

**Cold Холодные закуски****ANTIPASTO MISTO (TO SHARE)***The Chef's selection of assorted Antipasti.***BRUSCHETTA CLASSICA***Bruschetta with fresh tomatoes, fresh basil, garlic and olive oil.***SALMONE TARTAR***Finely diced fresh salmon wrapped in smoked salmon with dill, onion, capers and drizzled with honey mustard dressing.***GRANCHIO TARTAR***Fresh blue swimming crab meat with cabbage, cucumber, carrot, fennel, drizzling with lemon mayonnaise vinaigrette.***TONO TARTAR***Fresh tuna, avocado, spring onion, pomegranate, coriander, drizzling with aromatic sesame oil and lime***CARPACCIO DI MANZO***Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan flakes, drizzled with white truffle oil.***\* CARPACCIO DI POLIPO***Thin slices of octopus with capers, fresh tomatoes, fresh lime juice, olive oil and rocket leaves.***CARPACCIO DI GAMBERI ROSSO***Gambero Rosso prawn carpaccio, served with micro leaves salad, drizzling with sweet basil vinaigrette.***Hot Горячие закуски****✓ GARLIC BREAD***Garlic bread with mozzarella cheese or feta cheese and tomatoes.***✓ FUNGHI RIPIERI***Stuffed mushrooms cups with variety of cheeses and herbs.***✓ HALLOUMI***Homemade grilled halloumi cheese with cherry tomato marmalade.***✓ MELANZANE ALLA PARMIGIANA***Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil and parmesan topped with tomato sauce.***✓ RAVIOLI PORCINI***Ravioli stuffed with porcini mushrooms and fresh cream.***✓ RAVIOLI TARTUFO***Ravioli stuffed with cheeses, black truffle in a light butter sauce.***Antipasti Антипасто**

€

*Ассорти закусок от шеф-повара.**Брускетта с свежими томатами, базиликом, чесноком и оливковым маслом.**Кусочки свежего лосося, завернутые в копченый лосось, с укропом, луком и каперсами под медово-горчичным соусом.**Свежее мясо голубого краба с капустой, огурцом, морковью, фенхелем и лимонно-майонезным соусом.**Свежий тунец, авокадо, зелёный лук, гранат и кориандр, сбрызнутые ароматным кунжутным маслом с лаймом.**Карпаччо из говядины с листьями рукколы и хлопьями пармезана, под маслом из белого трюфеля.**Тонкие ломтики осьминога с каперсами, свежими помидорами, соком лайма, оливковым маслом и листьями рукколы.**Карпаччо из розовых креветок Gambero Rosso, подается с салатом из микролистушков и заправкой из сладкого базилика.*

16.70

4.00

12.20

13.70

12.70

12.70

12.70

16.70

5.00

8.70

8.20

8.20

10.70

11.20

**Soups Супы****✓ MINISTRONE МИНЕСТРОНЕ***Authentic Italian soup with fresh vegetables and parmesan.***LOBSTER SOUP***Veloute Lobster soup.***✓ TOMATO SOUP ТОМАТНЫЙ СУП***Tomato soup.**Аутентичный итальянский суп со свежими овощами и сыром пармезан.**Нежный суп-пюре из лобстера.**Томатный суп.*

6.20

8.20

6.20

## Salads Салаты

€

<b>✓ INSALATA BURRATA</b> <i>Burrata cheese with cherry tomatoes, rocket and aromatic fresh basil olive oil.</i>	<i>Сыр Буррата с помидорами черри, рукколой и ароматным базилико-оливковым маслом.</i>	10.70
<b>✓ INSALATA RUCOLA</b> <i>Rocket salad with sun dried tomatoes, pumpkin seeds, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i>	<i>Салат из рукколы с вялеными томатами, тыквенными семечками и хлопьями пармезана под бальзамическим соусом.</i>	10.70
<b>✓ INSALATA SPINACCI</b> <i>Baby spinach leaves with dry figs, strawberries, sesame seeds, goat cheese and balsamic vinaigrette.</i>	<i>Листья молодого шпината в сочетании с инжиром, клубникой, кунжутом и козьим сыром под винайгретт соусом.</i>	12.20
<b>Н* INSALATA MARE</b> <i>Crispy lettuces with king prawns, calamari, avocado, chopped tomatoes, fennel, coriander and aromatic olive oil lemon vinaigrette.</i>	<i>Свежая зелень, королевские креветки, кальмары, авокадо, рубленые помидоры, фенхель и кориандр под ароматным соусом из оливкового масла и лимонного сока</i>	13.70
<b>INSALATA SAINT DANIEL</b> <i>Mixed green leaves with prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i>	<i>Смесь зелени, прошутто, помидоры Черри, гранат и хлопья пармезана под бальзамиком винайгретт.</i>	12.20
<b>INSALATA DI POLLO</b> <i>Grilled chicken with crispy lettuces cherry tomatoes, cheddar flakes and parmesan vinaigrette.</i>	<i>Куриное филе с хрустящей зеленью, помидорами черри и хлопьями сыра под соусом на основе пармезана.</i>	13.20
<b>Н INSALATA QUINOA</b> <i>Crispy lettuces with Quinoa, beetroot, avocado, red grapes, walnuts, mint basil coriander leaves and orange lime vinaigrette.</i>	<i>Хрустящая зелень с киноа, свеклой, авокадо, красным виноградом, грецкими орехами, листьями мяты, базилика и кориандра, под апельсиново-лимонной заправкой.</i>	11.20

