

САЛАТЫ

8-10 мин

ОВОЩНЫЕ

ПОМИДОРЫ ПО-ТОСКАНСКИ (сезонное блюдо)	290 Р
Используются розовые помидоры Биф.	
МИКС-САЛАТ С ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЫКВОЙ ДЫНЕЙ	350 Р
САЛАТ КАПРЕЗЕ	480 Р

МЯСНЫЕ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	390 Р
Салат айсберг, куриное филе, помидоры черри, сухарики, соус цезарь	
САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	450 Р
Микс-салатом и овощами	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	480 Р
с листьями салата и сыром Грана Падано	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	490 Р
ВИТЕЛЛО ТОНАТО	550 Р
Телятина с соусом из тунца	

РЫБНЫЕ / С МОРЕПРОДУКТАМИ

КУС-КУС С ОВОЩАМИ И КРЕВЕТКАМИ	290 Р
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	470 Р
Салат айсберг, креветки тигровые, помидоры черри, сухарики, соус цезарь	
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА	480 Р
ТАР – ТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮ ФИН	500 Р
Филе тунца блю фин, икра из зеленых и красных маслин, филе грейпфрута.	

СОУСЫ К САЛАТАМ

СОЕВЫЙ СОУС	50 Р
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО С ЧЕСНОКОМ	50 Р
КЕФИРНЫЙ СОУС	60 Р
С ДОБАВЛЕНИЕМ ОГУРЦА И МЯТЫ	
СОУС КРЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ	100 Р
СОУС ЦЕЗАРЬ	100 Р
Классический рецепт принадлежит итальянцу Цезарю Кардини.	

РИЗОТТО



25-45 мин

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАГРУЖЕННОСТИ ЗАЛА

Это распространенное итальянское блюдо из риса Канароли.

Способ приготовления имеет особенный характер, при котором необходимо добиваться однообразной «текучести» и кремовой консистенции (его называют ALL'ONDA-ВОЛНА).

С ШАФРАНОМ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО	390 Р
С ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЫКВОЙ	390 Р
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	540 Р
С ШАФРАНОМ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	540 Р
С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И КРЕВЕТКАМИ	580 Р

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ	350 Р
ШАШЛЫЧКИ ИЗ ОВОЩЕЙ С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ	520 Р
МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ	750 Р
ГОВЯЖЬЯ ОТБИВНАЯ ПО – ИТАЛЬЯНСКИ	770 Р
КРОЛИК ТУШЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И РОЗМАРИН	3600 Р
на 2-3персоны	

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	290 Р
ШПИНАТ С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО	290 Р
ОВОЩИ ГРИЛЬ	340 Р
Подается на сковороде.	

СУПЫ

10-15 мин

КРЕМ СУП БРОККОЛИ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА	260 Р
ТОМАТНЫЙ СУП	320 Р
КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ	390 Р
ТОМАТНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ	490 Р

ТОПИНГИ К СУПАМ

ПЕРЧИК ЧИЛИ	60 Р
-------------	------

ПАСТА

15 мин

Холодные

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ	230 Р
(итальянские вяленые томаты)	
ОЛИВКИ	330 Р
Крупные зелёные оливки сорта Manzanilla с минимальным количеством соли и нежным вкусом.	
АРТИШОКИ ПО - РИМСКИ	550 Р
Артишоки -цветочные корзины, собранные до начала полного цветения.	
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	690 Р
Итальянские салями фелино, бастурма, прошутто крудо, мортадела	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	790 Р
Четыре вида итальянских сыров подается с облепиховым джемом, грецким орехом и мёдом	

ЗАКУСКИ

ГОРЯЧИЕ

МЕЛАНЗАНА АЛЛА ПАРМИДЖАНА	390 Р
Баклажаны запеченные с моцареллой.	
АРТИШОКИ ЖАРЕНЫЕ	640 Р
Артишоки -цветочные корзины, собранные до начала полного цветения.	

