

◆ АПЕРИТИВО

ЗЕЛЁНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ . 250

N ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ . 180
из Эмилии-Романнии

ПРОШУТТО КРУДО . 360
Её величество Пармская ветчина

СИЦИЛИЙСКАЯ КАПОНАТА . 320
из баклажанов с кедровыми орехами

ВИТЕЛЛО ТОННАТО . 440
телятина с тунцовым соусом и каперсами

ПОЛЛО ТОННАТО . 360
цыпленок с тунцовым соусом и фисташками

КАРПАЧЧО ИЗ МОЛОДОГО КАБАЧКА . 320
с чили и пармезаном

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ . 580
с кремом из пармезана

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ . 480
с мятным авокадо и цитрусовым соусом

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ . 550
с соусом манго и зелёный айоли

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ . 320
с луковым конфитюром

◆ БРУСКЕТТЫ

**С КАПОНАТОЙ
ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ** . 280

**N С ПРОШУТТО КРУДО
И КРЕМОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА** . 360

СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АНЧОУСАМИ . 320

**N СО СВЕЖИМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ
И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ** . 360

◆ НАШИ ДОСКИ

*Перед вами лучшие и оригинальные продукты,
привезённые нами из Италии*

ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСЫ И МЯСО . 850
Прошутто Крудо DOP, Салями Наполи Пиканте,
Тирольский Шпек, Мортаделла ди Болонья

СЫРНАЯ ДОСКА . 950
Грана Падано DOP, Горгонзола, Пекорино
Романо DOP, моцарелла из апельсинов

ДЖИРО ДИ ИТАЛИЯ . 1650
*путешествие по гастрономии
Аппенинского полуострова*
Горгонзола, Грана Падано DOP, Пекорино
Романо DOP, Прошутто Крудо, Салями Наполи
Пиканте, Мортаделла ди Болонья,
сицилийские оливки, моцарелла из апельсинов

◆ САЛАТЫ

ПАНЦАНЕЛЛА . 360
традиционный тосканский салат из свежих овощей

ЦЕЗАРЬ
с цыпленком . 390
с тигровыми креветками . 490

САЛАТ С ОКОРОКОМ . 420
острыми перчиками и соусом песто

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ . 470
артишоки, брокколи, авокадо, сочные листья

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ . 480
с сочными оливками, перчини и соусом айоли

◆ МОЦАРЕЛЛА БАР ◆

Свежайшие молодые сыры из нашей сыроварни

БУРРАТА МОНИКА . 480
с клубникой и мятным авокадо

СТРАЧАТЕЛЛА С СОЧНЫМИ ТОМАТАМИ . 380
и оливковым маслом

МОЦАРЕЛЛА С КАПОНАТОЙ . 420
из печёных баклажанов

МОЦАРЕЛЛА С ПРОШУТТО КРУДО . 480
и базиликом

БУРРАТА И ТРЮФЕЛЬ . 520
трюфельная паста, оливковое масло

СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ . 380
и острым маслом

Обязательно рекомендуем заказать свежеиспечённую фокаччу к блюдам Моцарелла Бара + 120 ₽

◆ ГОРЯЧЕЕ ◆

МЯСО И ПТИЦА

- ЩЕКА ТЕЛЁНКА** . 590
с рагу из брокколи и кремом из сельдерея
- ЯГНЁНОК С ТРЮФЕЛЬНЫМ КАРТОФЕЛЕМ** . 750
и соусом из печёных перцев
- КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЁНОК** . 570
с томатной сальсой
- ОССО БУКО** . 690
томлённая телячья голень с овощами
- СТЕЙК ТАЛЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ** . 790
с белыми грибами и зелёным салатом

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- КОТЕЛОК МИДИЙ** . 560
в соусе горгонзола с деревенским хлебом
- СКОВОРОДА ЛАНГУСТИНОВ** . 690
в чесночном соусе
- ЦЕЛЫЙ СИБАС НА ГРИЛЕ** . 720
с печёными томатами
- СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ** . 780
с томлённым шпинатом и соусом из овечьего сыра
- ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ** . 890
с картофелем и таджаскими оливками

БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО . 380
запечённый баклажан с моцареллой,
пармезаном и соусом из спелых томатов
*готуим по традиционному
итальянскому рецепту*

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

◆ СУПЫ

- АЛЬПИЙСКИЙ ГУЛЯШ** . 340
наваристый мясной суп с овощами
- ПАПА АЛЬ ПОМОДОРО** . 320
томатный крем-суп со страчателлой
- КУРИНЫЙ СУП** . 280
с домашней пастой ньюкетти