## Risotti Ризотто

<b>✓ RISOTTI FUNGHI</b> <i>Risotto with wild mushrooms, fresh cream and parmesan flakes.</i>	<i>Ризотто с лесными грибами, сливками и хлопьями пармезана.</i>	12.20
<b>* RISOTTI GAMBERONI</b> <i>Risotto with king prawns, fennel and basil pesto.</i>	<i>Ризотто с королевскими креветками, фенхелем и соусом песто.</i>	16.70
<b>RISOTTI POLLO</b> <i>Risotto with chicken fillet, green peas, leek, celery, fresh cream and parmesan.</i>	<i>Ризотто с куриным филе, зелёным горошком, луком-порей, сельдереем, сливками и пармезаном.</i>	14.70
<b>RISOTTI NERO (RECOMMENDED TO SHARE)</b> <i>Squid ink with fresh calamari, celery, carrots &amp; pernod mist.</i>	<b>НА ДВОИХ</b> <i>Ризотто с чернилами кальмара, свежими кальмарами, сельдереем и морковью, приготовленное с Перно</i>	16.20

✓ <b>SPAGHETTI NAPOLETANA</b> <i>Fresh basil and herbs in our signature tomato sauce.</i>	Свежий базилик и травы в нашем фирменном томатном соусе.	9.70
✓ <b>PENNE ARRABBIATA</b> <i>Hot Chillies with tomato sauce.</i>	Острый перец чили с томатным соусом.	10.20
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <i>Mixed minced meat of pork and beef in tomato sauce.</i>	Фарш из смеси свинины и говядины под томатным соусом.	11.20
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <i>Bacon, mushrooms and fresh cream.</i>	Спагетти с беконом, грибами и сливками.	12.70
✓ <b>PENNE QUATRO FORMAGGI E BROCCOLI</b> <i>Four cheeses: parmesan, taleggio, regato, pecorino with broccoli and fresh cream.</i>	Смесь из 4 сыров: пармезан, таледжио, регато и пекорино, с брокколи и сливками.	14.20
* <b>LINGUINI GAMBERONI</b> <i>King prawns with cherry tomatoes, fresh cream, garlic, tomato sauce and parmesan.</i>	Королевские креветки с помидорами черри, сливками, чесноком, томатным соусом и пармезаном.	17.70
* <b>LINGUINI FRUTTI DI MARE</b> <i>Selected seafood pearls with rich Sicilian tomato sauce.</i>	Отборные морепродукты под насыщенным сицилийским томатным соусом.	17.70
<b>PENNE SALMONE</b> <i>Fresh salmon, garlic, fennel, white wine, lemon juice, capers and cherry tomatoes.</i>	Свежий лосось, чеснок, фенхель, белое вино, лимонный сок, каперсы и помидоры черри.	16.20
🌱 <b>VEGANO PASTA</b> <i>Whole grain spaghetti with parsley pesto, spring onion, spinach, garlic, cherry tomatoes and cashew nuts.</i>	Цельнозерновые спагетти с песто из петрушки, зелёным луком, шпинатом, чесноком, помидорами Черри и кешью.	14.20