СОУСЫ

КЕТЧУП	30 Р	СОУС «МАРЬ БАРЬ»	100 Р
		Соус на основе майонеза взбитый с петрушкой и чесноком	
МАЙОНЕЗ	50 Р	СОУС ПЕСТО	100 Р
СПАЙСИ СОУС	50 Р	СОУС ТАР-ТАР	130 Р
СОУС БАРЕБЕКО	80 Р	ТОМАТНЫЙ СОУС К МЯСУ	150 Р
СОУС ТКЕМАЛИ	80 Р		

ВЕГЕТЕРИАНСКИЕ

СПАГЕТТИ С СЫРОМ ГРАНО ПОДАНО	280 Р
СПАГЕТТИ С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ	320 Р
ТАЛЬОЛИНИ С СОУСОМ ПЕСТО И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО	320 Р
РАВИОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРАМИ РИКОТТА И ГРАНА ПАДАНО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	360 Р
КАННЕЛОНИ С СЫРОМ РИКОТТА И ШПИНАТОМ	420 Р
РАВИОЛЛИ СО ШПИНАТОМ В СЛИВОЧНО - ТОМАТНОМ СОУСЕ	430 Р
ТАЛЬОЛИНИ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ СКАМОРЦА И ПОМИДОРИНИ	480 Р
РАВИОЛИ С ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЫКВОЙ, СЫРОМ РИКОТТА И ЛУКОМ ШАЛЛОТ	540 Р
РАВИОЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	580 Р
Используются грибы высшей категории.	
ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО	580 Р
Используются грибы высшей категории.	

РЫБНЫЕ / С МОРЕПРОДУКТАМИ

РАВИОЛЛИ С АТЛАНТИЧЕСКОЙ ТРЕСКОЙ	610 Р
ТАЛЬОЛИНИ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ	650 Р
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С МИДИЯМИ	680 Р
Используются беломорские мидии	
ПАППАРДЕЛЛЕ ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	700 Р

МЯСНЫЕ

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО	330 Р
Соус Болоньезе— мясной соус для итальянской пасты родом из Болоньи.	
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА С ПАНЧЕТОЙ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО	360 Р
Панчетта- итальянская сырокопченая корейка.	
РАВИОЛИ С МОРТАДЕЛОЙ В БУЛЬОНЕ	380 Р
С итальянскими мясными деликатесами.	
ТАЛЬОЛИНИ С ПРОШУТТО КОТТА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	390 Р
Прошутто кота – итальянская вареная ветчина.	
ТАЛЬОЛИНИ ЦВЕТНЫЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПРОШУТТО КОТТА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	390 Р
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ АЛЛА АМАТРИЧАНА	460 Р
Паста с сырокопченой корейкой панчетта и томатами в собственном соку.	

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ ВИД ПАСТЫ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ, В ЭТОМ СЛУЧАЕ СТОИМОСТЬ ЗАКАЗА СОСТАВЛЯЕТ +100 РУБ. К СТОИМОСТИ ВЫБРАННОГО ВАМИ БЛЮДА.

ЧИАБАТТА НА ВЫБОР

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ/МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С УКОПОМ И ЧЕСНОКОМ.....30г 60/70 Р
Идеально подходит к чиабатте и хлебной корзине.

ГРИССИНИ.....60г 60 Р
Традиционные итальянские хлебные палочки.

РЖАНАЯ/ПШЕНИЧНАЯ ЧИАБАТТА.....120г 150 Р

ФОКАЧЧА.....100/200г 160/230 Р
Итальянская пшеничная лепешка.

ФОКАЧЧА С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО.....105/210г 180/320 Р
Итальянская пшеничная лепешка запекается с сыром грано падано.

ФОКАЧЧА С ПЕСТО.....100/200г 190/330 Р
Итальянская пшеничная лепешка запекается с соусом песто.

КРОСТИНИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА.....90г 190 Р
Маленькие кусочки поджаренного итальянского хлеба. Популярная итальянская закуска.

КРОСТИНИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ.....90г 190 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА.....280г 250 Р

ИКРА КРАСНАЯ.....30г 290 Р

БРУСКЕТТА

1 шт.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

С ПОМИДОРОМ И БАЗИЛИКОМ.....230 Р

С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ПОМИДОРОМ.....260 Р

С ПРОШУТТО КРУДО И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ.....270 Р

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ.....420 Р



ПИЦЦА

Ø 24 см /
Ø 32 см

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

ВЕГЕТЕРИАНСКИЕ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

МАРГАРИТА.....160/320г 250/390 Р
Классическая томатная пицца с орегано.

С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА.....350/700г 290/580 Р

С БАКЛАЖАНАМИ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ
СКАМОРЦА.....235/470г 310/580 Р

КАПРЕЗЕ.....240/480г 310/590 Р
Из двух видов итальянских сыров моцарелла с помидорами черри и базиликом.

МЯСНЫЕ

С САЛЯМИ И ЧИЛИ.....235/470г 350/580 Р

С ПАНЧЕТТОЙ И ЦУКИНИ.....250/450г 350/590 Р

КАРБОНАРА С ПАНЧЕТТОЙ.....240/497г 350/590 Р
Панчетта - итальянская сырокопченая корейка.

