

<p>САЛАТ ИЗ КРЫМСКИХ ОВОЩЕЙ Бахчисарайские помидоры, огурцы, болгарский перец, ялтинский лук и свежие травы</p>	<p>220 гр 270 ₺</p>
<p>САЛАТ ПАНЦАНЕЛЛА Овощной салат со сладкими томатами, огурцами, редисом, ялтинским луком, стеблем сельдерея, моцареллой и чиабаттой, приправленный заправкой из оливкового масла, лимонного сока и базилика</p>	<p>200 гр 420 ₺</p>
<p>КАПРЕЗЕ Итальянский триколор вкуса - спелые помидоры, свежая моцарелла и базиликовый песто</p>	<p>280 гр 620 ₺</p>
<p>КРУДО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ И КРЕМОМ Сочная говяжья вырезка, каперсы, ялтинский лук, шалот, перепелиное яйцо приправленные оливковым маслом, бальзамическим уксусом и кремом из артишоков</p>	<p>185 гр 680 ₺</p>
<p>ВИТЕЛЛО ТОНАТО Пьемонтский рецепт нежной телятины с соусом из тунца, анчоусов, каперсов и оливкового масла</p>	<p>250 гр 690 ₺</p>
<p>СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ИЗ РУККОЛЫ Излюбленное сочетание итальянцев - сыр, сладкие томаты, руккола, приправленные оливковым маслом и специями</p>	<p>270 гр 830 ₺</p>
<p>ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ОЛИВКОВЫМ ПАТЕ Мясо осьминога, хвосты креветок, молодая каракатица в сочетании с зелеными листьями салатов, муссом из авокадо и пармезаном, заправленные соусом из оливкового масла и йогурта</p>	<p>200 гр 1150 ₺</p>
<p>АНТИПАСТИ Деликатесная тарелка. Пармская ветчина «прошутто ди Парма», коппа, шпек, итальянские артишоки, оливки и маринованные домашние овощи</p>	<p>300 гр 1470 ₺</p>
<p>СЫРНОЕ АССОРТИ Знаменитые итальянские сыры: пармезан, горгонзола, моцарелло, сыр козий. Подаются с миксом орехов, медом и свежими ягодами</p>	<p>250 гр 1690 ₺</p>

Уважаемые Гости, пробковый сбор за собственный алкоголь составляет 800 Руб за 1 литр.

ОСЬМИНОГ С ОВОЩНОЙ КАПОНАТОЙ	200 гр	950 ₺
Щупальца осьминога на легкой подушке из цуккини, болгарского перца, баклажан и артишоков, подается с пикантными каперсами, зеленым соусом из петрушки, лаймовым фрешем и соусом Наполи		
ПАРМЕДЖАНА ДИ МЕЛАНЗАНЕ	180 гр	450 ₺
Традиционное блюдо Южной Италии из баклажанов, запеченных с моцареллой, пармезаном, томатами и базиликом		
ПОРКЕТТА С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ	150 гр	470 ₺
Итальянский рулет из свиной грудинки с травами и карамелизированными томатами черри		
МИДИИ ЧЕРНОМОРСКИЕ В БЕЛОМ ВИНЕ	360 гр	550 ₺
МИДИИ ЧЕРНОМОРСКИЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	360 гр	550 ₺

СУПЫ

МИНЕСТРОНЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ	250 гр	250 ₺
Итальянский овощной суп из сезонных овощей		
СТРАЧАТЕЛЛА	300 гр	280 ₺
Согласно легенде, любимое блюдо Юлия Цезаря. Куриный бульон с добавлением яйца, пармезана и специй		
СУП ИЗ ПЕЧЕНЫХ ТОМАТОВ С ТРАВАМИ	200 гр	580 ₺
Запечённые томаты на подушке из розмарина, тимьяна, шалфея и базилика		
СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА БЕЛОМ ВИНЕ ЛИБО В ТОМАТНОМ СОУСЕ	300 гр	680 ₺
Рыбный суп с мидиями, креветками, сибасом. Подаются на выбор в белом вине или томатном соусе		

ПАСТА

ПАСТА ОТВАРНАЯ ЖИВАЯ

Паста собственного приговления на выбор: папарделле, тальолини, тальятелле, мантальятти

150 гр 130 ₺

ПАСТА ОТВАРНАЯ

Паста итальянского производства на выбор: спагетти, пенне, фузилли, тальятелле

150 гр 90 ₺

СОУСЫ К ПАСТЕ

СОУС К ПАСТЕ С ОВОЩАМИ

Запечённые овощи с оливковым маслом, зеленью и кедровыми орехами

140 гр 320 ₺

СОУС К ПАСТЕ БОЛОНЬЕЗЕ

Настоящее болонское рагу с томленой говядиной, сладкими овощами, бадьяном и пармезаном

150 гр 420 ₺

СОУС К ПАСТЕ КАРБОНАРА

Соус с растертыми желтками, пармезаном и свиной грудинкой

140 гр 490 ₺

СОУС - КРЕМ ИЗ МИДИЙ И ВОНГОЛЕ

Крем из мидий и вонголе со сливками

100 гр 590 ₺

СОУС К ПАСТЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, мидии, кальмары с оливковым маслом и базиликом

130 гр 630 ₺

РИЗОТТО

РИЗОТТО КВАДРО ФОРМАДЖИ

Солнечное итальянское блюдо с пармезаном, моцареллой, горгонзолой и козьим сыром

190 гр 470 ₺

РИЗОТТО С ТЫКВОЙ И АМАРЕТТИНИ

С кремом из запечённой тыквы с печеньем амареттини и соусом на основе кофейного ликера

240 гр 490 ₺

РИЗОТТО С КРЕВЕТКОЙ И СПАРЖЕЙ

260 гр 690 ₺

РИЗОТТО С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Ризотто с белыми грибами, зеленью и трюфельным маслом

