

APPETIZERS • ЗАКУСКИ

	Euro
CAPRESE	12.00
Buffalo Mozzarella, Fresh Sliced Tomatoes and Basil Буффало Моцарелла, Свежие Томаты и Базилик	
POLPO E PATATE	14.00
Sautéed Octopus with Warm Crushed Potatoes, Olives, Cherry Tomatoes and Crunchy Celery Обжаренный Осьминог с Теплым Картофелем, Оливками, Помидорками Черри и Хрустящим Сельдереем	
PARMIGIANA DI MELANZANE	12.00
Oven Baked Eggplant Parmigiana with Tomato and Buffalo Mozzarella Cherry Tomatoes & Green Pea Puree Запеченные Баклажаны с Помидорками Черри, Моцареллой ди Буффало и Пюре из Зелёного Горошка	

SOUPS • СУПЫ

	Euro
MINISTRONE ALLA GENOVESE	8.00
Vegetable Soup with Potatoes, Pesto & Parmesan Cheese Овощной суп с Песто и с Сыром Пармезан	
VELLUTATA DI PATATE CON SALMONE E BALSAMICO	9.00
Potato Cream with Salmon and Balsam Vinegar Картофельный Крем-Суп с Лососем и Бальзамическим Уксусом	

PASTA DISHES • ПАСТА

Euro

PENNE ALLA BOLOGNESE (or WITH TOMATO SAUCE) 16.00

With Tomato, Onion, Leek, Carrot, Garlic, Minced Meat

Пенне Болоньезе (или Пенне с Томатным Соусом) с Помидорами,
Луком-Пореем, Морковью и Чесноком

GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA 16.00

Small Potato Dumplings with Mozzarella, Tomato Sauce and Basil

Ньокки По-Соррентийски

Картофельные Клецки с Моцареллой, Томатным Соусом и Базиликом

SPAGHETTI CARBONARA 16.00

Spaghetti Pasta with Bacon, Eggs, Pecorino Cheese, Black Pepper

Спагетти Карбонара с Беконом, Яичным Желтком,
Сыром Пекорино и Черным Перцем

SPAGHETTI CON POLPETTE **NEW! 16.00**

Spaghetti with Savory Meatballs, Tomato Sauce and Parmesan Cheese

Спагетти с Мясными Фрикадельками, Томатным Соусом и Сыром Пармезан

MAIN COURSES FISH • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Euro
FILETTI DI ORATA ALLA SALVIA NEW!	20.00
Baked Sea Bream fillet with Sage, coated with Breadcrumbs and Parmesan served with Cherry Tomato and Capers sauce, Spinach and Rosemary Potatoes	
Запеченное Филе Морского Леща с Шалфеем и Пармезаном, подается с Помидорками Черри, Шпинатом, Картофелем с Розмарином и Соусом из Каперсов	
DEEP-FRIED MIX SEAFOOD	19.00
French Fries and Salad bouquet	
Обжаренные Морепродукты с Картофелем Фри и Салатным Букетом	

MAIN COURSES MEAT • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Euro
POLLO ALLA CACCIATORA	19.00
Chicken with White Wine, Garlic, Onion, Rosemary, Tomato, Parsley	
Цыплёнок в Белом Вине, с Чесноком, Луком, Розмарином, Томатами и Петрушкой	
BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO NEW!	20.00
Braised Beef and Red Wine Sauce with Mashed Potatoes and Vegetable Sticks	
Тушеная говядина с Соусом из Красного вина, подается с Картофельным Пюре и Овощными Палочками	
OSSOBUCCO ALLA MILANESE	19.00
Slow-cooked slice of Veal Shank served with Root Vegetables and Creamy Polenta	
Томлёная Телятина на Кости с Запечёнными Корнеплодами и Сливочной Полентой	

BRACIOLA ALLA PIZZAIOLA 19.00

Gratinated Pork Chop topped with Tomato Ragout and Mozzarella
Served with Broccoli and Butter-Pepper Fettuccini

