



# Napoli mia

MENU  
2019

## APPETIZERS • ЗАКУСКИ

	Euro
<b>CAPRESE</b> <b>NEW!</b> .....	<b>12.00</b>
Buffalo Mozzarella, Fresh Sliced Tomatoes and Basil Буффало Моцарелла, Свежие Томаты и Базилик	
<b>POLPO E PATATE</b> .....	<b>14.00</b>
Sautéed Octopus with Warm Crushed Potatoes, Olives, Cherry Tomatoes and Crunchy Celery Обжаренный осьминог с теплым картофелем, оливками, помидорками черри и хрустящим сельдереем	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> .....	<b>12.00</b>
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 зеленого горошка	

## SOUPS • СУПЫ

	Euro
<b>MINISTRONE ALLA GENOVESE</b> • СУП МИНЕСТРОНЕ .....	<b>8.00</b>
Vegetable Soup with Potatoes, Pesto & Parmesan Cheese Овощной суп с картофелем, песто и пармезаном	
<b>VELLUTATA DI PATATE CON SALMONE E BALSAMICO</b> .....	<b>9.00</b>
Potato Cream with Salmon and Balsam Vinegar Картофельный крем-суп с лососем и бальзамическим уксусом	



# Napoli mia

MENU  
2019

## PASTA DISHES • ПАСТА

	Euro
<b>PENNE ALLA BOLOGNESE (or WITH TOMATO SAUCE)</b> .....	<b>16.00</b>
With Tomato, Onion, Leek, Carrot, Garlic, Minced Meat Пенне Болоньезе (или Пенне с Томатным Соусом) с Помидорами, Луком-Пореем, Морковью и Чесноком	
<b>GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA</b> <b>NEW!</b> .....	<b>16.00</b>
Small Potato Dumplings with Mozzarella, Tomato Sauce and Basil Ньокки По-Соррентийски Картофельные Клецки с Моцареллой, Томатным Соусом и Базиликом	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> .....	<b>16.00</b>
Spaghetti Pasta with Bacon, Eggs, Pecorino Cheese, Black Pepper Спагетти Карбонара с Беконом, Яичным Желтком, Сыром Пекорино и Черным Перцем	
<b>TROFIE AL PESTO ALLA GENOVESE</b> .....	<b>16.00</b>
Trofie Pasta with Butter, Parmesan Cheese, Basil, Potatoes and Green Beans Паста Трофье со Сливочным Маслом, Сыром Пармезан, Зеленым Горошком и Базиликом	



# Napoli mia

MENU  
2019

## MAIN COURSES FISH • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Euro
<b>FILETTI DI ORATA AL FORNO CON PATATE IN CROSTA</b> <b>NEW!</b> .....	<b>22.00</b>
Oven Baked Sea Bream coated in Thinly Sliced Potatoes with Fresh Garden Vegetables Запеченный Морской Лещ, подается с Картофелем и Свежими Овощами	
<b>DEEP-FRIED MIX SEAFOOD</b> .....	<b>19.00</b>
French Fries and Salad bouquet Обжаренные Морепродукты с Картофелем Фри и Салатным Букетом	

## MAIN COURSES MEAT • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Euro
<b>POLLO ALLA CACCIATORA</b> .....	<b>19.00</b>
Chicken with white wine, garlic, onion, rosemary, tomato, parsley Цыплёнок в Белом Вине, с Чесноком, Луком, Розмарином, Томатами и Петрушкой	
<b>ENTRECOTE DI ANGUS</b> .....	<b>27.00</b>
Entrecote of Angus Beef with Country Potatoes and Mixed Vegetables Антрекот из Говядины Ангус с Картофелем По-деревенски и Овощами	
<b>OSSOBUCCO ALLA MILANESE</b> <b>NEW!</b> .....	<b>19.00</b>
Slow-cooked slice of Veal Shank served with Root Vegetables and Creamy Polenta Томлёная Телятина на Кости с Запечёнными Корнеплодами и Сливочной Полентой	
<b>BRACIOLA ALLA PIZZAIOLA</b> <b>NEW!</b> .....	<b>19.00</b>
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	