С ПРОШУТТО КРУДО И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА.....200/389г 350/590 Р
Прошутто крудо - сыровяленая итальянская ветчина.

БОЛОНЬЕЗЕ.....240/490г 350/590 Р

С ЖУЛЕНОМ И КУРИЦЕЙ.....215/430г 410/790

Топинги к пицце

ОВОШНЫЕ

ЛУК КРАСНЫЙ.....50 Р

ЛУК РЕПЧАТЫЙ.....50 Р

ЧИЛИ ПЕРЕЦ.....70 Р

РУККОЛА.....130 Р

ЧЕРРИ.....160 Р

БЕЛЫЕ ГРИБЫ.....190/380 Р

СЫРНЫЕ

СЫР ГОРГОНЗОЛА.....50 Р

ТЕРТЫЙ ГРАНО ПОДАНО.....60 Р

КОПЧЕНЫЙ СЫР СКАМОРЦА.....100 Р

МОЦАРЕЛЛА ДЛЯ ПИЦЦЫ.....200 Р

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ

САЛЯМИ ФЕЛИНО.....250 Р

ПРОШУТТО КОТТА.....250 Р

ПРОШУТТО КРУДО.....250 Р



ДЕСЕРТЫ

ПЕЧЕНЬЕ КАНТУЧИ С ЦЕДРОЙ ПО ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ.....50г 80 Р

КАННОЛИ РИКОТТА С ЦУКАТАМИ.....70г 170 Р
Вафельная хрустящая трубочка с сыром рикотта и цукатами.

КАННОЛИ РИКОТТА С ШОКОЛАДОМ.....100г 170 Р
Вафельная хрустящая трубочка с сыром рикотта и шоколадом.

ДЕСЕРТ CIPOLLINO С БРУСНИКОЙ/МАЛИНОЙ/ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ.....100г 220 Р
На основе крема Шантильи.

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И МОРОЖЕНЫМ.....200г 280 Р

ШВЕДСКИЙ МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ.....340 Р

МИЛЛЕФОЛЬЕ С БРУСНИКОЙ.....300г 390 Р



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

СЕМИФРЕДО ЛИМОННЫЙ С СОУСОМ ИЗ КЛУБНИКИ.....100г 220 Р
Домашний торт – мороженое.

СЕМИФРЕДО С ГОРГОНЗОЛОЙ.....100г 220 Р
Домашний торт – мороженое с сыром горгонзола

• ПРОСИМ ВАС ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА О НАЛИЧИИ
АЛЛЕРГИЧЕСКИХ РЕАКЦИЙ НА ПРОДУКТЫ!

• ЕСЛИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ БЛЮДА БЕЗ СОЛИ, СКАЖИТЕ ОБ
ЭТОМ ОФИЦИАНТУ!

• ПО ВАШЕЙ ПРОСЬБЕ МЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ БЛЮДО ПОСТНЫМ.

АЗИАТСКОЕ МЕНЮ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РИС С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ.....300г 340 Р
Подается на сковороде.

РИС С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ.....300г 380 Р
Подается на сковороде.

ХАРУСАМЕ С КУРИЦЕЙ.....300г 380 Р
Стеклянная лапша с курицей, грибами шиитаке и овощами в соусе унаги.

ХАРУСАМЕ СО СВИНИНОЙ.....300г 380 Р
Стеклянная лапша со свиной, грибами шиитаке и овощами в соусе унаги.

ЯКИСОБА.....320г 380 Р
Лапша гречневая с курицей, овощами и соусом терияки.

ЯКИ УДОН.....300г 380 Р
Лапша пшеничная с курицей и овощами в устричном соусе.

СУПЫ

МИСО СУП КЛАССИЧЕСКИЙ.....300г 180 Р
Традиционный японский суп.

МИСО СУП С КРЕВЕТКАМИ.....300г 240 Р
Традиционный японский суп с креветками.

МИСО СУП С ЛОСОСЕМ.....300г 250 Р
Традиционный японский суп с лососем.

ТОМ ЯМ С ОВОЩАМИ.....280/50/15г 340 Р / 450/100/30г 480 Р
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока.

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ.....280/50/15г 360 Р / 450/100/30г 550 Р
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока.

ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ.....280/50/15г 380 Р / 450/100/30г 650 Р
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока.

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ.....280/50/15г 380 Р / 450/100/30г 670 Р
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока.

