

Холодные закуски

Сыры с апельсиновым джемом, ягодами и медом в сотах (100 г).....	690 ₽
Карпаччо из свеклы с рикоттой и грецкими орехами.....	420 ₽
Капрезе с базиликовым песто.....	640 ₽
Буррата с баклажанной икрой.....	850 ₽
<i>По вашему желанию мы можем приготовить буррату в классической подаче: с помидорами и рукколой</i>	
Микс салатов с помидорами и моцареллой.....	640 ₽
Брускетта с помидорами, чесноком и базиликом	650 ₽
Брускетта с крабом и кремом из авокадо	1100 ₽
Севиче из сибаса с помидорами и кинзой	840 ₽
Тартар из тунца с соусом тоннато	890 ₽
Тартар из лосося с морским гребешком, свеклой и красной икрой	980 ₽
Салат с крабом, спаржей и фенхелем	1250 ₽
Парма с рукколой и помидорами черри	580 ₽
Вителло тоннато	750 ₽
Карпаччо из говядины с пармезаном и черным трюфелем	960 ₽

Горячие закуски

Польпетте из киноа, с томатным конкассе и кремом из авокадо	430 ₽
Белые грибы на гриле с тимьяном, соусом из физалиса и ягодам	980 ₽
Баклажаны алла пармиджана	540 ₽
Гребешки в пикантном соусе путтанеска.....	970 ₽
Салат с креветками, авокадо, шпинатом и рукколой	970 ₽
Салат с осьминогом, молодым картофелем и артишоком.....	1600 ₽
Салат с куриной печенью и карамелизированной грушей	640 ₽
Салат с кроликом, салатным миксом, помидорами и горчичным соусом.....	950 ₽

Супы

Минestrone с молодым горошком и песто	420 ₽
Томатный суп с бурратой	630 ₽
Тосканский суп с белыми грибами, шпинатом и черным трюфелем	890 ₽
Суп с корейкой ягненка и овощами	1100 ₽
Суп ди маре	1100 ₽
Рыбный суп качукко от шефа на двоих	3100 ₽

Ризotto

Ризotto с белыми грибами	640 ₽
Ризotto с морепродуктами	1100 ₽
Ризotto с артишоком и каре ягненка	1100 ₽

Паста

Изумрудные равиоли с крабом	530 ₽
Зеленые спагетти алио олио с чили	420 ₽
Тальятелле с белыми грибами	710 ₽
Спагетти алла киттарра с креветками, кремом из цуккини и фисташковым песто	640 ₽
Домашняя паста казаречче с гребешком и спаржей	750 ₽
Спагетти неро с морепродуктами и болгарским перцем	940 ₽
Ньюки по-римски с морепродуктами и соусом биск	1390 ₽
Тальятелле алла болоньезе	590 ₽
Тальолини с перепелкой, фуа-гра, сморчками и трюфелем	1680 ₽

Пасту в любом блюде из этого раздела мы можем, по желанию, заменить на пасту ручной работы из муки твердых сортов пшеницы, гречневой муки, а также пасту из муки без глютена.

Горячие блюда из рыбы

Филе дорадо с тушенным нутом и луком фри	850 ₽
Фритто мисто из барабульки, сибаса, креветок и кальмаров	890 ₽
Подкопченный тунец с соусом биск	960 ₽
Лосось на гриле с мидиями, вонголе и кремом из цветной капусты	1250 ₽
Осьминог аль кьянти	1720 ₽
Дорадо или сибас, приготовленные по вашему выбору	1100 ₽
<i>(по-сицилийски, по-ливийски, по-средиземноморски, на гриле, в морскойсоли или на пару)</i>	
Дорадо или сибас, запеченные в рукаве	1610 ₽
<i>(с кальмарами, креветками, гребешками, мидиями и вонголе)</i>	
Средиземноморское ассорти на гриле	1760 ₽
<i>(филе сибаса, гребешки, тигровые креветки, каракатица, щупальца осьминога, кальмары)</i>	

Горячие блюда из мяса

Рулет из кролика с белыми грибами, фундуком и каштанами	890 ₽
Утиная ножка конфи со шпинатом и ягодным соусом	1100 ₽
Телячий щечки с картофелем и яблочным соусом	920 ₽
Оссобуко по-милански	1420 ₽
Говяжья вырезка с соусом из зеленого перца	1480 ₽
Ягненок по-тоскански	1600 ₽
Каре ягненка со сморчками, луком шалот и соусом демиглас	1760 ₽
Филе миньон Россини	1980 ₽
Стейк рибай категории прайм на гриле (100 гр)	960 ₽

