

ЗАВТРАК

**БОРАНИ, АДЖАРСКИЙ ВОЗДУШНЫЙ
ОМЛЕТ С СЫРОМ • 350**

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ • 690
НА ВОЗДУШНОЙ БУЛОЧКЕ БРИОШЬ

**СКРЭМБЛ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО • 990**

**ЯИЧНИЦА С АВОКАДО
НА ВОЗДУШНОЙ БУЛОЧКЕ БРИОШЬ • 650**
С ЖАРеныМИ СЕМЕЧКАМИ

**ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С СЫРОМ
СТРАЧАТЕЛЛА • 590**

**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ВЕТЧИНОЙ
И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ • 650**

ЯЙЦА • 250
СКРЭМБЛ / ГЛАЗУНЯ

ПРЕДЛАГАЕМ ДОБАВИТЬ:

АВОКАДО / ТОМАТЫ СВЕЖИЕ 100 ГР • 250
ВЕТЧИНА / МОРТАДЕЛЛА 50 ГР • 200
ЛОСОСЬ 50 ГР • 250
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ 3 ГР • 600
КРАСНАЯ ИКРА 50 ГР • 450
ЧЕРНАЯ ИКРА 28,6 ГР • 3900

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА • 200
КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ

**КРУАССАН С ФИСТАШКОВЫМ
КРЕМОМ • 360**

КРУАССАН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ • 320

**ОВСЯНАЯ КАША
НА МОЛОКЕ ИЛИ НА ВОДЕ • 250**

ДОМАШНИЕ ОЛАДЫ • 250

**ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА,
КАК В ДЕТСТВЕ • 300**

ЙОГУРТ • 200

ПРЕДЛАГАЕМ ДОБАВИТЬ:

ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА 50 ГР • 150
СВЕЖИЕ ЯГОДЫ 60 ГР • 250
ФЕРМЕРСКАЯ СМЕТАНА 40 ГР • 100
НУТЕЛЛА / СГУЩЕНКА 40 ГР • 100
ДЖЕМ / ЦВЕТОЧНЫЙ МЕД 40 ГР • 100
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 50 ГР • 250

РИМ

КРУАССАН
КЛАССИЧЕСКИЙ + МАСЛО
И ДЖЕМ + СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК + КОФЕ
ИЛИ ЧАЙ

590

МОСКВА

ОЛАДЫ С КРАСНОЙ
ИЛИ ЧЕРНОЙ ИКРОЙ + БОКАЛ ИГРИСТОГО
PINOT ROSE

990 / 3990



DAL 2012

ПРОВКА

MOSCOW

**ВКУСНЫЙ ЗАВТРАК ПО БУДНЯМ С 9:00 ДО 12:00,
ПО ВЫХОДНЫМ С 10:00 ДО 12:00**

Дорогие мои Гости!

• МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ МЕСТНЫЕ ОВОЩИ, ПТИЦУ, ЧАСТИЧНО МЯСО, ЯЙЦА, НЕКОТОРЫЕ ВИДЫ ЗЕЛЕНИ • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, КАПЕРСЫ, АНЧОУСЫ ТОЛЬКО ИТАЛЬЯНСКИЕ • СЫР PARMIGIANO REGGIANO НЕ МЕНЕЕ 24 МЕСЯЦЕВ ВЫДЕРЖКИ • ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ОТЖИМА И БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ В МОДЕНЕ И ИМЕЮЩИЙ ВЫДЕРЖКУ 9 ЛЕТ •