ТОПИНГИ К СУПАМ

ЧИЛИ ПЕРЕЦ.....7г 70 Р РИС К ТОМ ЯМУ.....100г 100 Р

САЛАТЫ

САЛАТ С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ «ЧУКА».....100г 240 Р

САЛАТ ПО-ТАЙСКИ С КУРИЦЕЙ.....270г 370 Р
Лапшой фунчоза и овощами

САЛАТ ПО-ТАЙСКИ С ГОВЯДИНОЙ.....270г 390 Р
Лапшой фунчоза и овощами

РИЗОТТО / RISOTTO

25-45
МИНВ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАГРУЖЕННОСТИ ЗАЛА
DEPENDING ON THE NUMBER OF GUESTS

Это распространенное итальянское блюдо из риса Канароли. / This is a common Italian dish from rice Canaroli.

Способ приготовления имеет особенный характер, при котором необходимо добиваться однообразной «текучести» и кремовой консистенции (его называют ALL'ONDA-ВОЛНА). / The cooking method has a special character, in which it is necessary to achieve a uniform "fluidity" and a creamy consistency (it is called ALL'ONDA - WAVE).

С ШАФРАНОМ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО / WITH SAFFRON AND GRANA PADANO CHEESE	190r	390 P
С ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЫКВОЙ / WITH ITALIAN PUMPKIN	225r	390 P
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / WITH PORCINI MUSHROOMS	230r	540 P
С ШАФРАНОМ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / WITH SAFFRON AND PORCINI MUSHROOMS		540 P
С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И КРЕВЕТКАМИ / WITH CUTTLEFISH INK AND SHRIMP		580 P

БЛЮДА НА ГРИЛЕ / GRILLED DISHES

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ / GRILLED SQUID	350 P
ШАШЛЫЧКИ ИЗ ОВОЩЕЙ С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ / VEGETABLES WITH SHRIMPS AND MUSSELS GRILLED ON SKEWERS	175r 520 P
МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ / MUSSELS BAKED WITH MUSHROOM JULIENNE	220r 750 P
ГОВЯЖЬЯ ОТБИВНАЯ ПО – ИТАЛЬЯНСКИ / ITALIAN BEEF CHOP	180r 770 P
КРОЛИК ТУШЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И РОЗМАРИН / RABBIT STEW WITH POTATOES AND ROSEMARY	3600 P
на 2-3персоны / for 2-3 persons	

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ / POTATOES AND ROSEMARY	200r 290 P
ШПИНАТ С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО / SPINACH WITH GRANA PADANO	220r 290 P

СУПЫ / SOUPS

10-15
МИН

КРЕМ СУП БРОККОЛИ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА / BROCCOLI CREAM SOUP WITH GORGONZOLA	300r 260 P
ТОМАТНЫЙ СУП / TOMATO SOUP	325r 320 P
КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ / PUMPKIN CREAM SOUP	350r 390 P
ТОМАТНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ / TOMATO SOUP WITH SHRIMP	365r 490 P

ТОПИНГИ К СУПАМ / SOUP TOPPINGS

ПЕРЧИК ЧИЛИ / CHILLI PEPPER	7r 60 P
-----------------------------	---------

ВЕГЕТЕРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

СПАГЕТТИ С СЫРОМ ГРАНО ПАДАНО / SPAGHETTI WITH GRANA PADANO	200r 280 P
СПАГЕТТИ С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ / SPAGHETTI WITH TOMATOES AND BASIL	200r 320 P
ТАЛЬЮЛИНИ С СОУСОМ ПЕСТО И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО / TAGLIOLINI WITH PESTO SAUCE AND GRANA PADANO CHEESE	210r 320 P
РАВИОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРАМИ РИКОТТА И ГРАНА ПАДАНО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ / RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES, RICOTTA AND GRANA PADANO IN CREAM SAUCE	220r 360 P
КАННЕЛОНИ С СЫРОМ РИКОТТА И ШПИНАТОМ / CANNELLONI WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH	220r 420 P
РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ В СЛИВОЧНО - ТОМАТНОМ СОУСЕ / RAVIOLI WITH SPINACH IN TOMATO CREAM SAUCE	260r 430 P
ТАЛЬЮЛИНИ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ СКАМОРЦА И ПОМИДОРИНИ / TAGLIOLINI WITH EGGPLANT, SKAMORTSA CHEESE, AND POMIDORINI	280r 480 P
РАВИОЛИ С ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЫКВОЙ, СЫРОМ РИКОТТА И ЛУКОМ ШАЛЛОТ / RAVIOLI WITH ITALIAN PUMPKIN, RICOTTA CHEESE, AND SHALLOT	210r 540 P
РАВИОЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ / RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL	300r 580 P
Используются грибы высшей категории. / Premium quality mushrooms are used.	
ПАППАРЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО / PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND GRANA PADANO CHEESE	380r 580 P
Используются грибы высшей категории. / Premium quality mushrooms are used.	