Пицца

Фокачча	200 ₽
Фокачча с пармезаном	230 ₽
Фокачча маринара	230 ₽
Фокачча с маринованной семгой и рукколой	690 ₽
Пицца Маргарита	390 ₽
Пицца с грушей и сыром рокфорти	630 ₽
Пицца вегано с тофу	740 ₽
Пицца фрутти ди маре	880 ₽
Пицца Кватро карни	630 ₽
Пицца с колбасками сальчикче и белыми грибами	680 ₽
Пицца фра дьяволо	690 ₽
Пицца с пармой, рукколой и пармезаном	790 ₽
Пицца кальзоне с ветчиной и артишоками	490 ₽

... и десерты

Шоколадные конфеты ручной работы (1 шт)	90 ₽
Панна котта с клубникой (с ксилитом)	380 ₽
Тирамису	380 ₽
Горячий шоколадный тортино с ванильным мороженым	410 ₽
Яблочный штрудель с мороженым	410 ₽
Банановый тортино в шоколадной глазури с фундуком	410 ₽
Трио панна котта (капучино, рафаэлло, медовик)	420 ₽
Крем брюле с маракуйей	490 ₽
Клубника фламбе с ванильным мороженым	640 ₽
Мильфей с кремом шантильи и лесными ягодами	640 ₽
Мороженое джелато-артиджанале (1 шарик)	170 ₽

Уточните, пожалуйста, вкусы мороженого у вашего официанта.

– вегетарианские блюда

Мы также можем приготовить вегетарианские блюда, которых нет в меню.
Подробнее об этом можно узнать у вашего официанта.

COLD STARTERS

Cheeses with orange jam, berries and honey in honeycombs (100 g)	690 ₽
Carpaccio of beets with ricotta and walnuts	420 ₽
Caprese with basil pesto	640 ₽
Buratta with eggplant caviar	850 ₽
<i>At your request we can cook burrata in a classic version with tomatoes and arugula</i>	
Mix of lettuce leaves with tomatoes and mozzarella	640 ₽
Bruschetta with tomatoes, garlic and basil.....	650 ₽
Bruschetta with crab and avocado cream	1100 ₽
Ceviche of sea bass with tomatoes and cilantro	840 ₽
Tuna tartare with tonnato sauce	890 ₽
Salmon tartare with scallop, beetroot and red caviar.....	980 ₽
Salad with crab, asparagus and fennel	1250 ₽
Parma with arugula and cherry tomatoes.....	580 ₽
Vitello Tonnato	750 ₽
Beef carpaccio with parmesan and black truffle.....	960 ₽
Beef tartare with burrata, cherry gazpacho and black truffle	1100 ₽
<i>At your request, we can prepare tartare in a classic serving</i>	
Italian meat delicacies	980 ₽
Assorted Mediterranean or Atlantic oyster.....	320 ₽
<i>Ask to your waiter with oysters we got today</i>	

HOT STARTERS

Cutlets from kinoa, with tomato concasse and ream from avocado	430 ₽
Eggplant Parmigiana style	540 ₽
Grilled porcini mushrooms with thyme, physalis auce and Berries	980 ₽
Scallops in a piquant puttanesca sauce	970 ₽
Salad with shrimps, avocado, spinach and arugula ..	970 ₽
Octopus salad, new potatoes and artichoke	1600 ₽
Salad with chicken liver and caramelized pear	640 ₽
Salad with rabbit, salad mix, tomato and mustard sauce	950 ₽

SOUPS

Minestrone	420 ₽
Tomato soup with burrata	630 ₽
Tuscan soup with porcini mushrooms, spinach and black truffle	890 ₽
Soup with loin of lamb and vegetables.....	1100 ₽
Fish and seafood soup.....	1100 ₽
Kachukko fish soup from the chef for two	3100 ₽

RISOTTO

Risotto with porcini	640 ₽
Risotto with seafood	1100 ₽
Risotto with artichokes and lamb	1100 ₽

