

## МОРЕПРОДУКТЫ

# FRUTTI DI MARE

---

УСТРИЦЫ (ЦЕНА ЗА ШТ) OSTRICHE		<b>900</b>
МОРСКОЙ ЁЖ RICCIO DI MARE	100 g	<b>600</b>
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ CAPELANTE	100 g	<b>1900</b>
СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ТУНЦА CEVICHE O TARTARE DI TONNO ROSSO	100 g	<b>3300</b>
СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ДИКОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ (СИБАС, ПАГР, ЗУБАН, МЕРО, ДОРАДО) CEVICHE O TARTARE DI PESCE BIANCO SELVATICO (BRANZINO, PAGRO, DENTICE, CERNIA, ORATA)	100 g	<b>3300</b>
КАРПАЧЧО ИЗ СИЦИЛИЙСКИХ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI	100 g	<b>3200</b>
СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ CEVICHE O TARTARE DI SALMONE	100 g	<b>3000/2100</b>
ПЕРВАЯ ФАЛАНГА КРАБА POLPA DI GRANCHIO DEL CAMCHIATKA	100 g	<b>2600</b>
РАПАН LUMACHE DI MARE	100 g	<b>800</b>
МИДИИ COZZE	100 g	<b>500</b>

<b>ВОНГОЛЕ</b> VONGOLE	100 g	<b>900</b>
<b>ОСЬМИНОГ</b> POLIPO	200 g	<b>3700</b>
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> MAZZANCOLLE	100 g	<b>1000</b>
<b>ЛАНГУСТИНЫ</b> SCAMPI	100 g	<b>1800</b>

НАШИ ТРАДИЦИИ. РЕСТОРАН СЕМИФРЕДДО 2003-2023

# TRADIZIONE SEMIFREDDO 2003-2023

---

КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОКОМ ЛИМОНА И СЫРОМ ПАРМЕЗАН CARPACCIO DI CARCIOFI, ERBA CIPOLLINA E PARMIGGIANO	2500
ПАСТА <i>ALLA NORMA</i> С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ, ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ PASTA ALLA NORMA "FRITTA"	1800
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС ПРАЙМ С КАПЕРСАМИ, ГОРЧИЦЕЙ, ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ЛУКОМ, ПЕТРУШКОЙ И КОРНИШОНАМИ TARTARE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME	2600
СТУДЕНЬ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО INSALATA DI TESTINA DI VITELLO	1400
МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЧИКИ С АРТИШОКАМИ, ПОДЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ CALAMARETTI E CARCIOFI ALLA PIASTRA AL SALE GROSSO	3200
ТОРТИНО ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ТОМАТОВ TORTINO DI MELANZANE CON FONDUTA DI PARMIGIANO E VELLUTATA AL POMODORO	1650
СПАГЕТТИ С БОТТАРГОЙ, ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ SPAGHETTI CON CAPPERI, OLIVE E BOTTARGA	2100
СПАГЕТТИ С КРОСТАЧЕ, ЖАРеныМИ ЦУКИНИ И ФИСТАШКАМИ <i>BRONTI</i> SPAGHETTI CON ZUCCHINE, CROSTACEI E PISTACCHIO DI BRONTE	2900
СУП ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК <i>ALLA SICILIANA</i> ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО MINISTRA DI GAMBERO ROSSO CON PASTA SPEZZATI DI NINO GRAZIANO	2800

<b>БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ <i>NERO D'AVOLA</i></b>	<b>2300</b>
GUANCETTA BRASATA AL VINO NERO D'AVOLA, PANELLA DI CECI E PICCOLE VERDURE	
<b>СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЕМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ</b>	<b>750</b>
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO CALDO	
<b>ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА</b>	<b>950</b>
GELATO D'ARANCIO	
<b>ТОРТ БЕЗЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	<b>900</b>
TORTA MERINGATA ALLE PRUGNE	
<b>КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b>	<b>810</b>
CANNOLI ALLA SICILIANA	
<b>КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b>	<b>900</b>
CASSATA SICILIANA	