## Pasta fresca Свежая паста

<b>LASAGNE (OVEN PASTA)</b> <i>Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan.</i>	Запеченная слоями паста с Болоньезе, соусом Бешамель и пармезаном.	14.20
✓ <b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI</b> <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach cooked in tomato sauce.</i>	Равиоли, фаршированные сыром рикотта и шпинатом, приготовленные в томатном соусе.	14.70
<b>RAVIOLI SALMONE</b> <i>Ravioli stuffed with fresh salmon, cooked in creamy sauce with beetroot and dill.</i>	Равиоли со свежим лососем, приготовленные в сливочном соусе с добавлением свеклы и укропа	16.70
<b>TAGLIATELLE POLLO CREMA</b> <i>Chicken with leek, mushrooms, fresh cream, cherry tomatoes and tomato sauce.</i>	Курица, с луком-порей, грибами, сливками помидорами черри и томатным соусом.	15.20
<b>TAGLIATELLE MANZO</b> <i>Beef strips, spring onion, asparagus and creamy gorgonzola sauce.</i>	Кусочки говядины, зеленый лук, спаржа и сливочный горгонзола соус.	16.20
<b>TORTELLINI PROSCIUTTO</b> <i>Tortellini stuffed with prosciutto and fresh creamy cheese sauce.</i>	Тортеллини, фаршированные прошутто, под сливочно-сырным соусом.	13.20

<p>✓ <b>MARGHERITA</b>  <i>Tomato sauce and mozzarella</i></p>	<p><i>Томатный соус и моцарелла.</i></p>	<p>9.70</p>
<p><b>AL FRESCO</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, ветчина, грибы, свежие помидоры и орегано.</i></p>	<p>11.70</p>
<p><b>SICILIANA</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, каперсы, анчоусы, оливки и орегано.</i></p>	<p>12.20</p>
<p><b>JUST ITALIAN</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, salami Milano, pancetta, prosciutto and baby rocket.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, салями Милано, прошутто, бекон панчетта и молодая руккола.</i></p>	<p>13.20</p>
<p><b>ITALIANA</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, ветчина, бекон, грибы, зеленый перец и лук.</i></p>	<p>13.20</p>
<p><b>QUATTRO FORMAGGI</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, фета, горгонзола и пармезан</i></p>	<p>13.20</p>
<p>✓ <b>VERDURE</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, artichokes, wild mushrooms and red peppers.</i>                  ☉ (Available with VEGAN cheese.)</p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, артишоки, лесные грибы и красный перец.</i>                  (Возможна замена сыра на вегетарианский)</p>	<p>12.20</p>
<p>✂ <b>DIAVOLA PEPERONI</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, hot salami and chillies.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, острая салями и чили.</i></p>	<p>12.70</p>
<p>✂ <b>SALSICCIA</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, pickled cucumbers, drizzled with chipotle sauce.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, итальянская сосиска, маринованные огурцы и соус чипотле.</i></p>	<p>14.20</p>
<p><b>HAWAII</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, ветчина и ананас.</i></p>	<p>12.20</p>
<p>✓ <b>FUNGHI BURRATA</b>  <i>Tomato sauce, touch of mozzarella cheese, wild mushrooms, burrata cheese and baby rocket, drizzled with truffle oil.</i></p>	<p><i>Томатный соус, немного моцареллы, лесные грибы, буррата и молодая руккола, под трюфельным маслом.</i></p>	<p>15.70</p>
<p><b>POLLO E SPINACI</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, chicken and parmesan flakes.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, молодой шпинат, курица и хлопья пармезана.</i></p>	<p>13.70</p>
<p><b>TONO</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweetcorn, onion and red peppers.</i></p>	<p><i>Томатный соус, моцарелла, тунец, сладкая кукуруза, лук и красный перец.</i></p>	<p>12.20</p>
<p><b>CALZONE (FOLDED)</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella and ham</i></p>	<p><b>ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА</b>  <i>Томатный соус, моцарелла и ветчина</i></p>	<p>13.20</p>
<p>℥ <b>WHOLE WHEAT PIZZA</b>  <i>Make your own healthy pizza up to 3 ingredients.</i></p>	<p><b>ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ ПИЦЦА</b>  <i>Закажите полезную пиццу по вашему собственному рецепту, используя три любых ингредиента.</i></p>	<p>14.20</p>