PASTA

Emerald Ravioli with Crab	530 ₽
Green spaghetti alio olio with chili	420 ₽
Tagliatelle with porcini	710 ₽
Spaghetti alla kitara with shrimps, zucchini and pistachio pesto	640 ₽
Home made pasta with scallops and asparagus	750 ₽
Black spaghetti with seafood and bell pepper	940 ₽
Gnocchi in Roman style with seafood and bisque sauce	1390 ₽
Tagliatelle alla bolognese	590 ₽
Tagliolini with quail, foie gras, morels and trues	1680 ₽

Pasta in any dish from this section, we can, if desired, replace with handmade paste from flour of solid wheat varieties, and also pasta from gluten-free flour

FISH MAIN COURSE

Dorado fillet with stewed chickpeas and fried onions	850 ₽
Deep-fried red mullet, sea bass, shrimps and squid	890 ₽
Smoked tuna with bisque sauce	960 ₽
Grilled salmon with seafood and cauliflower puree.....	1250 ₽
Octopus al chianti	1720 ₽
Sea bass or gilt-bream served Sicilian style, Ligurian style, in Mediterranean style, grilled in sea salt or steamed	1100 ₽
Sea bass or gilt-bream cooked in a papillote with assorted sea food	1610 ₽
Mediterranean platter on the grill	1760 ₽
<i>(seabass fillets, scallops, tiger shrimps, cuttlefish, octopus tentacles, squid)</i>	

Meat main course

Roulade of rabbit with mushrooms and chestnuts	890 ₽
Duck leg confit with spinach and berry sauce	1100 ₽
Veal cheeks with potatoes and apple sauce	920 ₽
Ossobuco Milanese	1420 ₽
Beef tenderloin with green pepper sauce	1480 ₽
Lamb alla Tuscany	1600 ₽
Rack of lamb with morels, shallots and sauce demi-glace	1760 ₽
Filet mignon Rossini	1980 ₽
Ribeye steak category prime grilled (100 g)	960 ₽

PIZZA

Focaccia with herbs	200 ₽
Parmesan cheese focaccia	230 ₽
Focaccia marinara	230 ₽
Focaccia with salmon and arugula	690 ₽
Margherita	390 ₽
With pear and dana blue cheese	630 ₽
Vegan Pizza with tofu	740 ₽
With assorted seafood	880 ₽
Quattro Carney	630 ₽
With boletus mushrooms and fresh home made sausage	680 ₽
With mushrooms and pepperoni	690 ₽
With Parma, rucolla and parmesan cheese	790 ₽
Pizza calzone with ham and artichokes	490 ₽

... AND DESSERTS

Handmade chocolate friandises (price per piece)	90 ₽
Panna cotta with strawberries (with xylitol)	380 ₽
Tiramisu	380 ₽
Hot chocolate tartino with vanilla ice cream	410 ₽
Apple strudel with walnuts ice cream	410 ₽
Chocolate-glazed banana cake with hazelnuts	410 ₽
Trio panna cotta: cappuccino, raffaello, honey cake	420 ₽
Creme brulee with passion fruit	490 ₽
Strawberries flambé with vanilla ice cream	640 ₽
Millefoglie with Chantilly cream and wild berries	640 ₽
Ice Cream in assortment 1 scoop (50 g)	170 ₽

Please ask for the assortment of ice cream to your waiter

 - vegetarian dishes

We can also prepare vegetarian dishes that are not on the menu
More information about this can be found at your waiter.

ANTIPASTI FREDDI

Formaggi con marmellata di arance, frutti di bosco e miele (100 g)	690 P
Carpaccio di barbabietoca ricotta e noci	420 P
Caprese con pesto	640 P
Insalata mista con pomodori e mozzarella.....	640 P
Burrata con caviale di melanzane.....	850 P
<i>Su tua richiesta possiamo preparare la Burrata in tipo classico con pomodoro e rucola.</i>	
Bruschetta al pomodoro aglio e basilico	650 P
Bruschetta con Krab e crema di avocado	1100 P
Sevice di spigola cardamone e pomodori	840 P
Tartar di tonno con salsa tonnata	890 P
Tartar di salmon con capesante e para rossa e caviale rosso	980 P
Insalata di Krab asparagi e finocchi.....	1250 P
Parma con rucola e pomodorini	580 P
Vitello tonnato	750 P
Carpaccio di manzo parmigiano e tartufo nero	960 P
Tartar di manzo con burrata e gaspaccio di pomodorini e tartufo nero	1100 P

A vostro piacimento possiamo anche prepararla in stile tradizionale

Affettato misto all'italiana	980 P
Ostriche mediterranee ed atlantiche (al pezzo)	320 P