ЗАКУСКИ

ИТАЛЬЯНСКИЕ ОЛИВКИ
OLIVE. 250**ПЕРЧИКИ ТОННАТО**
PEPERONI TONNATO. 550**ХУМУС С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ**
HUMMUS CON MELANZANE AL FORNO. 650**ВИТЕЛЛО ТОННАТО**
VITELLO TONNATO. 550**МЯСНОЕ КАРПАЧЧО**
CARPACCIO DI CARNE. 650**КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА С БОТТАРГОЙ
САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ**
CARPACCIO DI CAPESANTE CON BOTTARGA
DI MUGGINE SARDA. 990**КРУДО ИЗ ТУНЦА**
CRUDO DI TONNO. 950**ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
“БЛЭК АНГУС”, ДВА СТИЛЯ**
CARNE CRUDO DI ANGUS, 2 GUSTI. 990**ЗАКУСКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
D.O.P. DEL CAVALIERE**
ПРОШУТТО ИЗ ЯГНЕНКА, САЛЯМИ МИЛАНО,
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ТРЮФЕЛЕМ, МОРТАДЕЛЛА,
РУККОЛА, АРТИШОКИ В МАСЛЕ,
ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРИНИ

ANTIPASTO «DEL CAVALIERE», D.O.P.

МАЛЕНЬКАЯ, НА ОДНОГО. 1500
PICCOLA PER UNA PERSONA**БОЛЬШАЯ, НА КОМПАНИЮ 2-3 ЧЕЛОВЕК. 3900**
GRANDE PER UNA COMPAGNIA DI 2-3 PERSONE

РАКУШКИ

ПРИГОТОВИМ СОТЕ ИЛИ С ПАСТОЙМИНИМУМ 300 ГР РАКУШЕК
VONGOLE POSSIAMO CUCINARLE
AL SAUTÉ O CON LA PASTA.
MINIMO 300 GRAMMI DI FRUTTI DI MARE

Уточните, пожалуйста, цену и наличие
в «Предложении дня» или у официанта.

Chiedere ai camerieri disponibilità e prezzi dei
piatti del giorno.

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

ИЗ ТОСКАНЫ 1 ГР
TARTUFO NERO 1 G. 290

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА
CESTINO DEL PANE. 250**ФОКАЧЧА**
FOCACCIA. 350**БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ**
PANE SENZA GLUTINE. 350

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ
ZUPPA DI POLLO CON PASTA FRESCA. 450**ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП**
ZUPPA DI POMODORO. 450**СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА**
ZUPPA DEL PESCATORE. 1290**АНЬОЛИНИ С ТЕЛЯТИНОЙ В БУЛЬОНЕ**
AGNOGLINI IN BRODO. 690

БРУСКЕТТЫ

С ПОМИДОРАМИ

BRUSCHETTA CON POMODORO. 380/650

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

BRUSCHETTA CON GRANCHIO. 650/1225

С БУРРАТОЙ И АНЧОУСАМИ

BRUSCHETTA CON BURRATA E ACCIUGHE. 500/950

БРУСКЕТТА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
BRUSCHETTA CON TARTUFO NERO. 690/1190**БРУСКЕТТА С БОТТАРГОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**
BRUSCHETTA CON BOTTARGA E STRACCIATELLA. 690/1190

ЧЕРНАЯ ИКРА

ARAM MNATSAKANOV SELECTION, IMPERIAL

Попробуйте обязательно! Свежайшая икра нежного вкуса,
которую делают для нас на Русском Севере, в Вологодской
области. Осетры живут в быстрых водах реки Суды.
Мы используем исключительно икру взрослых осетров, которым
не менее 15 лет. В одну банку фасуется икра от одной рыбы,
что делает ее настоящим деликатесом!

**ПОДАЕМ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ
ТАЛЬОЛИНИ АЛЬ БУРРО ИЛИ С ХЛЕБОМ**
CAVIALE NERO: ANTIPASTO DELLO ZAR O TAGLIOLINI AL BURRO
1 ПОРЦИЯ 28,6 ГР 3900 125 ГР 11000

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
С СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ**
CAVOLFIORRE ARROSTO CON SALSA
DI ACCIUGHE. 650**ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ПАРМЕЗАНОМ**
CARCIOFI TRIFOLATI. 820**ПАРМИДЖАНА**
PARMIGIANA DI MELANZANE. 750**ФРИТТО МИСТО ИЗ ХРУСТЯЩИХ
МОРЕПРОДУКТОВ С АЙОЛИ**
FRITTO MISTO DI MARE. 1450