**Pizza size ≈ 30cm**  
**Размер пиццы = 30 см**



# DRY AGER

BUILT FOR BEEF

## RECOMMENDED FOR STARTER РЕКОМЕНДУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ

€

**WAGYU KAGOSHIMA RIBEYE** 100gr 39.00

*Готовится прямо на вашем столе на лавовом камне-гриль.*

*350 дней зернового откорма*

*Происхождение: Япония | Оценка мраморности: 5+ | Производитель: Wagyu Master*

**F1 WAGYU SHORT RIBS** 300gr 28.00

*Короткие ребрышки гриль с соусом чимичурри*

*350 дней зернового откорма*

*Происхождение: Австралия | Оценка мраморности: 5+ | Производитель: Darling Downs*

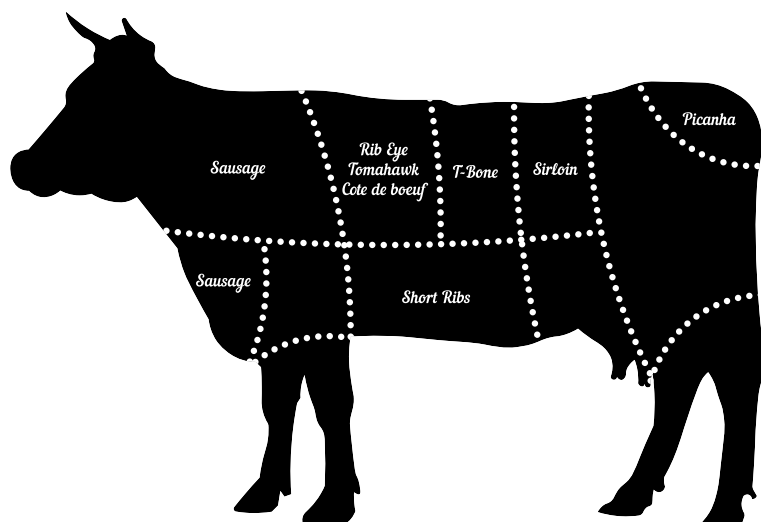
**BLACK ANGUS BEEF SAUSAGE** 300gr 14.00

**ГОВЯЖЬЯ СОСИСКА BLACK ANGUS**

*Сосиска гриль с майонезом из чёрного трюфеля*

*Сертифицированный Black Angus 140 дней кукурузного откорма*

*Происхождение: Америка | Производитель: Creekstone Farms*



*В процессе сухой выдержки мяса, из него испаряется влага, а ферменты, присутствующие в мышечных клетках, высвобождаются и расщепляют белки на аминокислоты. Все эти процессы усиливают естественный вкус мяса и придают ему особую глубину.*

*Небольшое количество углеводов, содержащихся в мясе, превращается в сахар и мясо приобретает сладковатый привкус. В то же время соединительные ткани вокруг белков разрушаются, что делает его более нежным.*

*Для достижения такого эффекта мясо выдерживают в специальных шкафах с соблюдением особых условий, к примеру, в камерах для сушки мяса DRY AGER®.*

*Процесс сухой выдержки не является сложной наукой, «но требует дисциплины в заботе о мясе и контроле необходимых параметров». Все это сделает для вас DRY AGER®.*

*With the dry aging process, moisture is removed from the meat, the enzymes present in the muscle cells are released and break down proteins into amino acids while some of them create the "umami" giving depth to taste.*

*They convert the few carbohydrates that have the meat into sugars and so the meat becomes sweeter.*

*They break the connective tissues around the proteins and make the meat more tender.*

*All this can happen if we give the meat time in a dry curing area, such as the DRY AGER® meat curing chamber.*

*Dry maturation is not a complex science "but it requires a discipline to care for the meat and adjust the parameters accordingly". All this is done for you by DRY AGER®.*

## ■ FRESH BEEF CUTS СВЕЖАЯ ГОВЯДИНА

€

<b>BLACK ANGUS RIB EYE</b>	300gr	27.70
<i>Рибай, приготовленный на гриле. Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus 200 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия   Производитель: Darling Downs</i>		
<b>USDA PRIME RIB EYE</b>	350gr	48.00
<i>Рибай, приготовленный на гриле.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный USDA Black Angus 140 дней кукурузного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Америка   Производитель: Creekstone Farms</i>		
<b>USDA PRIME SIRLOIN</b>	400gr	29.00
<i>Сirloин стейк, приготовленный на гриле. Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный USDA Black Angus 140 дней кукурузного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Америка   Производитель: Creekstone Farms</i>		
<b>PICANHA</b>	300gr	22.00
<i>Говяжья вырезка с свежими травами, подаётся с соусом Чимичурри.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus 200 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия   Производитель: Angus Reserve</i>		

Все вышеуказанные блюда подаются с молодым картофелем и обжаренными овощами.