Запечённая Свиная Отбивная на Кости с Рагу из Томатов и Моцареллой, подаётся с Брокколи и Пастой Феттуччине под Сливочным Маслом и Черным Перцем

PIZZA • ПИЦЦА

Euro

MARGHERITA 13.00

Tomato, Mozzarella, Basil
Томаты, Моцарелла, Базилик

PROSCIUTTO E FUNGHI 16.50

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms
Томаты, Моцарелла, Ветчина, Грибы

TONNO E CIPOLLE 16.00

Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions
Томаты, Моцарелла, Тунец, Лук

AI QUATTRO FORMAGGI 17.00

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmigiano
Томаты, Моцарелла, Горгонзола, Маскарпоне, Пармезан

CAPRICCIOSA 18.50

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes & Olives
Томаты, Моцарелла, Ветчина, Грибы, Артишоки, Оливки

DIAVOLA 16.50

Tomato, Mozzarella, Salami, Chili
Томаты, Моцарелла, Салями, Чили

VEGETARIANA 14.00

Tomato, Mozzarella, Black Pepper, Zucchini, Eggplants
Томаты, Моцарелла, Черный Перец, Цукини, Баклажаны

HAWAII 17.00
Tomato, Mozzarella, Pineapple, Ham
Томаты, Моцарелла, Ананас, Ветчина

SIDE DISHES • ГАРНИРЫ

..... Euro
Mixed Salad • Овощной салат 4.50
Green String Beans • Зеленая фасоль 4.50
Cauliflower / Broccoli Bouquet • Цветная Капуста / Брокколи 4.50
French Fries • Картофель фри 4.50

CHEESE • СЫРЫ

..... Euro
Please ask your Waiter for our Daily Choice of
Italian and International Cheeses 9.50
Выбор Итальянских и Прочих Лучших Сыров

SLICED FRESH FRUITS • ФРУКТОВЫЕ НАРЕЗКИ

..... Euro
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO 9.50
Freshly cut fruits with Pineapple, Sweet Melons, Granny Smith Apples
Stark Apples, Kiwis, Oranges and Vanilla Ice Cream
Свежие Ананас, Дыня, Яблоки, Киви и Апельсины с Ванильным Мороженым

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA..... 8.50

Freshly cut fruits with Pineapple, Sweet Melons, Granny Smith Apples
Stark Apples, Kiwis and Oranges

Свежие Ананас, Дыня, Яблоки, Киви и Апельсины

DESSERTS • ДЕСЕРТЫ

DESSERT OF THE DAY Euro
Десерт дня 9.00

STRUDEL DI MELE **NEW!** 9.00
Classic Apple Strudel with Vanilla Sauce
Классический Яблочный Штрудель с Ванильным Соусом

PANNA COTTA 9.00
Milk cream with Raspberry & Black Currant Sauce
Панна Котта с Малиной и Соусом из Черной Смородины

TIRAMISU 9.00
Homemade Tiramisu
Тирамису

ICE CREAMS SELECTION & SHERBET МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

Vanilla • Ванильное Euro
Chocolate • Шоколадное 4.50
Strawberry • Клубничное 4.50
Lemon Sherbet • Лимонный Сорбет 4.50

TOPPINGS • ТОППИНГИ

	Euro
Amaretto Brittle • Амаретто.....	2.00
Vanilla Sauce • Ванильный соус.....	2.00
Chocolate Sauce • Шоколадный соус.....	2.00

**INFORM THE USERS THAT FOOD ADMINISTERED INCLUDE
ONE OR MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS
(AS INGREDIENTS, OR TRACKS) ARISING FROM THE
PRODUCTION PROCESS**

List of the Food Allergens

(under Reg. 1169/11 EU, Legislative Decree no. 109/92, 88/2009 and sml)

- Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Anhydrite sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Molluscs and products thereof.

GUESTS ALLERGIC TO ONE OR MORE OF THE ALLERGENS ABOVE ARE INVITED TO
INFORM THE MAITRE D' OR ASSISTANT MAITRE D'.