САЛАТЫ

**САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, РИКОТТОЙ
И ГОРГОНЗОЛОЙ**
INSALATA DI RAPA ROSSA,
RICOTTA E GORGONZOLA. 590**САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ГРАНАТОМ**
INSALATA DI TACCHINO E MELOGRANO. 760**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАТАТОМ И КРОЛИКОМ**
INSALATA TIEPIDA DI BATATA E CONIGLIO. 790**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ**
INSALATA TIEPIDA DI VITELLO. 550/ 850**КАПРЕЗЕ С БУРРАТОЙ**
CAPRESE DI BURRATA. 1250**САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,
АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ**
INSALATA DI GRANCHIO KAMCHATKA. 1350**САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ**
INSALATA DI POLPO. 990 / 1750

БОТТАРГА

САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ 1 ГР
BOTTARGA DI MUGGINE SARDA 1 G. 100**ПАРМЕЗАН 30 ГР**
PARMIGIANO 30G. 200

ПИЦЦА

МАРГАРИТА
MARGHERITA. 650**САЛЯМИ**
SALAMI. 850**ЧЕТЫРЕ СЫРА**
QUATTRO FORMAGGI. 950**МОЦАРЕЛЛА**
MOZZARELLA. 950**ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ**
TARTUFO NERO. 1990**ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ
И ВЕТЧИНА**
CON FUNGI DI BOSCO E SPALLA
COTTA DI S. SECONDO. 850**НЕАПОЛИТАНА
С ЛОСОСЕМ**
NAPOLETANA CON CARPACCIO
DI SALMONE. 1200**МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ**
CON MORTADELLA E PISTACCHI. 990**АРТИШОКИ
И ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА**
CARCIOFI E PROSCIUTTO DI PARMA.
1250**СЛАДКАЯ ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ
И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ**
DOLCE CON NUTELLA E NOCCIOLE.
850**БЕЗ ЛАКТОЗЫ
(+100)**ПОПРОСИТЕ
ПРИГОТОВИТЬ
ДЛЯ ВАС ПИЦЦУ
СО СВЕЖЕЙ
БЕЗЛАКТОЗНОЙ
МОЦАРЕЛЛОЙ!

Следуя старинным итальянским
рецептам, мы делаем нашу пиццу на
особенном тесте. Каждый раз, замешивая
тесто исключительно из специальной
итальянской муки Caputo, наши повара
выдерживают его 72 ЧАСА, прежде чем
испечь для вас вкуснейшую пиццу.

Тесто воздушной пиццы почти
на 80% состоит из воды!
Именно поэтому она такая
легкая и вкусная :)

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

• ЕЖЕДНЕВНО МЫ ДЕЛАЕМ ПАСТУ ИЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ SEMOLA DI GRANO DURO •

РИМСКАЯ ПАСТА*
PASTA CACIO E PEPE. **690**

СПАГЕТТИ С СОУСОМ ПЕСТО*
SPAGHETTI AL PESTO. **750**

Для гурманов и любителей мы можем добавить в эту пасту боттаргу сардинской кефали.

ТАЛЬОЛИНИ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ
TAGLIOLINI CON GAMBERI E ZUCCHINE. **700**

МАЛЬТАЛЬЯТИ С РАГУ ИЗ УТКИ
MALTAGLIATI CON RAGU D'ANATRA. **850**

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРОЛИКОМ
TAGLIATELLE CON CONIGLIO. **750**

ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ
TORTELLI CON RICOTTA E SPINACI. **690**

РАВИОЛОНИ С СЫРОМ РОБИОЛА И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
RAVIOLONI CON FORMAGGIO E FUNGHI PORCINI. **950**

ПАСТА ЗИТИ ИЗ ГРАНЬЯНО С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ
ITI MASCOLO CON CODA ALLA VACCINARA. **950**

ЛИНГВИНИ С ТУНЦОМ И БАКЛАЖАНАМИ
LINGUINE CON TONNO E MELANZANE. **850**

МАКАРОНЧИНИ С КРАБОМ
MACCHERONCINI ALLA POLPA DI GRANCHIO. **1225**

ТАЛЬОЛИНИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
TAGLIOLINI NERI CON CAVIALE ROSSO. **990**

ТОРТЕЛЛИ С БУРРАТОЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
TORTELLI CON BURRATA E TARTUFO NERO. **1350**

ДОМАШНИЕ МАФАЛЬДЕ С КРЕМОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
MAFALDE CON CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO. **1490**

СПАГЕТТИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ*
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, КАРАКАТИЦА, ВОНГОЛЕ
FRUTTI DI MARE IN PADELLA. **1990**
GAMBERONI, CALAMARI, SEPIE, VONGOLE.

