

## ЗАВТРАК

### ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ • 690

НА ВОЗДУШНОЙ БУЛОЧКЕ БРИОШЬ

### ЯИЧНИЦА С АВОКАДО НА ВОЗДУШНОЙ БУЛОЧКЕ ХАЛА • 590

С ЖАРеныМИ СЕМЕЧКАМИ

### ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА • 590

### ЯЙЦА • 200

СКРЕМБЛ / ГЛАЗУНЯ

### ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ • 390

ДВА ЯЙЦА, КАРТОШКА, СОСИСКИ

### ПРЕДЛАГАЕМ ДОБАВИТЬ:

АВОКАДО / ТОМАТЫ СВЕЖИЕ 100 ГР • 250  
 БЕКОН / ВЕТЧИНА / МОРТАДЕЛЛА 50 ГР • 200  
 ТАЛЕДЖО / СТРАЧАТЕЛЛА 50 ГР • 230  
 ЛОСОСЬ 50 ГР • 250  
 ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ 3 ГР • 600  
 КРАСНАЯ ИКРА 30 ГР • 450  
 ЧЕРНАЯ ИКРА 28,6 ГР • 3900

### ОВСЯНАЯ КАША НА МОЛОКЕ ИЛИ НА ВОДЕ • 180

### ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ С ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ • 390

### ДОМАШНИЕ ОЛАДЫ • 250

### ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА, КАК В ДЕТСТВЕ • 250

### ФЕРМЕРСКИЙ ЙОГУРТ • 200

### ПРЕДЛАГАЕМ ДОБАВИТЬ:

ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА 50 ГР • 150  
 СВЕЖИЕ ЯГОДЫ / ФРУКТЫ 60 ГР • 250  
 ФЕРМЕРСКАЯ СМЕТАНА 40 ГР • 100  
 НУТЕЛЛА / АРАХИСОВАЯ ПАСТА / СГУЩЕНКА 40 ГР • 100  
 ДОМАШНИЙ ДЖЕМ / ЦВЕТОЧНЫЙ МЕД 40 ГР • 100

## СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

КРУАССАНЫ И ДРУГАЯ УТРЕННЯЯ ВЫПЕЧКА • 200

КРУАССАН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ • 320

КРУАССАН С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ • 360



DAL 2001

**ПРОВКА**

SAINT PETERSBURG



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

ПЕРЧИКИ ТОННАТО  
PEPERONI TONNATO. 420

ВИТЕЛЛО ТОННАТО  
VITELLO TONNATO. 490

ПАШТЕТ ИЗ ЦЕСАРКИ С ДОМАШНИМ  
ЧАТНИ И МАРИНОВАННЫМИ  
КОРНИШОНАМИ

PATÈ DI FARAONA CON CHUTNEY FATTO  
IN CASA E CETRIOLINI SOTTACETO. 590

КРУДО ИЗ ТУНЦА  
CRUDO DI TONNO. 890

МЯСНОЕ КАРПАЧЧО  
CARPACCIO DI CARNE. 650

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
«БЛЭК АНГУС», ДВА СТИЛЯ  
CARNE CRUDA DI ANGUS 2 GUSTI. 1150

ХУМУС С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ  
HUMMUS CON MELANZANE AL FORNO. 650

КАРПАЧЧО

ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ГРЕБЕШКА  
С БОТТАРГОЙ САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ  
CARPACCIO DI CAPESANTE DALL'ESTREMOORIENTE  
CON BOTTARGA DI MUGGINE SARDA. 990

ЗАКУСКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ  
D.O.P. «DEL CAVALIERE»  
ANTIPASTO «DEL CAVALIERE», D.O.P.