РЫБНЫЕ / С МОРЕПРОДУКТАМИ / WITH SEAFOOD / FISH

РАВИОЛИ С АТЛАНТИЧЕСКОЙ ТРЕСКОЙ / RAVIOLI WITH ATLANTIC COD	610 P
ТАЛЬЮЛИНИ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ / TAGLIOLINI WITH SHRIMP AND ZUCCHINI	650 P
ТАЛЬЯТТЕЛЛЕ С МИДИЯМИ / TAGLIATELLE WITH MUSSELS	460r 680 P
Используются беломорские мидии / White Sea mussels are used	
ПАППАРЕЛЛЕ ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ / SALMON FILLET PAPPARDELLE IN TOMATO SAUCE	400r 700 P

САЛАТЫ / SALADS

8-10
МИН

ОВОЩНЫЕ / VEGETABLE

ПОМИДОРЫ ПО-ТОСКАНСКИ (СЕЗОННОЕ БЛЮДО) / TUSCAN TOMATOES (SEASONAL DISH)	290 P
Используются розовые помидоры Биф. / Pink beef tomatoes are used.	
МИКС-САЛАТ С ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЫКВОЙ ДЫНЕЙ / SALAD MIX WITH ITALIAN PUMPKIN	200r 350 P
САЛАТ КАПРЕЗЕ / CAPRESE SALAD	335r 480 P

МЯСНЫЕ / MEAT

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / CHICKEN CAESAR SALAD	150r 390 P
Салат айсберг, куриное филе, помидоры черри, сухарики, соус цезарь / Iceberg lettuce, chicken fillet, cherry tomatoes, croutons, Caesar sauce	
САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ / BEEF TONGUE SALAD	215r 450 P
Микс-салатом и овощами / With salad mix and vegetables	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ / BEEF CARPACCIO	120r 480 P
С листьями салата и сыром Грана Падано / With lettuce and grana padano cheese	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / BEEF CARPACCIO WITH PORCINI MUSHROOMS	120r 490 P
ВИТЕЛЛО ТОНАТО / VITELLO TONNATO	135r 550 P
Телятина с соусом из тунца / Veal with tuna sauce	



ХОЛОДНЫЕ / COLD SNACKS

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ / SUN-DRIED TOMATOES	230 P
(Итальянские вяленые томаты) / (Italian sun-dried tomatoes)	
ОЛИВКИ / OLIVES	100r 330 P
Крупные зелёные оливки сорта Manzanilla с минимальным количеством соли и нежным вкусом. / Large green Manzanilla olives with a minimal amount of salt and delicate taste.	
КАРПАЧЧО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ / CELERY CARPACCIO	350 P
С трюфельным маслом / With truffle oil	
АРТИШОКИ ПО - РИМСКИ / ROMAN-STYLE ARTICHOKES	100r 550 P
Артишоки -цветочные корзины, собранные до начала полного цветения. / Artichokes - flower baskets, collected prior to full bloom.	
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / DELI MEAT	90r 690 P
Четыре вида итальянских сыров подается с облепиховым джемом, грецким орехом и медом. / Four types of Italian cheeses are served with sea-buckthorn jam, walnuts and honey	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА / CHEESE PLATE	125/52r 790 P



ПАСТА / PASTA

15
МИН

МЯСНЫЕ / MEAT

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО / SPAGHETTI BOLOGNESE WITH GRANA PADANO	190r 330 P
Соус Болоньезе— мясной соус для итальянской пасты родом из Болоньи. / Bolognese sauce - meat sauce for Italian pasta comes from Bologna.	
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА С ПАНЧЕТТОЙ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО / SPAGHETTI CARBONARA WITH PANCETTA AND GRANA PADANO	170r 360 P
Панчетта- итальянская сырокопченая корейка. / Pancetta – Italian smoked bacon.	
РАВИОЛИ С МОРТАДЕЛОЙ В БУЛЬОНЕ / RAVIOLI WITH MORTADELLA IN BROTH	400r 380 P
С итальянскими мясными деликатесами. / With Italian meat delicacies.	
ТАЛЬЮЛИНИ С ПРОШУТТО КОТТА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ / TAGLIOLINI WITH PROSCIUTTO COTTO IN A CREAM SAUCE	275r 390 P
Прощутто котта – итальянская вареная ветчина. / Prosciutto cotto – Italian cooked ham.	
ТАЛЬЮЛИНИ ЦВЕТНЫЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПРОШУТТО КОТТА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ / COLOR TAGLIOLINI WITH PORCINI MUSHROOMS AND PROSCIUTTO COTTO IN A CREAM SAUCE	280r 390 P
ЛАЗАНЬЯ / LASAGNE	300r 390 P
ТАЛЬЯТТЕЛЛЕ АЛЛА АМАТРИЧАНА / TAGLIATELLE ALL'AMATRICIANA	390r 460 P
Паста с сырокопченой корейкой панчетта и томатами в собственном соку. / Pasta with pancetta smoked bacon and tomatoes in own juice.	