**Тотовую пасту мы используем исключительно из Граньяно, родины лучших в мире фабричных паст: Gragnano, città della pasta.*

БЕЗ ГЛЮТЕНА (+150)

МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС ДОМАШНЮЮ ПАСТУ БЕЗ ГЛЮТЕНА: САРДИНСКИЕ НЬОКЕТТИ. ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ ВАШ ЛЮБИМЫЙ СОУС

РИЗОТТО

• РИС CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МАРКИ RISO MELOTTI •

ФИНАНЦЕРА
RISOTTO ALLA FINANZIERA. **750**

Мое любимое северное ризотто с куриной печенью

РИЗОТТО С ЩЕЧКАМИ ТЕЛЕНКА
RISOTTO CON GUANCIALE DI VITELLO BRASATO. **950**

РИЗОТТО АЛЛА МАРИНАРА
RISOTTO ALLA MARINARA. **1350**

МЯСО

ЦЫПЛЕНОК АЛЛА ДЬАВОЛА НА УГЛЯХ
POLLETTO ALLA DIAVOLA. **790/1250**

СПЕЦЦАТИНО
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С АРТИШОКАМИ, С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ИЛИ ГРЕЧКОЙ С ПАРМЕЗАНОМ
SPEZZATINO DI VITELLO CON CARCIOFI. **890**
CON PURÈ DI PATATE O GRANO SARACENO

РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
BISTECCA DI CARNE TRITA. **890**

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «ПРОБКА»
BURGER D'AUTORE «PROBKA». **890**

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
ANATRA CONFIT. **1290**

АРОСТО ДИ ВИТЕЛЛО
ЗАПЕЧЕННАЯ ТЕЛЯТИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
ARROSTO DI VITELLO. **1200**

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ 250 ГР.
FILETTO DI MANZO. **2500**

ТОМЛЁНОЕ РЕБРО БЫЧКА С ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ «ДОМИНО»
COSTATA DI TORO IN UMIDO CON PATATE DOMINO. **1990**

НА КОМПАНИЮ ИЗ 2-3 ЧЕЛОВЕК

РЫБА — УЛОВ ДНЯ
PESCE DEL GIORNO

ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ ЗА 100 ГР.
POLPO GRIGLIATO, PER 100 G. **950**

РИБАЙ НА УГЛЯХ ЗА 100 ГР. СТЕЙКА
BISTECCA RIBEYE, PER 100 G. **890**

ТОМЛЕННАЯ В ПЕЧИ ЛОПАТКА МОЛОЧНОГО ЯГНЕНКА
SPALLA D'AGNELLO ARROSTO. **3980**

РЫБА

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОЛИВКАМИ И ТОМАТАМИ
MERLUZZO STUFATO CON OLIVE E POMODORO. **990**

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ
SALMONE GRIGLIATO. **1150**

СИБАС АЛЬ АКВА ПАЦЦА
BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA. **1290**

СТЕЙК ИЗ СВЕЖЕГО ТУНЦА НА ГРИЛЕ
TONNO GRIGLIATO. **1490**

СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ
BRANZINO AL CARTOCCIO. **1980**

ФИЛЕ СЕВЕРНОГО ПАЛТУСА ЗАПЕЧЕННОГО С ТЫКВОЙ И ШПИНАТОМ
FILETTO DI HALIBUT SETTENTRIONALE AL FORNO CON ZUCCA E SPINACI. **1450**