МАЛЕНЬКАЯ, НА ОДНОГО. 1500  
PICCOLA PER UNA PERSONA

БОЛЬШАЯ, НА КОМПАНИЮ ИЗ 2-3 ЧЕЛОВЕК. 3900  
GRANDE PER UNA COMPAGNIA DI 2-3 PERSONE

## РАКУШКИ И МИДИИ

ПРИГОТОВИМ СОТЕ ИЛИ С ПАСТОЙ  
МИНИМУМ 300 ГР РАКУШЕК

COZZE E VONGOLE. POSSIAMO CUCINARLE  
AL SAUTÉ O CON LA PASTA  
MINIMO 300 G DI FRUTTI DI MARE

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

Bisogna specificare il prezzo e la disponibilità  
dei piatti del giorno dai camerieri

## ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

ИЗ ТОСКАНЫ 1 ГР  
TARTUFO NERO, 1 Г. 290

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ  
PANE SENZA GLUTINE. 250

МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ОСОБОЙ  
ПОЧТИ 100-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ  
PANE FATTO IN CASA. 250

ФОКАЧЧА  
FOCACCIA. 350

## СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ  
ZUPPA DI POLLO CON PASTA FRESCA. 450

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП  
ZUPPA DI POMODORO. 450

АНЬОЛИНИ С ТЕЛЯТИНОЙ В БУЛЬОНЕ  
AGNOLINI IN BRODO. 690

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА  
ZUPPA DEL PESCATORE. 1290

## БРУСКЕТТЫ

С ПОМИДОРАМИ

BRUSCHETTA CON POMODORO. 300/550

С БУРРАТОЙ И АНЧОУСАМИ

BRUSCHETTA CON BURRATA E ACCIUGHE. 450/790

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

BRUSCHETTA CON GRANCHIO. 690/1190

С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

BRUSCHETTA CON TARTUFO NERO. 690/1190

С БОТТАРГОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

BRUSCHETTA CON BOTTARGA E STRACCIATELLA.  
690/1190

## ЧЕРНАЯ ИКРА

*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!*

ДОБАВЬТЕ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ ИЛИ ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ  
ARAM MNATSAKANOV SELECTION, IMPERIAL  
1 ПОРЦИЯ 28,6 ГР 3900 125 ГР 11000

ЗАКАЖИТЕ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ:

ДОМАШНЯЯ ПАСТА ТАЛЬОЛИНИ АЛЬ БУРРО. 3900

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ. 3900

ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ. 4900

CAVIALE NERO SERVIAMO CON:  
TAGLIOLINI AL BURRO FATTI IN CASA, PANE E PIZZA AL SALMONE

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 :)

МАРГАРИТА  
MARGHERITA. 550

МОРТАДЕЛЛА  
С ФИСТАШКАМИ  
MORTADELLA  
E PISTACCHI. 950

САЛЯМИ  
SALAMI. 750

ЧЕТЫРЕ СЫРА  
QUATTRO FORMAGGI. 820

БУРРАТА И ТОМАТЫ  
BURRATA. 990

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ  
TARTUFO NERO. 1750

ТУНЕЦ CALLIRO  
ИЗ КАЛАБРИИ, КРАСНЫЙ  
ЛУК И КАПЕРСЫ С О-ВА  
ПАНТЕЛЛЕРИЯ  
TONNO CALABRESE, CIPOLLA  
ROSSA E CAPPERI DELL'ISOLA DI  
PANTELLERIA. 850

ЛОСОСЬ  
И ЧЕРНАЯ ИКРА  
SALMONE E CAVIALE NERO. 4900

ТРЮФЕЛЬНЫЙ КРЕМ  
И ПРОШУТТО КОТТО  
PROSCIUTTO COTTO E CREMA  
DI TARTUFO. 850

НУТЕЛЛА  
И ФИСТАШКИ  
NUTELLA  
E PISTACCHI. 850

**БЕЗ ГЛЮТЕНА (+250)**  
МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС НАШУ ПИЦЦУ БЕЗ ГЛЮТЕНА. СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ ВАШУ ЛЮБИМУЮ НАЧИНКУ. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОЙ ПИЦЦЫ НЕ МЕНЕЕ 20 МИНУТ.

**БЕЗ ЛАКТОЗЫ (+100)**  
ПОПРОСИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС ПИЦЦУ СО СВЕЖЕЙ БЕЗЛАКТОЗНОЙ МОЦЦАРЕЛЛОЙ!