## ■ DRY AGED BEEF CUTS ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯДИНА

28 дней сухой выдержки в наших фирменных холодильниках Dry Ager

<b>BISTECCA FIORENTINA</b>	400gr +100gr	28.00 7.00
<i>Выдержанный ребристый стейк гриль. Рибай на кости.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus травяного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Ирландия   Производитель: Dawn Meats</i>		
<b>T-BONE</b>	500gr +100gr	35.00 7.00
<i>Выдержанный Т-боун стейк гриль.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus травяного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Ирландия   Производитель: Dawn Meats</i>		
<b>USDA PRIME T-BONE</b>	500gr +100gr	40.00 8.00
<i>Выдержанный Т-боун стейк гриль.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный USDA Black Angus 140 дней кукурузного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Америка   Производитель: Creekstone Farms</i>		
<b>ТОМАНАК</b>	1000gr +100gr	80.00 8.00
<i>Приготовлен на гриле, подаётся с трюфельным соусом, соусами Чипотле и Беарнез.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus 200 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия   Производитель: Angus Reserve</i>		
<b>F1 WAGYU ТОМАНАК</b>	1000gr +100gr	120.00 12.00
<i>Приготовлен на гриле, подаётся с трюфельным соусом соусами Чипотле и Беарнез</i>		
<i>350 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия   Оценка мраморности:: 5+   Производитель: Darling Downs</i>		

Все вышеуказанные блюда подаются с молодым картофелем и обжаренными овощами.

## ■ SIDE SAUCES СОУСЫ

3.00

GREEN PEPPER | ПЕРЕЧНЫЙ СОУС  
WILD MUSHROOMS | СОУС ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ  
TRUFFLE | ТРЮФЕЛЬНЫЙ  
BEARNAISE | СОУС БЕАРНЕЗ  
CHIMICHURRI | ЧИМИЧУРРИ



## Chicken Курица

---

### П POLLO GRILIA

Free range grilled chicken marinated with Italian herbs.  
Served with baby potatoes and boiled vegetables.

14.20  
Маринованная в итальянских травах курица free range, приготовленная на гриле.  
Подаётся с молодым картофелем и вареными овощами.

### POLLO CON SALSA

Chicken fillet with creamy mushroom sauce.  
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

15.20  
Куриное филе в сливочно-грибном соусе.  
Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами.

## Meat Мясо

---

### IBERICO RACK

A Spanish cornfed Pata Negra pork chops with chimichurri sauce.  
Served with baby potatoes and sautéed vegetables.

400gr 22.70  
Отбивные из испанской свинины кукурузного откорма с соусом Чимичурри.  
Подаются с молодым картофелем и обжаренными овощами.

### MAIALE MARSALA

Pork fillet with dry figs in marsala wine sauce.  
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

300gr 16.20  
Филе свинины с инжиром в соусе на основе вина Марсала.  
Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами

### MANZO FUNGHI

Beef fillet with wild mushrooms creamy sauce.  
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

250gr 24.70  
Филе говядины под сливочным соусом с лесными грибами.  
Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами

### MANZO AL PEPE VERDE

Beef fillet with pepper sauce.  
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

250gr 24.70  
Филе говядины под перечным соусом.  
Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами

### MANZO TARTUFO

Beef fillet with creamy black truffle sauce and taleggio cheese.  
Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

250gr 25.20  
Филе говядины с сливочным соусом из чёрного трюфеля и сыра таледжио.  
Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами

## Fish Рыба

---

### \* GAMBERONI TIMO

Sauteed king prawns with fresh thyme, chopped tomatoes, white wine, lemon and garlic  
Served with baby potatoes and boiled vegetables.

18.70  
Королевские креветки, приготовленные с свежим тимьяном, рублеными помидорами, белым вином, лимоном и чесноком. Подаётся с молодым картофелем и отварными овощами

### П BRAZINO

Sea bass fillet with capers, olives, cherry tomatoes and thyme.  
Served with baby potatoes and boiled vegetables.

18.70  
Филе сибаса с каперсами, оливками, помидорами черри и тимьяном. Подается с молодым картофелем и отварными овощами.

### SALMONE

Fresh salmon fillet with creamy grappa sauce  
Served with boiled vegetables and mashed potatoes.