ОСЬМИНОГ ПО-СИЦИЛИЙСКИ
МЫ ГОТОВИМ ЭТО БЛЮДО ОСТРЫМ И ПОДАЕМ НА СКОВОРОДКЕ
POLPO SICILIANO IN PADELLA. **1990**

ГАРНИРЫ

ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ
GRANO SARACENO CON PARMIGIANO. **300**

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
PURE DI PATATE. **300**

МИКС ИЗ САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ
INSALATA MISTA. **350**

КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
PATATE CON ROSMARINO. **250**

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ
INSALATA CON POMODORO FRESCO. **450**

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
VERDURE GRIGLIATE. **590**

Буду бесконечно благодарен Вам за соблюдение нескольких простых правил:

1. Мы не готовим блюда, не заявленные в меню.
2. У нас не курят, в том числе электронные сигареты.
3. Если вы решили в вечернее время посетить наш ресторан с детьми, мы надеемся, что они будут вести себя как взрослые.)

Пожалуйста, помните, что горячая еда и острые предметы на столах и в руках официантов могут быть опасными для них!
4. Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом, пожалуйста, при приеме заказа.

5. К сожалению, к нам нельзя с личной охраной.
6. И к сожалению, мы не можем принимать у нас гостей с собаками, котами и другими животными.
7. Будем очень благодарны, если вы переведете мобильный телефон в беззвучный режим.

Спасибо за понимание!

Искренне Ваш,
Арам Мнацаканов

ДЕСЕРТЫ И СЫРЫ

CHRISTMAS COURVOISIER SPECIAL

КАКАО СОРБЕТ, ЭСПРЕССО И COURVOISIER XO 25ML
SORBETTO AL CACAO, ESPRESSO E COURVOISIER XO. 990

ПАННА КОТТА

PANNA COTTA. 390

ТИРАМИСУ

TIRAMISU. 450

ЧИЗКЕЙК «ПРОБКА» С АПЕЛЬСИНОВЫМ КОНФИТЮРОМ

CHEESECAKE PROBKA CON ARANCE MARMELLATA. 390

АМАЛЬФИ, ЛИМОННЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНОЙ МЕРЕНГОЙ

AMALFI, DOLCE AL LIMONE CON MERINGA. 490

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

CONFETTO AL CIOCCOLATO CON ROSMARINO. 290

АФФОГАТО,

ЭСПРЕССО С ШАРИКОМ ПЛОМБИРА

AFFOGATO. 390

ПОНЧИКИ SAN LEONARDO

BOMBOLONI SAN LEONARDO. 390

КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

CANNOLI ALLA SICILIANA. 390

СЛАДКАЯ ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

DOLCE PIZZA CON NUTELLA E NOCI. 850

СОРБЕТЫ. 1 ШАРИК

КАКАО, МАНГО, ЛИМОН-ЛАЙМ, МАЛИНА, КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

SORBETTO. 350

МОРОЖЕНОЕ. 1 ШАРИК

ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД, СТРАЧАТЕЛЛА, ФИСТАШКА, КАРАМЕЛЬ.

SORBETTO E GELATO. 350

ПРОФИТРОЛИ

PROFITEROLE. 450

МЕРЕНГА С КЛУБНИКОЙ

FRAGOLE MERENGUE. 450

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 50 ГР

MARMELLATA FATTA IN CASA. 250

ТАРЕЛКА С СЫРАМИ ДНЯ:

UN PIATTO DI FORMAGGI DEL GIORNO.

990

*Мы подаем наши сыры с апельсиновым джемом
и традиционным сардинским хлебом Carta di Musica*

*Serviamo i nostri formaggi con marmellata di arance
e pane sardo tradizionale Carta di Musica*