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С СЫРОМ  
СТРАЧАТЕЛЛА

PANCAKE DI ZUCCHINE CON FORMAGGIO  
STRACCIATELLA. 650

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА  
С СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ

CAVOLFIORRE ARROSTO CON SALSA DI ACCIUGHE. 570

ПАРМИДЖАНА

PARMIGIANA DI MELANZANE. 650

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ПАРМЕЗАНОМ  
CARCIOFI TRIFOLATI. 750

ФРИТТО МИСТО ИЗ ХРУСТЯЩИХ  
МОРЕПРОДУКТОВ С АЙОЛИ

FRITTO MISTO DI MARE. 1450

## САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ  
INSALATA MISTA. 580

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ГРАНАТОМ  
INSALATA DI TACCHINO E MELOGRANO. 650

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, РИКОТТОЙ  
И ГОРГОНЗОЛОЙ

INSALATA DI RAPA ROSSA, RICOTTA E GORGONZOLA. 590

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ  
INSALATA TIEPIDA DI VITELLO. 750

САЛАТ С КИНОА

INSALATA DI QUINOA. 690

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАТАТОМ И КРОЛИКОМ  
INSALATA TIEPIDA DI BATATA E CONIGLIO. 750

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,  
АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ

INSALATA DI GRANCHIO KAMCHATKA. 1190

КАПРЕЗЕ С БУРРАТОЙ

CAPRESE DI BURRATA. 990

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

INSALATA DI POLPO. 1350

## БОТТАРГА

САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ 1 ГР  
BOTTARGA DI MUGGINE SARDA, 1 Г. 80

## ПИЦЦА

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

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

**РИМСКАЯ ПАСТА\***  
PASTA CACIO E PEPE. 750

**ЛИНГВИНИ  
С СОУСОМ ПЕСТО\*\***  
LINGUINE 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. 850

**МАЛЬТАЛЬЯТИ С РАГУ ИЗ УТКИ**  
MALTAGLIATI CON RAGU D'ANATRA. 790

**ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КРОЛИКОМ**  
TAGLIATELLE CON CONIGLIO. 790

**КАРАМЕЛЛЕ ВЕРДИ С РИКОТТОЙ  
И ШПИНАТОМ**  
CARMELLE VERDI CON RICOTTA E SPINACI. 750

**МАКАРОНЧИНИ С КРАБОМ**  
MACCHERONCINI ALLA POLPA DI GRANCHIO. 1190

**ТАЛЬОЛИНИ С ЧЕРНИЛАМИ  
КАРАКАТИЦЫ И КРАСНОЙ ИКРОЙ**  
TAGLIOLINI NERI CON CAVIALE ROSSO. 890

**ТАЙАРИН С САЛЬСИЧЧЕЙ ИЗ ГОРОДА БРА**  
TAJARIN RAGU CALCICCIA DI BRA. 850

**ТОРТЕЛЛИ С БУРРАТОЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ**  
TORTELLI CON BURRATA E TARTUFO NERO. 1150

**ПАСТА ЗИТИ MASCOLO С БЫЧЬИМИ  
ХВОСТАМИ**  
ZITI MASCOLO CON CODA  
ALLA VACCINARA. 850

**СПАГЕТТИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ\***  
КРЕВЕТКИ, ОСЬМИНОГ, КАЛЬМАРЫ, КАРАКАТИЦА  
FRUTTI DI MARE IN PADELLA. 1690  
MAZZANCOLLE E GAMBERI TIGRE, POLPO, CALAMARI, SEPIE.

**СПАГЕТТИ КАРБОНАРА\***  
SPAGHETTI ALLA CARBONARA. 850

*\*Готовую пасту мы используем исключительно  
из Граньяно, родины лучших в мире фабричных паст:  
Gragnano, citta della pasta.*

**БЕЗ ГЛЮТЕНА (+100)  
МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС  
ДОМАШНЮЮ ПАСТУ БЕЗ ГЛЮТЕНА:  
МАКАРОНЧИНИ. СООБЩИТЕ  
ОФИЦИАНТУ ВАШ ЛЮБИМЫЙ СОУС.**

POSSIAMO PREPARARE LA NOSTRA PASTA FATTA  
IN CASA SENZA GLUTINE CON LA TUA SALSIA  
PREFERITA.