ТРАДИЦИОННОЕ СИЦИЛИЙСКОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

# MENU TRADIZIONALE SICILIANO

---

СТОИМОСТЬ МЕНЮ

8500

MENU` DEGUSTAZIONE

СТОИМОСТЬ МЕНЮ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИНА

15600

MENU` DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO VINI

КАННОЛО ПО-СИЦИЛИЙСКИ

CANNOLO AL CACAO CON CAPONATA DI MELANZANE E FONDUTA AL PECORINO

КАРПАЧО ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК С АРТИШОКАМИ И ТЫКВОЙ

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E CARCIOFI CON CREMA DI ZUCCA AL PEPERONCINO  
E POMPELMO ROSA

Рислинг Рейнгау Трокен — Роберт Вайль / Riesling Rheingau Trocken — Robert Weil

ОСЬМИНОГ «ЛУЧАНА»

POLIPO E PATATE "ALLA LUCIANA"

Верментино Лунае Нера — Лунае Бозони / Vermentino Lunae Nera — Lunae Bosoni

ФАГОТТИНИ С МЯСОМ КРАБА, СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ И ФОНДУТА

ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА СТРАЧАТЕЛЛА

FAGOTTINO RIPIENO DI POLPA GI GRANCHIO PROFUMATO ALL'ARANCIO, POMODORO  
E FONDUTA DI BURRATA

Этна Бьянко Альта Мора — Кузумано / Etna Bianco Alta Mora — Cusumano

РИЗОТТО С МИНИ ЦУККИНИ, КАЛЬМАРАМИ И ШАФРАНОМ

RISOTTO MANTECATO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO, CALAMARETTI E POLVERE DI CAPPERI

Шардонне Винья Сан Франческо — Конте Таска Д'Альмерита /

Chardonnay Vigna San Francesco — Conte Tasca D'almerita

НА ВЫБОР  
A SCELTA

ФИЛЕ ТУНЦА С СОУСОМ МАРСАЛА, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И БОТТАРГОЙ  
FILETTO DI TONNO ROSSO AL MARSALA INVECCHIATO , BOTTARGA E FUNGHI PORCINI  
Сансер Шамбрат – Домен Вашрон /  
Sancerre Chambrates – Domaine Vacheron

ИЛИ / O

БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ НЕРО ДАВОЛО  
GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO NERO D'AVOLA CON ORTAGGI E PANELLA  
Лу Патри Неро Д'Авола – Бальо Кристо дель Кампобелло /  
Lu Patri Nero D'Avola – Baglio Cristo del Campobello 2018

КАССАТА И СОРБЕТ ИЗ АПЕЛЬСИНА  
CASSATA E SORBETTO ALL 'ARANCIO  
Бен Рие Пассито Ди Пантеллерия Доннафугата /  
Ben Rye Passito Di Pantelleria – Donnafugata

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

# ANTIPASTI FREDDI

---

<b>КРОКАНТИНО ФУА-ГРА</b> CROCCANTINO PATE DI FEGATO GRASSO D'ANATRA	<b>1800</b>
<b>САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ, АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ</b> Заправляется на выбор оливковым маслом, подсолнечным маслом или сметаной INSALATA DELLA CASA	<b>1100</b>
<b>САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ, АРТИШОКАМИ, МИКС САЛАТОМ, СОУСОМ ИЗ КАШТАНОВОГО МЁДА И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ</b> INSALATA DI VALERIANELLA CON CARPINO, CARCIOFI, NOCCIOLE DELL ' ETNA CON EMULSIONE AL MIELE DI CASTAGNO	<b>1800</b>
<b>КАРПАЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ</b> CARPACCIO DI CAVOLFIOR	<b>1900</b>
<b>КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА С СОУСОМ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ</b> CARPACCIO DI POLIPO CON PISTACCHI	<b>3800</b>
<b>САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И ПОМИДОРОВ</b> INSALATA DI GRANCHIO DEL CAMCHATKA CON POMODORI	<b>3000</b>
<b>САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ, КОЗЬИМ СЫРОМ И И ЧАТНИ МАНГО-АНАНАС</b> INSALATA DI PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE AFFUMICATO, CAPRINO, NOCCIOLE	<b>1800</b>
<b>КЛАССИЧЕСКОЕ ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> CLASSICO VITELLO TONNATO	<b>2200</b>
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> INSALATA DI MARE	<b>3900</b>

**САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ЖАРЕННЫМИ АРТИШОКАМИ  
И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ**

**3300**

INSALATA CON STRACCIATELLA, CARCIOFI E DRESSING AL TARTUFO

**АССОРТИ СЫРОВ (100 г)**

**1900**

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI CON MARMELLATE DI NOSTRA PRODUZIONE



## ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

# PRIMI PIATTI

---

ПАСТА КАЛАМАРЕТТИ С СОУСОМ ИЗ ПЯТИ ВИДОВ ТОМАТОВ И ПРОШУТТО ИЗ ОСЬМИНОГА PASTA CALAMARETTI AI CINQUE POMODORI E LARDO DI POLIPO	2100
ДОМАШНИЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КОНКАССЕ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ TAGLIATELLE DELLA CASA CON GRANCHIO DEL CAMCHATKA E POMODORINI	2800
ПАСТА <i>BOTTONI</i> С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ, И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ BOTTONI DI PASTA RIPIENI DI STRACCIATELLA CON SALSA ALLA NORMA	1600
РАВИОЛИ С УТКОЙ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ RAVIOLI ALL'ANATRA E FUNGHI PORCINI	1600
РЫБНЫЙ СУП ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ИЗ КРЕВЕТОК, ГРЕБЕШКОВ, БРАНЗИНО, МИДИЙ И РАКУШЕК ВОНГОЛЕ ZUPPA DI PESCE ALLA MEDITERRANEA	3500
СУП МИНЕСТРОНЕ MINISTRONE DI VERDURE ALLA GENOVESE	1100
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ СО ШПИНАТОМ ZUPPA DI FUNGHI PORCINI CON GNOCCHETTI DI PATATE E SPINACINI	1300
РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ RISOTTO "CACIO E PEPE"	2350
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ RISOTTO ALLA MARINARA	3500

# SECONDI PIATTI DI PESCE / PESCE FRESCO

---

ФИЛЕ БАРАМУНДИ, ПОДЖАРЕННОЕ НА СКОВОРОДЕ С ОЛИВКАМИ,  
КАПЕРСАМИ, СВЕЖИМ ПЕРЧИКОМ И ПОМИДОРАМИ

BRANZINO CILENO CON OLIVE, CAPPERI, PEPERONCINO E POMODORI

**3800**

ТЮРБО, ЗАПЕЧЁННАЯ В ДУХОВКЕ С ОВОЩАМИ  
(цукини, баклажан, томаты, оливки, каперсы, картофель, лук, чеснок)

ROMBO AL FORNO CON VERDURE

100 g

**2500**

ДИКАЯ РЫБА ДНЯ

PESCE DEL GIORNO

Способ приготовления: запеченная в духовке с овощами / со спаржей и цукини / по-сицилийски / в соли / на гриле  
a Vostro piacere: al forno con verdure/ con asparagi e zucchini/ alla Siciliana/ alla griglia/ in crosta di sale

100 g

**1800**

ФИЛЕ ТЮРБО

ROMBO

100 g

**3100**

ФИЛЕ ДИКОЙ РЫБЫ

PESCE D'AMO

Способ приготовления: запеченная в духовке с овощами / со спаржей и цукини / по-сицилийски / на гриле  
a Vostro piacere: al forno con verdure/ con asparagi e zucchini/ alla Siciliana/ alla griglia

150 g

**4300**

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

# SECONDI PIATTI DI CARNE

---

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ ПО-ТИРОЛЬСКИ FILETTO DI CERVO ALLA TIROLESE	3500
КОЗЛЕНОК С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ CAPRETTO ARROSTO CON PATATE AL FORNO	4500
ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ INFRASTATO DI MANZO 24, CON PUREA DI ZUCCA E FUNGHI PORCINI	3800
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КОНФИ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА И ГРУШЕЙ FEGATO DI VITELLO CON CIPOLLE ROSSE CONFIT	2300
ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ С ГРИБАМИ, СВЕЖЕЙ ГОРЧИЦЕЙ И ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ ROGNONE DI VITELLO CON FUNGHI E SENAPE IN GRANI	1900