◆ ХЛЕБ

- Испечённый в нашей пекарне*
- ФОКАЧЧА** . 120
- ГРИССИНИ** . 90
- ДЕРЕВЕНСКИЙ** . 90

◆ ГАРНИРЫ

- МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ** . 150
- ОВОЩИ ГРИЛЬ** . 250

- ТОМЛЁНЫЙ ШПИНАТ** . 200
- КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** . 150
- СВЕЖИЕ ОВОЩИ** . 180

◆ ПИЦЦА

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

IL CLASSICO

МАРГАРИТА . 340

соус из помидоров, моцарелла и свежий базилик

ПЯТЬ СЫРОВ . 520

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

САЛЯМИ . 460

соус из помидоров, салами милано, моцарелла и пармезан

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ . 380

сливочный соус и каперсы

ПИКАНТЕ . 480

соус из помидоров, остшая
калабрийская салами и пармезан
острая пицца

ПРОШУТТО КРУДО . 540

соус из помидоров, моцарелла и пармезан

MODERN ART

МОНИКА . 490

вяленые томаты, страчателла,
печёный перец и оливки таджаски

МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ . 480

сливочный крем и цукини

СТРАЧАТЕЛЛА И АНЧОУСЫ . 520

соус из помидоров и свежий базилик

КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ . 560

сливочный крем, каперсы и руккола

ПЕКИНСКАЯ УТКА . 540

сливочный крем, соус хойсин,
маринованный огурец и лук порей

СОУС ДЛЯ КОРОЧЕК

тунцовый или острый томатный . 50

◆ 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 . 280 / 340

острая томатная паста

КАМПАНЕЛЛЕ ПЕСТО . 320 / 380

со страчателлой и таджаскими оливками

КАЗАРЕЧЧЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ . 360 / 420

из пармезана и пекорино романо

МАФАЛЬДИНЕ БОЛОНЬЕЗЕ . 320 / 380

в томатном соусе

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА . 340 / 390

с вяленым свиным окороком панчеттой

ФЕТУЧЧИНЕ КАЧО-Э-ПЕПЕ . 380 / 440

с овечьим сыром и ароматным чёрным перцем

РИГАТОНИ С РАГУ ИЗ УТКИ . 420 / 480

с сушеными ягодами

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ . 520

в рыбном соусе

ФЕТУЧЧИНЕ С ТРЮФЕЛЕМ . 320 / 380

и страчателлой

СПАГЕТТИ С БУРРАТОЙ . 490

в соусе из спелых томатов с базиликом

ЧЁРНЫЕ ТОРТЕЛЛОНИ С КРЕВЕТКАМИ . 490

и копчёным лососем с соусом том ям

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ . 360

с соусом из цитрусов и шалфея

◆ РИЗОТТО

РИЗОТТО С ТЕЛЯЧИМИ ЩЁЧКАМИ . 460

ризотто готовим исключительно

из риса кафна роли мафки Samfanini

С УДОВОЛЬСТВИЕМ ДОБАВИМ К ВАШЕЙ ПИЦЦЕ:

моцарелла . 90

анчоусы . 120

трюфельное масло . 80

стручателла . 150

прошутто крудо . 190

вяленые томаты . 90

◆ HAPPY END ◆

Классические и не только итальянские десерты
из нашей кондитерской

Можно взять с собой -20%

ТИРАМИСУ . 340

по классическому рецепту

ЯГОДНЫЙ ТАРТ . 360

с ванильным кремом и свежими ягодами

ФИСТАШКОВОЕ СЕМИФРЕДО . 360

с цедрой лайма и малиновым соусом

ЛИМОННЫЙ ТАРТ . 320

с пышной меренгой

ГРУШЕВЫЙ ТАРТ . 320

с сырным кремом и кедровыми орехами

ШОКОЛАДНОЕ ПТИЧЬЕ МОЛОКО . 290

с соусом из чёрной смородины

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН . 360

с голубикой и сливочным муссом

ПАННА КОТТА МАРАКУЙЯ . 320

◆ 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

ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА . 90

СОРБЕТ ЛАЙМ . 90

СОРБЕТ МАЛИНА . 90



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

СЕРГЕЙ
ГУЗНОВ

шеф-кондитер

ОЛЬГА
ШЕВЧЕНКО

управляющий

ЮЛИЯ
МИХЕЕВА