## РИЗОТТО

• RIS CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МАРКИ FERRON •

**ФИНАНЦЕРА**  
RISOTTO  
ALLA FINANZIARA. 750

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

**РИЗОТТО АЛЛА МАРИНАРА**  
RISOTTO ALLA MARINARA. 1390

## МЯСО

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

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

**КОТОЛЕТТА АЛЛА МИЛАНЕЗЕ  
ИЗ ИНДЕЙКИ С САЛАТОМ**  
COTOLLETTA ALLA MILANESE. 850

**РЕБРА ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ**  
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA. 2450

**УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ**  
ANATRA CONFIT. 1290

**РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ГРЕЧЕЙ  
И САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ**  
BISTECCA DI CARNE TRITA CON GRANO SARACENO  
E INSALATA DI POMODORI. 1190

**ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «ПРОБКА»**  
BURGER D'AUTORE «PROBKA». 1190

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

**ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ**  
BISTECCA DI MANZO. 2990

### НА КОМПАНИЮ ИЗ 2-3 ЧЕЛОВЕК

**РЫБА — УЛОВ ДНЯ**  
PESCE DEL GIORNO

—

**ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ**  
POLPO GRIGLIATO, PER 100 G.  
950  
за 100 гр

**РИБАЙ НА УГЛЯХ**  
BISTECCA RIBEYE, PER 100 G.  
890  
за 100 гр стейка

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

## РЫБА

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

**ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ  
ПО-СИЦИЛИЙСКИ**  
ORATA ALLA SICILIANA. 790/1340

**ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ**  
SALMONE GRIGLIATO. 1150

**СТЕЙК ИЗ СВЕЖЕГО ТУНЦА  
НА ГРИЛЕ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**  
TAGLIATA DI TONNO DI STRACCIATELLA. 1350

**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. 1900

## ГАРНИРЫ

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

**ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**  
PURE DI PATATE. 300

**КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**  
PATATE CON ROSMARINO. 300

**ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ**  
ZUCCHINE GRIGLIATE. 300

**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. **490**

**ТИРАМИСУ**  
TIRAMISU. **490**

## ЧИЗКЕЙК «ПРОБКА» С АПЕЛЬСИНОВЫМ КОНФИТЮРОМ

CHEESECAKE "PROBKA" CON MARMELLATA  
D'ARANCE. **490**

**ТОРТА АЛЬБА**  
TORTA ALBA. **550**

## АМАЛЬФИ, ЛИМОННЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНОЙ МЕРЕНГОЙ

AMALFI, DOLCE AL LIMONE CON MERINGA. **490**

## ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

CONFETTO AL CIOCCOLATO CON ROSMARINO.  
**200**

**АФФОГАТО,**  
ЭСПРЕССО С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО  
AFFOGATO, CAFFÈ ESPRESSO CON PORZIONE DI  
GELATO ALLA VANIGLIA. **390**

## ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

PASTICCINO "KARTOSHKA". **250**

## НАШИ ФИРМЕННЫЕ ПОНЧИКИ

I NOSTRI BOMBOLONI. **490**

**НАПОЛЕОН**  
TORTA NAPOLEON. **490**

## ГОРЯЧИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ С ШАРИКОМ ДОМАШНЕГО ПЛОМБИРА

TORTA CALDA DI MELE CON GELATO ALLA  
VANIGLIA FATTO IN CASA. **490**

**КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ**  
CANNOLI ALLA SICILIANA. **490**

## ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ

PIZZA CON NUTELLA E PISTACCHI. **850**

## ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

IL DOLCE PAVLOVA. **750**

**СУП ИЗ ЯГОД**  
ZUPPA DI FRUTTI DI BOSCO. **550**

**СОРБЕТЫ. 1 ШАРИК**  
ЛИМОН, МАНГО, МАЛИНА, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА,  
КАКАО

**МОРОЖЕНОЕ. 1 ШАРИК**  
ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД, МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД,  
ФИСТАШКА, КЛУБНИКА, ПЛОМБИР  
SORBETTO UNA PORZIONE LIMONE, MANGO,  
FRUTTI DI BOSCO, MIRTILLO NERO. **200**

## ТАРЕЛКА С СЫРАМИ ДНЯ:

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*

## Продлите удовольствие:

*Prolungate il piacere:*

## НАБОР ДОМАШНИХ ШОКОЛАДНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ С РОЗМАРИНОМ, 3 ШТ.

ASSORTIMENTO DI TARTUFI CASERECCI  
AL CIOCCOLATO (3 PEZZI). **600**