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО 50 МЛ

2014 СОТЕРН. ДОМЕН ДЕ Л'АЛЬЯНС

БОРДО, ФРАНЦИЯ

SAUTERNES DOMAINE DE L'ALLIANCE
BORDEAUX, FRANCE. 1350

2015 ПАССИТО ДИ ПАНТЕЛЛЕРИЯ

СИЦИЛИЯ, ИТАЛИЯ

PASSITO DI PANTELLERIA DOC. BEN RYE.
DONNAFUGATA. SICILY, ITALY. 1400

ПОРТО 75 МЛ

2013 ТЕЙЛОРС LBY

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE. TAYLOR'S. 1100

УОРР'С ОТИМА 10-ЛЕТНИЙ ТОНИ

OTIMA 10 YEARS OLD TAWNY PORT. 1200

*Дорогие гости, если вы хотите
заказать виски или коньяк, попросите
у официанта винную карту.*

ДИЖЕСТИВЫ И ЛИКЕРЫ 40 МЛ

ГРАППА САН ЛЕОНАРДО 20 МЛ

GRAPPA SAN LEONARDO STRAVECCHIA. 590

АМАРО МОНТЕНЕГРО

AMARO MONTENEGRO. 350

ЛИМОНЧЕЛЛО

LIMONCELLO. 350

ФЕРНЕТ БРАНКА

FERNET BRANCA. 390

ФЕРНЕТ БРАНКА МЕНТА

FERNET BRANCA MENTA. 390

ГРАППА ТРАДИЦИОНЕ НОНИНО

TRADIZIONE NONINO. 450

СГРОППИНО

SGROPPINO. 450

КВИНТЭССЕНЦИЯ АМАРО НОНИНО

QUINTESSENTIA AMARO NONINO. 490

ПОММО ДЕ НОРМАНДИ

POMMEAU DE NORMANDIE. 450

ПИНО ДЕ ШАРАНТ. ШАТО ДИ МАНТИФО

VIEUX PINEAU DES CHARENTES CHATEAU
DE MONTIFAUD. 690

БАРОЛО КИНАТО

BAROLO CHINATO. 790

ГРАППА ДЕЛЛАВАЛЛЕ

2002 GRAPPA DELLAVALLE. 1690

ИЛЬ ПИРУС ДИ НОНИНО. ГРУШЕВЫЙ ДИСТИЛЛЯТ

IL PIRUS DI NONINO. 1100

ФРУТ АКВАВИТЕ ДИ ЛАМПОНИ.

МАЛИНОВЫЙ ДИСТИЛЛЯТ

FRUT ACQUAVITE DI LAMPONI. 2400

КОФЕ И ЧАЙ

*Кофе из свежеежаренных лучших кофейных зерен 100% арабики наш бариста сварит
для вас в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.*

*Il nostro barista prepara per voi il caffè con i migliori grani arrostiti freschi di arabica 100% nella famosa macchina
per caffè Fiorentina La Marzocco.*

ЭСПРЕССО

ESPRESSO. 260

АМЕРИКАНО

AMERICANO. 260

КАПУЧИНО

CAPPUCCINO. 290

ЛАТТЕ

LATTE. 350

КОРЕТТО, ЭСПРЕССО С ГРАППОЙ ТРАДИЦИОНАЛЕ

CORETTO, ESPRESSO CON GRAPPA TRADIZIONALE. 300

КОРТАДО, ЭСПРЕССО С ТОПЛЕННЫМ МОЛОКОМ

ESPRESSO, CORTADO CON LATTE CONCENTRATO. 300

КАПУЧИНО/ ЛАТТЕ НА СОЕВОМ ИЛИ МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ

CAPPUCCINO / LATTE CON LATTE DI SOIA O MANDORLE . 390

ЧАЙНИК АРОМАТНОГО ЧАЯ 400 МЛ./ 850 МЛ. 290 / 580

*Наслаждайтесь вкусом исключительно натурального чая,
без искусственных добавок и ароматизаторов*

- АССАМ ХАРМУТТИ • ЭРЛ ГРЕЙ • КИТАЙСКИЙ ПОРОХ «ХРАМ НЕБА» •
- ЗЕЛЕНый ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ • ВЕЧЕРНИЙ ТРАВЯНОЙ •
- БАБУШКИН САД • МОЛОЧНЫЙ УЛУН •

*Возьмите с собой
наш blend
ароматного кофе
в зернах*

1 УПАКОВКА
250 Г. 850