260 гр 890 ₺

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С НАЧИНКОЙ

ТОРТЕЛЛИ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ Домашняя паста с запеченными овощами, баклажанами, цуккини, паприкой, ялтинским луком, чесноком, зеленью со сливочным соусом	200 гр	470 ₺
РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ Домашняя паста с рикоттой и шпинатом, цедрой лимона, пармезаном и мускатным орехом в соусе из сливок и шафрана	210 гр	480 ₺
КАНЕЛЕТТИ С ПРОШУТО КРУДО, КАРТОФЕЛЕМ РОДИЧИО И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	230 гр	630 ₺
РАВИОЛИ С МЯСОМ КРАБА Домашняя паста с мясом краба, пастой том ям, кокосовым молоком и с морковно-имбирным сливочным соусом	200 гр	1570 ₺

РЫБА

Мы готовим рыбу на гриле, жарим, запекаем, делаем на пару и под соусом.

Наши официанты расскажут, какую рыбу привезли сегодня на кухню и посоветуют лучший способ ее приготовления.

ЖАРЕНАЯ ТРИЛЬЯ С МИКСОМ САЛАТА Черноморская барабулька с миксом листьев салата	160/90/50гр	690 ₴
СИБАС ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ	250/50гр	1170 ₴
СИБАС ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ	250/50 гр	1170 ₴
СИБАС АКВА ПАЦЦА	390гр	1170 ₴
СИБАС В СОЛИ	250/50 гр	1170 ₴
ДОРАДО ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ	250/50 гр	1170 ₴
ДОРАДО ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ	250/50 гр	1170 ₴
ДОРАДО АКВА ПАЦЦА	390гр	1170 ₴
ДОРАДО В СОЛИ	250/50гр	1170 ₴
ФОРЕЛЬ ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ	240/50гр	1170 ₴
ФОРЕЛЬ ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ	240/50 гр	1170 ₴
ФОРЕЛЬ В СОЛИ	240/50гр	1170 ₴
ФОРЕЛЬ АКВА ПАЦЦА Метод приготовления аква пацца – в переводе с итальянского «сумасшедшая вода»	380гр	1170 ₴
ПОДКОПЧЕННЫЙ СТЕЙК ЛОСОСЯ СО СПАРЖЕЙ Лосось с нежными зелеными веточками спаржи под соусом гаспаччо	140/70/50гр	1370 ₴

МЯСО

КАРЕ ЯГНЕНКА В ФИСТАШКОВОЙ КОРОЧКЕ С ОВОЩНЫМ РИЗОТТО Каре ягненка в корочке из дробленой фисташки с сухарями панко и пармезаном с ризотто из цуккини, моркови, брокколи и цветной капусты	160/100гр	1670 ₺
СТРАЧЕТТИ СО ШПИНАТОМ Говяжья вырезка, масло «кафе де пари», свежий шпинат с оливковым маслом	120/20/60гр	1790 ₺
МАРИНОВАННАЯ ГОВЯДИНА В ТРАВАХ Мраморная говяжья вырезка с бейби цуккини, морковью, брокколи с соусом из красного вина	160/145/50гр	2800 ₺
СТЕЙК РИБАЙ С КАРТОФЕЛЕМ АРРОСО Классический стейк рибай с бейби картофелем и малиновым соусом демиглас	250/100/50гр	3700 ₺

ДЕСЕРТЫ

ПАННА КОТТА НЬЮ СТАЙЛ Десерт из Пьемонта с карамельным соусом, ягодами приготовленный по новым технологиям	175 гр	470 ₺
ИМБИРНЫЙ МУСС Мусс из имбиря и нежных сливок на подушке из грушевого соуса, подается со свежей грушей	120 гр	350 ₺
ТИРАМИСУ Классический итальянский десерт в авторском исполнении	135 гр	370 ₺

КРЫМСКОЕ МЕНЮ

ЯНТЫК С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ Оригинальный рецепт крымских татар. Жареные на сухой сковороде лепешки-полумесяцы из тонкого теста с начинкой из картофеля и грибов	190/30 гр	220 ₺
ЧЕБУРЕК С МЯСОМ Оригинальный рецепт крымских татар. Жареные во фритюре золотые лепешки-полумесяцы из тонкого теста, начиненные сочным фаршем	190/30 гр	250 ₺
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ Оригинальный рецепт крымских татар. Жареные во фритюре золотые лепешки-полумесяцы из тонкого теста, начиненные свежим рассольным сыром	190/30 гр	250 ₺
МАНТЫ С ТЫКВОЙ Традиционные крымские манты с начинкой из сезонной тыквы	300 гр	280 ₺
ДОЛМА С СОУСОМ Восточная долма, приготовленная из маринованных виноградных листьев, сочного бараньего фарша, риса и пассированных овощей	150/50 гр	380 ₺
ЛАГМАН Сделанная вручную домашняя лапша с растомленной говядиной, спелыми помидорами, сладкой морковью, восточными пряностями и кориандром.	300 гр	390 ₺
ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ Плов, приготовленный на живом огне. Рассыпчатый рис, нежная говядина, румяная морковь, узбекский нут и кубанское масло. Подается с салатом шакароб из розовых помидоров и ялтинского лука.	370 гр	450 ₺
МАНТЫ С РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ И БАРАНИНОЙ Тонкое прозрачное тесто и сочная начинка из рубленой говядины, баранины и курдючного сала.	300 гр	500 ₺
ЛЮЛЯ -КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С ГОВЯДИНОЙ, С ПИКАНТНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ Ближневосточный гастрономический хит. Сочный «шашлык» из рубленой говядины и баранины с абхазской домашней аджикой.	290 гр	530 ₺