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ ВИД ПАСТЫ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ, В ЭТОМ СЛУЧАЕ
СТОИМОСТЬ ЗАКАЗА СОСТАВЛЯЕТ +100 РУБ. К СТОИМОСТИ ВЫБРАННОГО ВАМИ БЛЮДА.YOU CAN CHOOSE ANY PASTE FOR YOUR TASTE, IN THIS CASE, ORDER PRICE WILL BE
+ 100 ROUBLES TO THE PRICE OF DISH WHICH YOU CHOSE.Ресторан Chipollino, 8 (812) 998-998-2
Restaurant Chipollino, tel.: 8 (812) 998-998-2, www.chipollino-fontanka.ru

ЧИАБАТТА НА ВЫБОР / CHIAVTTA FOR YOUR CHOICE

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ / МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С УКОРОМ И ЧЕСНОКОМ
BUTTER / BUTTER WITH DILL AND GARLIC30r 60/70 P
Идеально подходит к чиабатте и хлебной корзине. / Ideal for ciabatta
and bread basket.

ГРИССИНИ / GRISINNI60r 60 P
Традиционные итальянские хлебные палочки. / Traditional Italian bread
sticks.

РЖАНАЯ/ПШЕНИЧНАЯ ЧИАБА / TTAREY/WHEAT CIAVATTA120r 150 P

ФОКАЧЧА / FOCACCIA100/200r 160/230 P
Итальянская пшеничная лепешка. / Italian wheat flatbread.

ФОКАЧЧА С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО105/210r 180/320 P
FOCACCIA WITH GRANA PADANO
Итальянская пшеничная лепешка запекается с сыром грано падано. /
Italian wheat flatbread baked with Grana Padano cheese.

ФОКАЧЧА С ПЕСТО / FOCACCIA WITH PESTO100/200r 190/330 P
Итальянская пшеничная лепешка запекается с соусом песто. /
Italian wheat flatbread baked with pesto sauce.

КРОСТИНИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА90r 190 P
CROSTINI WITH MOZZARELLA CHEESE
Маленькие кусочки поджаренного итальянского хлеба.
Популярная итальянская закуска. / Small pieces of toasted Italian bread.
A popular Italian snack.

КРОСТИНИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ90r 190 P
CROSTINI WITH MOZZARELLA CHEESE AND ANCHOVY SAUCE

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / BREAD BASKET280r 250 P

ИКРА КРАСНАЯ / RED CAVIAR30r 290 P

БРУСКЕТТА / BRUSCHETTA 1 шт.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ / BAKED ITALIAN BREAD

С ПОМИДОРОМ И БАЗИЛИКОМ / WITH TOMATO AND BASIL230 P

С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ПОМИДОРОМ / WITH SMOKED SALMON AND
TOMATO260 P

С ПРОШУТТО КРУДО И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ270 P
WITH PROSCIUTTO CRUDO AND PHILADELPHIA CHEESE

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ420 P
WITH PREMIUM QUALITY PORCINI MUSHROOMS



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ПЕЧЕНЬЕ КАНТУЧИ С ЦЕДРОЙ ПО ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ / KANTUCHI COOKIES WITH ZEST FOLLOWING AN ITALIAN
RECIPE50r 80 P

КАННОЛИ РИКОТТА С ЦУКАТАМИ / CANDIED FRUIT RICOTTA CANNOLI70r 170 P
Вафельная хрустящая трубочка с сыром рикотта и цукатами. / Crispy wafer filled with Ricotta cheese and
candied fruit.

КАННОЛИ РИКОТТА С ШОКОЛАДОМ / CHOCOLATE RICOTTA CANNOLI100r 170 P
Вафельная хрустящая трубочка с сыром рикотта и шоколадом. / Crispy wafer filled with Ricotta cheese and
chocolate.