## МЯСО НА ОТКРЫТОМ ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ

# CARNE ALLA BRACE

---

КАРЕ ЯГНЁНКА С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ CARRE DI AGNELLO AL TIMO E ROSMARINO	300 g	3500
ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) FILETTO DI MANZO (BLACK ANGUS / PRIME / EXTRA TOP CHOICE)	200 g	4200
РИБАЙ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) RIBAY DI MANZO (BLACK ANGUS / PRIME / EXTRA TOP CHOICE)	350 g	4900

ТИБОН ПРАЙМ 100 g 1400  
FIORENTINA

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ 2500  
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ РАГУ  
GALLETO ALLA GRIGLIA CON OLIVE, PATATE E RAGOUT DI VERDURE

## ГАРНИРЫ

# CONTORNI

---

ОБЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ 900  
И ЛЕГКИМ АРОМАТОМ ЧЕСНОКА  
SPINACI SALTATI CON AGLIO, OLIO E PINOLI

НЕЖНОЕ ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ 500  
PUREA DI PATATE (150 GR)

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНый С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1600  
PATATE SALTATE CON PORCINI

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ 500  
PATATE AL FORNO

ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ 1100  
VERDURE ALLA GRIGLIA

ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ 1100  
VERDURE BOLLITE (200 GR)

БРОККОЛИ НА ПАРУ С СОКОМ ЛАЙМА, МИНДАЛЁМ И МОРСКОЙ СОЛЮ 1100  
BROCCOLI AL VAPORE, SUCCO DI LIMONE, OLIO E SALE MARINO E FILETTI DI MANDORLE TOSTATE

ЧЕРНЫЙ РИС *VENERO* С МИНИ-ОВОЩАМИ И ЛЕГКИМ СОЕВЫМ СОУСОМ 1100  
RISO NERO "VENERE" SALTATO CON PICCOLE VERDURE

## ДЕСЕРТЫ

# DOLCI

---

<b>ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ</b> PROFITEROL CON GELATO VANIGLIA E CIOCCOLATO CALDO	<b>750</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA	<b>850</b>
<b>ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ</b> TIRAMISU' CLASSICO	<b>1200</b>
<b>МИЛИФОЛЬЕ СО СВЕЖИМИ ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ</b> MILLEFOGLIE DI FRUTTI DI BOSCO CON COULIS DI LAMPONE	<b>1900</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ</b> TORTINO DI CIOCCOLATO CON SORBETTO DI LAMPONI	<b>1100</b>
<b>ТЕПЛАЯ МАЛИНА С ПЕЧЕНЬЕМ И ДОМАШНИМ ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> LAMPONI TIEPIDI CON GELATO ALLA VANIGLIA	<b>1300</b>
<b>МАЛИНОВЫЙ МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ</b> ROLLE DI MERINGA CON FORMAGGI FRESCHI TENERI E LAMPONI	<b>1100</b>
<b>АССОРТИ СВЕЖИХ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД, КОТОРЫЕ ЕСТЬ СЕГОДНЯ В НАШЕМ МЕНЮ</b> ASSORTIMENTO DI FRUTTA SECONDO STAGIONE	

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

# GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

---

МОРОЖЕНОЕ 250

(ШОКОЛАДНОЕ / ВАНИЛЬНОЕ / ФИСТАШКОВОЕ / БАЗИЛИКОВОЕ)

GELATI (CIOCCOLATO / VANIGLIA / PISTACHIO / BASILICO)

СОРБЕТЫ 300

(ЛИМОН / МАНГО / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / МАЛИНА / ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН /  
ОБЛЕПИХА-МАНГО)

SORBETTI (LIMONE / MANGO / FRUTTI DI BOSCO / LAMPONI / MELA VERDE / ARANCIA / OLIVELLA SELVATICA-MANGO)

