

## 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

### 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

### БРЕЗАОЛА С КОЗЬИМ СЫРОМ

BRESAOLA CON FORMAGGIO CAPRINO. 690

### КАРПАЧЧО

#### ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ГРЕБЕШКА

#### С БОТТАРГОЙ САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ

CARPACCIO DI CAPESANTE DALL'ESTREMOORIENTE  
CON BOTTARGA DI MUGGINE SARDA. 990

### ЗАКУСКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

#### Д.О.Р. «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

## ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

ИЗ ТОСКАНЫ | ГР

TARTUFO NERO, I.G. 290

## БОТТАРГА

САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ | ГР

BOTTARGA DI MUGGINE SARDA, I.G. 80

## ПИЦЦА

### МАРГАРИТА

MARGHERITA. 550

### МОРТАДЕЛЛА

MORTADELLA E PISTACCHI. 950

### САЛЯМИ

SALAMI. 750

### ЧЕТЫРЕ СЫРА

QUATTRO FORMAGGI. 820

### БУРРАТА И ТОМАТЫ

BURRATA. 990

### ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

TARTUFO NERO. 1750

### ЦУКИНИ, ТАЛЕДЖИО И НДУЯ, ОСТРАЯ И МЯГКАЯ САЛЯМИ ИЗ КАЛАБРИИ

ZUCCHINE, TALEGGIO E NDUJA. 850

### ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

SALMONE E CAVIALE NERO. 4900

### С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

#### И ПРОШУТТО КОТТО

PROSCIUTTO COTTO E CREMA  
DI TARTUFO. 850

### ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ

PIZZA CON NUTELLA E PISTACCHI.  
850

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

### БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

PANE SENZA GLUTINE. 250

### МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ОСОБОЙ

#### ПОЧТИ 100-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ

PANE FATTO IN CASA. 250

### ФОКАЧЧА

FOCACCIA. 250

## 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

## 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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С СЫРОМ

#### СТРАЧАТЕЛЛА

PANCAKE DI ZUCCHINE CON FORMAGGIO  
STRACCIATELLA. 590

### 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. 450

### САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ГРАНАТОМ

INSALATA DI TACCHINO E MELOGRANO. 650

### САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, РИКОТТОЙ И ГОРГОНЗОЛЫ

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

## 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 è la disponibilità  
dei piatti del giorno dai camerieri*

*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 БЕЗ ДРОЖЖЕЙ.*

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

### 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.

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

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

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

**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. 850

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

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

**КАРАМЕЛЛЕ ВЕРДИ**  
CARMELLE VERDI. 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\***  
КОРОЛЕВСКИЕ И ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ОСЬМИНОГ,  
КАЛЬМАРЫ, КАРАКАТИЦА  
FRUTTI DI MARE IN PADELLA. 1690  
MAZZANCOLLE E GAMBERI TIGRE, POLPO, CALAMARI, SEPIE.  
*\*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, МАЛЬТАЛЬЯТИ ИЛИ  
САРДИНСКИЕ НЬОКЕТТИ. СООБЩИТЕ  
ОФИЦИАНТУ ВАШ ЛЮБИМЫЙ СОУС.**  
POSSIAMO PREPARARE LA NOSTRA PASTA FATTA  
IN CASA SENZA GLUTINE CON LA TUA SALSA  
PREFERITA.

## РИЗОТТО

• RIS CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МАРКИ FERRON •

**ФИНАНЦЕРА**  
RISOTTO  
ALLA FINANZIERA. 750

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

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

## МЯСО

**ЦЫПЛЕНОК АЛЛА ДЬАВОЛА 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.

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

**РЕБРА ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ**  
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA. 1850

**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

**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. 890

**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. 1250

**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

**ПАННА КОТТА**  
PANNA COTTA. **490**

**НАШИ ФИРМЕННЫЕ ПОНЧИКИ**  
I NOSTRI BOMBOLONI. **490**

**ТИРАМИСУ**  
TIRAMISU. **490**

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

**ЧИЗКЕЙК «ПРОБКА» С АПЕЛЬСИНОВЫМ  
КОНФИТЮРОМ**  
CHEESECAKE "PROBKA" CON MARMELLATA  
D'ARANCE. **490**

**ГОРЯЧИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ С ШАРИКОМ  
ДОМАШНЕГО ПЛОМБИРА**  
TORTA CALDA DI MELE CON GELATO ALLA  
VANIGLIA FATTO IN CASA. **490**

**ТОРТА АЛЬБА**  
TORTA ALBA. **550**

**ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»**  
IL DOLCE PAVLOVA. **750**

**АМАЛЬФИ, ЛИМОННЫЙ ДЕСЕРТ  
С НЕЖНОЙ МЕРЕНГОЙ**  
AMALFI, DOLCE AL LIMONE CON MERINGA. **490**

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

**ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»**  
PASTICCINO "KARTOSHKA". **250**

**ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ  
С ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ**

SYRNIKI (PANCAKES DI FIOCCHI DI LATTE) DI CASA  
CON PANNA ACIDA DALLE NOSTRE FATTORIE. **390**

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

**ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ**  
PIZZA CON NUTELLA E PISTACCHI. **850**

**ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ  
С РОЗМАРИНОМ**  
CONFETTO AL CIOCCOLATO CON ROSMARINO.  
**200**

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

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

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

**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**