

НЕАПОЛИТАНСКАЯ НА ВОЗДУШНОМ ТЕСТЕ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Следуя старинному рецепту, мы замешиваем и настаиваем в течение суток тесто из настоящей итальянской муки, строго соблюдая пропорции, в которых минимум 70% воды, поэтому наша пицца такая легкая и воздушная.

Маргарита ~ 450

Четыре сыра ~ 600

Ветчина и трюфельный крем ~ 850

Бекон и маскарпоне ~ 590

Капрезе с моцареллой
Fior di latte ~ 700

Мортаделла с фисташками ~ 850 *hit!*

Ветчина и грибы ~ 650

Баклажаны, таледжио и ндуя,

Пармская ветчина, свежая рукола
и моцарелла ~ 900

Морепродукты ~ 900

острая и мягкая салями из Калабрии ~ 800 

Тунец Callipo из Калабрии, красный лук
и каперсы с о-ва Пантеллерия ~ 590

Острая салями ~ 600

Буррата, рукола, вяленые томаты ~ 1000

СЕГОДНЯ: OGGI

БЕЗ ГЛЮТЕНА (+250)

Мы можем приготовить для вас любую нашу пиццу без глютена. На ее приготовление уйдет не менее 20 минут, так как тесто раскатывается очень медленно и осторожно. Пожалуйста, сообщите официанту ваш любимый вкус. Обратите внимание: наша безглютеновая пицца и паста — только для последователей здорового образа жизни и не подходят для тех, кому глютен запрещен по медицинским показаниям!

БЕЗ ЛАКТОЗЫ (+100)

Не переносите лактозу? Попросите приготовить для вас пиццу со свежей БЕЗЛАКТОЗНОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ!

ЗАКУСКИ

Оливки / вяленые томаты ~ 290

Сырная тарелка ~ 720


Мясная тарелка ~ 720

Пармская ветчина, салями, окорок, копца

Перчики Тоннато ~ 390

Вителло Тоннато ~ 420

Фритто мисто из хрустящих морепродуктов с айоли ~ 1350 *new!*

Тартар из тунца с помидорами, маринованным перцем, каперсами и кинзой ~ 750 

Карпаччо из говядины ~ 470

Паштет из цесарки с домашним чатни и маринованными корнишонами ~ 590 *new!*

Пармиджана Меланзане, баклажаны, запеченные на гриле с пармезаном и моцареллой ~ 550

Жареные артишоки с пармезаном ~ 690

Буррата BOMBA с песто ~ 790 *new!*

Хумус с запеченным баклажаном ~ 390

САЛАТЫ

Цитрусовый салат с креветками и авокадо ~ 620

Цезарь с курицей / креветками ~ 550 / 730

Грузинский салат с брынзой ~ 350

Прованский салат Нисуаз со свежим тунцом ~ 690

Салат с кенийской фасолью и ростками сои ~ 460

Салат с камчатским крабом ~ 990 / 1350

Салат из свежих овощей ~ 320
Можем заправить этот салат оливковым маслом или сметаной.

Капрезе с моцареллой fior di latte ~ 490

Капрезе с бурратой ~ 790 *new!*



PIZZA & VIEW

ПАНОРАМА
14 ЭТАЖ

БРУСКЕТТЫ

С помидорами ~ 250 / 500

С бурратой и анчоусами ~ 350 / 690

С камчатским крабом ~ 550 / 990 *new!*

С черным трюфелем ~ 550 / 990 *new!*

С боттаргой и страчателлой ~ 550 / 990 *new!*

ПАСТА И РИЗОТТО

Мы готовим свежую домашнюю пасту из итальянской муки твердых сортов, а также используем фабричную пасту из Граньяно.

Феттучини с лососем ~ 590

Спагетти карбонара ~ 440

Лингвини
с камчатским крабом ~ 990 / 1350 *new!*

Лазанья болоньезе ~ 640

Неаполитанская путанеска
со свежим тунцом ~ 1100 *new!*

Тальолини с цукини
и креветками ~ 790 *new!*

Спагетти фрутти ди маре ~ 1390 

Пенне сицилиана ~ 480

Феттучини с белыми грибами
в сливочном соусе ~ 690

Пенне четыре сыра ~ 590

Римская паста с бычьими хвостами ~ 790 *new!*

Домашние Фузилли
с черным трюфелем ~ 1190 *new!*

Ризотто с белыми грибами ~ 850

Ризотто
с чернилами каракатицы ~ 990 *new!*

БЕЗ ГЛЮТЕНА (+100)

Мы можем приготовить для вас домашнюю пасту без глютена: спагетти или макарончини. Пожалуйста, сообщите официанту ваш любимый соус.


Обратите внимание: наша безглютеновая паста - только для последователей здорового образа жизни и не подходит для тех, кому глютен запрещен по медицинским показаниям!

