 STARS . 370

ЛИКЁРЫ

LEMONEL . 370

CYNAR . 290



MONICA.PIZZA



+7 (987) 743 53 53



НОВОЕ БЛЮДО

МЫ ВСЕГДА РАДЫ ОБРАТНОЙ СВЯЗИ!
СВОИ ВПЕЧАТЛЕНИЯ И ПОЖЕЛАНИЯ ПИШИТЕ НАМ
В WHAT'S APP. И ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАБРОНИРУЙТЕ СТОЛ
ДЛЯ ВАШЕГО СЛЕДУЮЩЕГО ВИЗИТА

шеф-повар

АНДРЕЙ ВОРОБЬЁВ

управляющий

ЮЛИЯ МИХЕЕВА

шеф-кондитер

ОЛЬГА ШЕВЧЕНКО