## ЧАЙ

# ТЕ

---

<b>УЛУН ЗЕЛЁНЫЙ ТЕ ГУАНЬ ИНЬ ВАН</b> THE VERDE CLASSICO OOLONG	<b>700</b>
<b>ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА</b> THE VERDE AL JASMIN	<b>550</b>
<b>ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН</b> THE VERDE AL GINSENG OOLONG	<b>700</b>
<b>ЗЕЛЁНЫЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> THE VERDE AL LATTE OOLONG	<b>700</b>
<b>МАНОН ЗЕЛЁНЫЙ ЦВЕТОЧНЫЙ</b> THE VERDE MANON AI FIORI	<b>500</b>
<b>ЗЕЛЕНый С ЖАРЕНым РИСОМ</b> THE VERDE DI RISO	<b>500</b>
<b>ЦЕЙЛОН</b> THE CEYLON	<b>500</b>
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> THE NERO AL BERGAMOTTO	<b>520</b>
<b>ДАРДЖИЛИНГ</b> THE NERO DARGILING	<b>500</b>
<b>ШИПОВНИК</b> THE ROSA SELVATICA	<b>450</b>
<b>ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ</b> THE ALLA FRUTTA	<b>450</b>
<b>ЧАЙ МАЛИНА С МЯТОЙ</b> THE LAMPONI E MENTA	<b>450</b>

<b>ЧАЙ СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ</b> THE' ALLA MENTA	<b>550</b>
<b>ЧАЙ МАРОККАНСКИЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b> THE' NERO CON MENTA, PINOLI E CANNELLA	<b>600</b>
<b>ЦВЕТКИ РОМАШКИ</b> CAMOMILLA	<b>490</b>

## **КОФЕ**

# **CAFFE**

---

<b>ЭСПРЕССО</b> ESPRESSO	<b>350</b>
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> ESPRESSO DOPPIO	<b>650</b>
<b>ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА</b> ESPRESSO DECAFFEINATO	<b>350</b>
<b>РИСТРЕТТО</b> RISTRETTO	<b>350</b>
<b>АМЕРИКАНСКИЙ</b> AMERICANO	<b>420</b>
<b>МАКИАТО</b> MACCHIATO	<b>420</b>
<b>КАПУЧЧИНО</b> CAPPUCCINO	<b>500</b>
<b>ЛАТТЕ</b> LATTE	<b>520</b>
<b>АЙРИШ-КОФЕ</b> IRISH COFFEE	<b>1300</b>



## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

# SPREMUTE E CENTRIFUGHE

---

ТОМАТНЫЙ POMODORO	200 ml	1000
АНАНАСОВЫЙ ANANAS	200 ml	1150
ГРАНАТОВЫЙ MELOGRANO	200 ml	1000
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ARANCIO	200 ml	600
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ POMPELMO	200 ml	500
ЛИМОННЫЙ LIMONE	200 ml	500
МОРКОВНЫЙ CAROTA	200 ml	550
ЯБЛОЧНЫЙ MELA VERDE	200 ml	550
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ CEDANO	200 ml	530

СОКИ

# SUCCHI

---

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ARANCIO	200 ml	<b>350</b>
ТОМАТНЫЙ POMODORO	200 ml	<b>350</b>
ЯБЛОЧНЫЙ MELA	200 ml	<b>350</b>
ПЕРСИКОВЫЙ PESCA	200 ml	<b>350</b>

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ БЕЗ ГАЗА

# ACQUA NATURALE

---

EDIS	500 ml	480
------	--------	-----

САН БЕНЕДЕТТО SAN BENEDETTO	750 ml	750
--------------------------------	--------	-----

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ С ГАЗОМ

# ACQUA GASSATA

---

EDIS	950 ml	630
------	--------	-----

САН БЕНЕДЕТТО SAN BENEDETTO	750 ml	750
--------------------------------	--------	-----

НАПИТКИ

# BEVANDE

---

<b>КОКА КОЛА ЗЕРО</b> COCA COLA ZERO	330 ml	<b>450</b>
<b>КОКА КОЛА</b> COCA COLA	330 ml	<b>450</b>
<b>САНПЕЛЛЕГРИНО АПЕЛЬСИН</b> SANPELLEGRINO ARANCIATA ROSSA	200 ml	<b>450</b>
<b>ТОНИК</b> TONIC WATER	200 ml	<b>520</b>
<b>ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ</b> GINGER ALE	200 ml	<b>520</b>

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

**BUON APPETITO**

---

28.07.2023