Добавим с радостью к вашей пасте:

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ ИЗ ТОСКАНЫ 1г ~ 250

БОТТАРГА САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ 1г ~ 60

ГРИЛЬ И ПЕЧЬ

Цыпленок алла дьявола ~ 690 

Наш фирменный бургер, приготовленный на гриле Big Green Egg ~ 990

Стейк Бавет с картофелем фри ~ 1350 *new!*

Медальоны из телятины с соусом
из белых грибов ~ 750

Утиная ножка конфи ~ 990

Томленое ребро бычка с хрустящим
картофелем «домино» ~ 1990 *new!*

Котоллетта алла Миланезе
из индейки с салатом ~ 850 *new!*

Стейк из лосося ~ 890

Стейк из тунца ~ 1300

Осьминог по-сицилийски ~ 1900 *new!* 

Камбала из Баренцева моря, жаренная
на сковороде, с овощами на пару ~ 1300 *new!*

Дорада, запеченная по-сицилийски ~ 790 / 1340

Филе северного палтуса, запеченного
с тыквой и шпинатом ~ 1450 *new!*

Северные мидии в белом вине ~ 890 *new!*

ВОК И РОК-Н-РОЛЛ

С креветками и рисом ~ 590 

С говядиной,
рисовой лапшой и кешью ~ 590 

С курицей и лапшой удон ~ 550 

Шаверма по нашему рецепту:
в тонком лаваше, с курицей и салатом,
в легком соусе на кефире ~ 590

Чебуреки с чашкой ароматного бульона
1 или 2 шт. ~ 350 / 700

СУПЫ

Средиземноморская
рыбная похлебка ~ 890 

Азиатский суп в стиле том-ям ~ 520 


Куриный суп с домашней пастой ~ 350

Крем-суп грибной ~ 450

КАСТРЮЛЯ ИЗ ПЕЧИ

ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ
на 3-5 человек

**Томленая в печи
лопатка молочного ягненка ~ 3200**

**Большая кастрюля рыбака:
осьминог, гребешок,
мидии, кальмар, креветки ~ 7500** 

ХЛЕБ

Чиабатта ~ 140

Фокачча ~ 150

Фокачча с песто ~ 390

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле ~ 320

Запеченный картофель с розмарином ~ 200

Греча с пармезаном ~ 220

Свежие помидоры с красным луком ~ 390

Картофельное пюре ~ 200

ПРЯМО НА ЗАВТРАК, ИЗ ПЕЧИ ОБЕД И УЖИН

Хачапури по-аджарски ~ 550

R14

Обращаем ваше внимание: последний заказ на кухню мы можем отправить в 22:30. Пожалуйста, обратите внимание: мы не сможем приготовить блюда, не заявленные в этом меню. Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите нам в момент приема у вас заказа. Данное меню является рекламным материалом, пожалуйста, обратитесь к менеджеру в случае, если вам потребуется более подробная информация о блюдах.

Буду рад услышать ваши замечания и пожелания, пожалуйста, обратитесь к менеджеру или напишите мне напрямую: agam_probka@mail.ru



ДЕСЕРТЫ

Christmas Courvoisier special ~ 990
Какао сорбет, эспрессо и Courvoisier XO 25мл
Тирамису ~ 490

Панна котта ~ 490 с ягодным соусом или с соленой карамелью
Канноли по-сицилийски, хрустящие трубочки с кремом из рикотты и цукатами ~ 490
АЛЬБА, Ореховый торт ~ 550 *new!*
АМАЛЬФИ, Лимонный десерт с нежной меренгой ~ 490 *new!*
Карпаччо из ананаса с лаймом, лимоном и кинзой ~ 590 *new!*
Яблочный тарт с шариком ванильного мороженого ~ 490
Черничный деликатес в фирменной баночке ~ 490
Горячий шоколадный кекс с шариком ванильного мороженого ~ 300
Бабушкин медовик ~ 420 Берите на двоих!
Домашние сырники со сметаной и клубничным вареньем ~ 390
Аффогато, эспрессо с шариком пломбира ~ 390
Шоколадный трюфель с розмарином ~ 200

Домашнее мороженое, которое сделал Мануэль ~ 200

Шарик мороженого:
~ Ваниль ~ Горький шоколад ~ Страчателла ~ Солёная карамель ~ Фисташка ~
Шарик сорбета:
~ Клубника-базилик ~ Манго ~ Лайм ~ Какао *new!*

Домашнее варенье:

~ Белая черешня ~ Клубника ~ Брусника ~ Черника ~ 150

ЧАЙНИК АРОМАТНОГО ЧАЯ

0,4 / 0,8 л ~ 190 / 380

Ассам Хармутти

Эрл Грей

Ирландский виски

Китайский порошок «Храм Неба»

Зеленый жасминовый чай с цветами мандарина

Груша и гранат

Молочный улун

Травяной микс

Бабушкин сад

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

КОФЕ

Эспрессо ~ 200

Американо ~ 200

Капучино ~ 220

Латте ~ 250

Капучино / Латте
на соевом или миндальном молоке ~ 250 / 290

Кортадо, эспрессо с топленым молоком ~ 280

Коретто, эспрессо с граппой ~ 300

Аффогато, эспрессо с шариком пломбира ~ 390

Из свежесжаренных
лучших кофейных зерен
из Бразилии, наш бариста
сварит для вас кофе
в знаменитой
флорентийской
кофемашине
La Marzocco.

ДОМАШНИЕ СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

0,5 л ~ 400

~ Малиновый с шиповником ~ Малиновый с мятой ~ Облепиховый ~ Имбирный с медом ~