19.70  
Филе свежего лосося под сливочным соусом с добавлением граппы. Подается с вареными овощами и картофельным пюре

## Side Dishes Гарниры €

---

✓ <b>VEGETABLES OF THE DAY</b> <i>Овощи дня</i>	4.00
✓ <b>GREEN SALAD</b> <i>Зелёный салат</i>	4.00
✓ <b>POTATOES OF THE DAY</b> <i>Картофель дня</i>	4.00
✓ <b>PLATE OF CHIPS</b> <i>Картофель фри</i>	4.00
✓ <b>GNOCCHI POMODORO</b> <i>Gnocchi with tomato sauce.</i> <i>Ньокки с томатным соусом</i>	6.00

## Children Menu Детское меню

---

*Choice of: Spaghetti or Penne*

*Паста на выбор: Спагетти или Пенне*

✓ <b>PASTA NAPOLETANA</b> <i>Fresh basil and tomato sauce.</i>	<i>Паста со свежим базиликом и томатным соусом.</i>	6.70
<b>PASTA BOLOGNESE</b> <i>Minced meat and tomato sauce.</i>	<i>Паста с мясным фаршем и томатным соусом.</i>	7.00
<b>PASTA CARBONARA</b> <i>Bacon, mushrooms and cream.</i>	<i>Бекон, грибы и сливки.</i>	7.20
<b>MARGHERITA PIZZA</b> <i>Make your own pizza up to 3 ingredients.</i>	<i>Выберите 3 ингредиента на ваш выбор.</i>	7.00
* <b>NUGGETS</b> <i>Chicken nuggets served with chips.</i>	<i>Куриные наггетсы с картофелем фри.</i>	6.70



## Homemade Desserts Домашние десерты


€

<b>ESPRESSO AFFOGATO</b> <i>Vanilla ice cream drizzling with espresso coffee.</i>	<i>Ванильное мороженое с эспрессо.</i>	5.00
<b>TIRAMISU</b>	<i>Домашний тирамису.</i>	5.70
<b>PANNA COTTA</b> <i>Panna cotta with fresh sweet basil sauce.</i>	<i>Панна Котта со сладким базиликовым соусом.</i>	5.70
<b>CAPRICCIOSA CAKE</b> <i>Hot chocolate cake with almond nuts. Served with mint ice cream.</i>	<i>Горячий шоколадный торт с миндалём. Подается с мятным мороженым.</i>	6.20
<b>CHEESECAKE</b> <i>Served with blackcurrant.</i>	<i>Домашний чизкейк. Подается с вареньем из чёрной смородины</i>	6.20
<b>DOLCE CAMELLATO</b> <i>Mascarpone cheese, caramelized sweet milk, on a crispy biscuit base with walnut.</i>	<i>Сыр Маскарпоне с карамелизованным сладким молоком, на хрустящей бисквитной основе с грецким орехом</i>	6.20
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <i>Creme brule with mastiha cream.</i>	<i>Крем-брюле с мороженым со вкусом мастики.</i>	6.70
<b>ICE CREAM per scoop</b> <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mint, Tree Gum. Lemon Sorbet, Apple Sorbet.</i>	<i>Ваниль, Шоколад, Клубника, Мятное, tree gum. Лимонный сорбет, Яблочный сорбет.</i>	1.50

<b>CALZONE DESSERT (4-6 ЧЕЛОВЕК)</b> <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	<b>Уточните наличие</b> <i>С шоколадной пастой, печеньем и сыром Маскарпоне. Подается с ванильным мороженым.</i>	18.20
<b>SMALL CALZONE DESSERT (2-4 ЧЕЛОВЕК)</b> <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	<b>Уточните наличие</b> <i>С шоколадной пастой, печеньем и сыром Маскарпоне. Подается с ванильным мороженым.</i>	15.20

**YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM US OF ANY ALLERGIES**  
**ПРОСИМ ВАС СООБЩАТЬ НАМ О ЛЮБЫХ АЛЛЕРГИЯХ.**

### MENU GUIDE | РУКОВОДСТВО К МЕНЮ

-  VEGETARIAN | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
-  VEGAN | ВЕГАНСКОЕ
-  SPICY | ОСТРОЕ
-  NUTS | СОДЕРЖИТ ОРЕХИ
-  HEALTHY | ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
-  \* FROZEN | ЗАМОРОЖЕННОЕ

TAXES ARE INCLUDED IN THE PRICES | ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В ЦЕНУ