Chiedete al vostro cameriere quale tipo di ostrica e' disponibile oggi

ANTIPASTI CALDI

Polpette di quinoa con pomodori concasse e crema di avocado	430 P
Melanze alla parmigiana	540 P
Funghi porcini alla griglia al timo con salsa di fisis e frutti di bosco	980 P
Capesante alla puttanesca	970 P
Insalata di gamberi, avocado, spinaci e rucola	970 P
Insalata di polipo carciofi e patate	1600 P
Insalata di fegatini di pollo con pere caramellate ...	640 P
Insalata di coniglio e salsa alla senape	950 P

ZUPPE

Minestrone con pesto	420 P
Zuppa di pomodoro con burrata	630 P
Zuppa toscana con funghi, spinaci e tartufo nero	890 P
Zuppa di verdure e costelette d'agnello.....	1100 P
Zuppa ai frutti di mare	1100 P
Caciucco	3100 P

RISOTTO

Risotto ai porcini	640 P
Risotto ai frutti di mare	1100 P
Risotto con carciofi e agnello	1100 P

PASTA ASCIUTTA

Ravioli verdi al granchio imperiale	530 P
Spaghetti vegani verdi aglio olio e peperoncino	420 P
Tagliatelle ai porcini	710 P
Spaghetti alla chitarra ai camgeri con crema di zucchine e pesto ai pistacchi	640 P
Caserecce fatte in casa con capesante e asparagi	750 P
Spaghetti neri ai frutti di mare e salsa ai peperoni	940 P
Gnocchi alla romana ai frutti di mare e salsa bisque	1390 P
Tagliatelle alla bolognese	590 P
Tagliolini con quaglia, fegato grasso, spugnole e tartufo	1680 P

Per chi lo desidera qualsiasi tipo di pasta e' sostituibile con tutti i nostri prodotti fatti con farina di semola, e farina senza glutine. Rigorosamente lavorati con trafilatura in bronzo.

PIATTI DI PESCE

Filetto di orata con ceci e cipolla fritta	850 P
Fritto misto di triglie, spigola, gamberi e calamari ..	890 P
Tonno affumicato	960 P
Salmone alla griglia con frutti di mare e crema di cavolfiori	1250 P
Polipo al chianti	1720 P
Spigola o orata da porzione alla griglia, alla siciliana, alla ligure, alla mediterranea, al sale o al vapore	1100 P
Spigola o orata cotta al cartoccio con frutti di mare	1610 P
Grigliata mista di pesce	1760 P

Piatti di carne

Coniglio farcito con porcini e castagne	890 P
Petto di anatra confit con spinaci e salsa ai frutti di bosco	1100 P
Guance di vitelline con patate e salsa alle mele	920 P
Ossobuco alla Milanese	1420 P
Filetto al pepe verde	1480 P
Agnello alla Toscana	1600 P
Carre di agnello conspugnole scalogno e salsa demiglace	1760 P
Filetto di manzo alla Rossini	1980 P
Ribeye categoria Prime alla griglia (100 g)	960 P

PIZZA

Focaccia al rosmarino, aglio o origano	200 P
Focaccia con grana	230 P
Focaccia marinara	230 P
Focaccia con salmone marinato e rucola	690 P
Margherita	390 P
Pera e gorgonzola	630 P
Pizza vegano con tofu	740 P
Ai frutti di mare	880 P
Quattro carni	630 P
Porcini e salsiccia fresca	680 P
Champignons e salame piccante	690 P
Parma, rucola e grana	790 P
Calzone cotto e carciofi	490 P

DOLCI

Cioccolatini fatti in casa	90 P
Panna cotta alle fragole (con xilitolo)	380 P
Tiramisu	380 P
Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia	410 P
Strudel di mele con gelato alle noci	410 P
Tortino di banana ricoperto di cioccolata e nocciola	410 P
Trio panna cotta: cappuccino, raffaello, miele e latte condensato	420 P
Crème brûlée al frutto della passione	490 P
Fragole flambe' con gelato alla vaniglia	640 P
Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco	640 P
Gelato - artigianale a scelta per porzione (50 g)	170 P

Chiedete al vostro cameriere quale gelato abbiamo oggi disponibile.

 - piatti vegetariani

Possiamo preparare anche piatti vegetariani che non sono sul menu. Per ulteriori informazioni, chiedete al vostro cameriere.