# Napoli mia

MENU  
2019

## PIZZA • ПИЦЦА

	Euro
<b>MARGHERITA</b> .....	<b>13.00</b>
Tomato, Mozzarella, Basil Томаты, Моцарелла, Базилик	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> .....	<b>16.50</b>
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms Томаты, Моцарелла, Ветчина, Грибы	
<b>FRUTTI DI MARE</b> .....	<b>18.00</b>
Tomato, Mozzarella Shrimps, Mussels, Octopus, Calamari Томаты, Моцарелла, Креветки, Мидии, Осьминоги, Кальмары	
<b>AI QUATTRO FORMAGGI</b> .....	<b>17.00</b>
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmigiano Томаты, Моцарелла, Горгонзола, Маскарпоне, Пармезан	
<b>CAPRICCIOSA</b> .....	<b>18.50</b>
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes & Olives Томаты, Моцарелла, Ветчина, Грибы, Артишоки, Оливки	
<b>DIAVOLA</b> .....	<b>16.50</b>
Tomato, Mozzarella, Salami, Chili Томаты, Моцарелла, Салями, Чили	
<b>VEGETARIANA</b> .....	<b>14.00</b>
Tomato, Mozzarella, Black Pepper, Zucchini, Eggplants Томаты, Моцарелла, Черный Перец, Цукини, Баклажаны	
<b>CARPACCIO</b> <b>NEW!</b> .....	<b>19.00</b>
Thinly sliced Raw beef, Grana Padano Cheese Scales and Rucola Карпаччо из Говядины с Рукколой и Пармезаном	



# Napoli mia

MENU  
2019

## SIDE DISHES • ГАРНИРЫ

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

## CHEESE • СЫРЫ

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

## SLICED FRESH FRUITS • ФРУКТОВЫЕ НАРЕЗКИ

	Euro
<b>TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO</b> .....	<b>9.50</b>
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	
<b>TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA</b> .....	<b>8.50</b>
Freshly cut fruits with Pineapple, Sweet Melons, Granny Smith Apples Stark Apples, Kiwis and Oranges Свежие Ананас, Дыня, Яблоки, Киви и Апельсины	



# Napoli mia

MENU  
2019

## DESSERTS • ДЕСЕРТЫ

	Euro
<b>DESSERT OF THE DAY</b> .....	<b>9.00</b>
Десерт дня	
<b>DUO DI CANNOLI SICILIANI</b> <b>NEW!</b> .....	<b>9.00</b>
Cannoli duo with Sheep Ricotta and Chocolate filling Канноли с начинкой из Рикотты и Шоколада	
<b>PANNA COTTA</b> .....	<b>9.00</b>
Milk cream with Raspberry & Black Currant Sauce Панна Котта с Малиной и Соусом из Черной Смородины	
<b>TIRAMISU</b> .....	<b>9.00</b>
Homemade Tiramisu Тирамису	

## ICE CREAMS SELECTION & SHERBET МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

	Euro
<b>Vanilla</b> • Ванильное .....	<b>4.50</b>
<b>Chocolate</b> • Шоколадное .....	<b>4.50</b>
<b>Strawberry</b> • Клубничное .....	<b>4.50</b>
<b>Lemon Sherbet</b> • Лимонный Сорбет .....	<b>4.50</b>

## TOPPINGS • ТОППИНГИ

	Euro
<b>Amaretto Brittle</b> • Амаретто .....	<b>2.00</b>
<b>Vanilla Sauce</b> • Ванильный соус .....	<b>2.00</b>
<b>Chocolate Sauce</b> • Шоколадный соус .....	<b>2.00</b>



# Napoli mia

MENU  
2019

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'.**