ДЕСЕРТ СИРОЛЛИНО С БРУСНИКОЙ / МАЛИНОЙ / ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ / SIROPOLLINO DESSERT WITH LINGONBERRY /
RASPBERRY / BLACK CURRANT100r 220 P
На основе крема Шантильи. / Based on Chantilly cream.

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И МОРОЖЕНЫМ / APPLE STRUDEL WITH PINE NUTS AND ICE
CREAM200r 280 P

ШВЕДСКИЙ МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ / SWEDISH ALMOND CAKE/.....340 P

МИЛЛЕ-ФОЛЬЕ С БРУСНИКОЙ / MILLE-FEUILLE WITH LINGONBERRY JAM300r 390 P



ПИЦЦА / PIZZA

Ø 24 см /
Ø 32 см

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО ИТАЛЬЯНСКИЕ
СЫРЫ / WE USE ONLY ITALIAN CHEESES FOR COOKING

ВЕГЕТЕРИАНСКИЕ / VEGETARIAN

НА ТОНКОМ ТЕСТЕ / THIN CRUST

МАРГАРИТА / MARGHERITA160/320r 250/390 P
Классическая томатная пицца с орегано. / Classical tomato pizza with
oregano.

С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА / WITH PEAR AND GORGONZOLA
CHEESE350/700r 290/580 P

С БАКЛАЖАНАМИ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СКАМОРЦА235/470r 310/580 P
WITH EGGPLANT AND SCAMORZA SMOKED CHEESE

КАПРЕЗЕ / CAPRESE240/480r 310/590 P
Из двух видов итальянских сыров моцарелла с помидорами черри и
базиликом. / Made of two types of Italian mozzarella cheeses with cherry
tomatoes and basil.

МЯСНЫЕ / MEAT

С САЛЯМИ И ЧИЛИ / WITH SALAMI AND CHILLI235/470r 350/580 P

С ПАНЧЕТТОЙ И ЦУКИНИ / WITH PANCETTA AND
ZUCCHINI250/450r 350/590 P

КАРБОНАРА С ПАНЧЕТТОЙ / CARBONARA WITH
PANCETTA240/497r 350/590 P
Панчетта - итальянская сырокопченая корейка. / Pancetta - Italian
smoked bacon.

С ПРОШУТТО КРУДО И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА / WITH PROSCIUTTO CRUDO
AND GORGONZOLA CHEESE200/389r 350/590 P
Прошутто крудо - сыровяленая итальянская ветчина. /
Prosciutto crudo - Italian dry-cured ham

БОЛОНЬЕЗЕ / BOLOGNESE240/490r 350/590 P

С ЖУЛЬЕНОМ И КУРИЦЕЙ / WITH A JULIENNE AND A
CHICKEN215/430r 410/790 P

ТОПИНГИ К ПИЦЦЕ / PIZZA TOPPINGS

ОВОЩНЫЕ / VEGETABLE

ЛУК КРАСНЫЙ / RED ONION50 P

ЛУК РЕПЧАТЫЙ / ONION50 P

ЧИЛИ ПЕРЕЦ / CHILLI PEPPER70 P

РУККОЛА / ARUGULA130 P

ЧЕРРИ / CHERRY TOMATOES160 P

БЕЛЫЕ ГРИБЫ / PORCINI MUSHROOMS190/380 P

СЫРНЫЕ / CHEESE

СЫР ГОРГОНЗОЛА / GORGONZOLA CHEESE50 P

ТЕРТЫЙ ГРАНО ПАДАНО / GRATED GRANA
PADANO CHEESE60 P

КОПЧЕНЫЙ СЫР СКАМОРЦА / SCAMORZA
SMOKED CHEESE100 P

МОЦАРЕЛЛА ДЛЯ ПИЦЦЫ / MOZZARELLA FOR
PIZZA200 P

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ / MEAT AND FISH

САЛЯМИ ФЕЛИНО / FELINO SALAMI250 P

ПРОШУТТО КОТТА / PROSCIUTTO COTTO250 P

ПРОШУТТО КРУДО / PROSCIUTTO CRUDO250 P



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ / HOMEMADE ICE CREAM

СЕМИФРЕДО ЛИМОННЫЙ С СОУСОМ ИЗ КЛУБНИКИ / LEMON SEMIFREDDO WITH STRAWBERRY SAUCE100r 220 P
Домашний торт - мороженое. / Homemade ice cream cake

СЕМИФРЕДО С ГОРГОНЗОЛОЙ / GORGONZOLA SEMIFREDDO100r 220 P
Домашний торт - мороженое с сыром горгонзола / Homemade ice cream cake with gorgonzola

• ПРОСИМ ВАС ПРЕДУПРЕДИТЬ ОФИЦИАНТА О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ РЕАКЦИЙ НА ПРОДУКТЫ!
BEFORE PLACING YOUR ORDER, PLEASE ALERT THE MANAGER TO YOUR FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY NEED!

• ЕСЛИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ БЛЮДА БЕЗ СОЛИ, СКАЖИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ!
IF YOU PREFER SALT FREE DISHES, PLEASE TELL THE WAITER ABOUT IT!

• ПО ВАШЕЙ ПРОСЬБЕ МЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ БЛЮДО ПОСТНЫМ.
AT YOUR REQUEST, WE CAN MAKE THE DISHES FAST.



АЗИАТСКОЕ МЕНЮ / ASIAN MENU

СУПЫ / SOUPS

МИСО СУП КЛАССИЧЕСКИЙ / CLASSIC MISO SOUP300r 180 P
Традиционный японский суп. / A Traditional Japanese soup.

МИСО СУП С КРЕВЕТКАМИ / MISO SOUP WITH SHRIMP300r 240 P
Традиционный японский суп с креветками. / A Traditional Japanese
soup with shrimp.

МИСО СУП С ЛОСОСЕМ / MISO SOUP WITH SALMON300r 250 P
Традиционный японский суп с лососем. / A Traditional Japanese soup
with salmon.

ТОМ ЯМ С ОВОЩАМИ / TOM YUM SOUP WITH
VEGETABLES280/50/15r 340 P / 450/100/30r 480 P
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока. / A
classic Thai soup with coconut milk.

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ / TOM YUM SOUP WITH
CHICKEN280/50/15r 360 P / 450/100/30r 550 P
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока. / A
classic Thai soup with coconut milk.

ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ / TOM YUM SOUP WITH
SHRIMP280/50/15r 380 P / 450/100/30r 650 P
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока. / A
classic Thai soup with coconut milk.

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ / TOM YUM SOUP WITH CHICKEN AND
SHRIMP280/50/15r 380 P / 450/100/30r 670 P
Классический тайский суп с добавлением кокосового молока. / A
classic Thai soup with coconut milk.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

РИС С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ / RICE WITH VEGETABLES AND
EGG IN TERIYAKI SAUCE300r 340 P
Подается на сковороде. / Served in a frying pan.

РИС С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ / RICE WITH CHICKEN
FILLET AND VEGETABLES IN TERIYAKI SAUCE300r 380 P
Подается на сковороде. / Served in a frying pan.

ХАРУСАМЕ С КУРИЦЕЙ / CHICKEN HARUSAME300r 380 P
Стеклянная лапша с курицей, грибами шиитаке и овощами в соусе
унаги. / Glass noodles with chicken, shiitake mushrooms and
vegetables in unagi sauce.

ХАРУСАМЕ СО СВИНИНОЙ / HARUSAME WITH PORK300r 380 P
Стеклянная лапша со свиной, грибами шиитаке и овощами в
соусе унаги. / Glass noodles with pork, shiitake mushrooms and
vegetables in unagi sauce.

ЯКИСОБА / YAKISOBA320r 380 P
Лепешка гречневая с курицей, овощами и соусом терияки. / Buckwheat
noodles with chicken and vegetables in teriyaki sauce.

ЯКИ УДОН / YAKI UDON300r 380 P
Лапша пшеничная с курицей и овощами в устричном соусе. / Wheat
noodles with chicken and vegetables in oyster sauce.

ТОПИНГИ К СУПАМ / SOUP TOPPINGS

ЧИЛИ ПЕРЕЦ7r 70 P
CHILLI PEPPER

РИС К ТОМ ЯМУ100r 100 P
RICE FOR TOM YUM

САЛАТЫ / SALADS

САЛАТ С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ «ЧУКА» / CHUKA SALAD
SEAWEED100r 240 P

САЛАТ ПО-ТАЙСКИ С КУРИЦЕЙ / THAI SALAD WITH CHICKEN270r 370 P
Лапшой фунчоца и овощами / With funchoza noodles and vegetables

САЛАТ ПО-ТАЙСКИ С ГОВЯДИНОЙ / THAI SALAD WITH BEEF270r 390 P
Лапшой фунчоца и овощами / With funchoza noodles and vegetables

