

*dal 2009*  
tutto bene  
В С Е Х О Р О Ш О

tutto bene dal 1900  
\*\*\*\*\*

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВСЕ ПРИВИЛЕГИИ  
ВАШЕГО СТАТУСА



СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ  
ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ  
TUTTO BENE

[www.tuttobene.su](http://www.tuttobene.su)



## Ciao! Benvenuti al TUTTO BENE!

2024 год — юбилейный для TUTTO BENE! В августе 2009 года ресторан открыл свои двери на территории еще тогда совсем не построенного «Москва-Сити». Все эти 15 лет мы со всей душой и любовью к нашим гостям стараемся дарить радость. За эти годы росли бизнесы, рождались и вырастали дети, отмечались новые и новые годовщины, юбилеи, празднования Рождества и Нового года. В составе команды TUTTO BENE трудились большие специалисты своего дела. Каждый шеф приносил с собой свои лучшие идеи, превращавшиеся в известные блюда нашего ресторана, многие из которых мы до сих пор бережно храним в своем меню.

Теперь кухней руководит Ernesto De Marco. Шеф родился под Неаполем, его карьера началась с обучения в кулинарной школе IPSAR LE STREGHE в Benevento. По окончании обучения отправился на кухни отелей на острове Эльба в Тоскане, а после Ernesto перемещался по разным проектам регионов Италии, набираясь знаний и глубокого опыта, презентовал итальянскую кухню в Шотландии, снова возвращался на юг Италии в качестве су-шефа знаменитого Aquaretra (1 звезда Мишлен), пока не добрался до России и в итоге не присоединился к команде TUTTO BENE.

Каждый день все 15 лет работы ресторана мы глубже изучаем итальянскую и средиземноморскую классику, постоянно находя в ней новое, совершенствуем свои открытия и делимся ими с Вами. В блюдах соединяются традиции поколений и эксперименты современности, классика и авторские интерпретации шефа, поиск нового и желание прикоснуться к ностальгически знакомому. Каждый раздел меню — это отдельная полноценная история о любви к еде, балансу свежих ингредиентов, натуральному вкусу и наслаждению.

## Buon appetito!

---

## КАРТА ВОДЫ | MENU DELLE ACQUE

---

### Негазированная | Naturale

<b>Dausuz</b>	500 ml	<b>430</b>
<p>Dausuz обладает природно низкой минерализацией 0,2г/л, что идеально для ежедневного применения. Вода разливается на источнике, в селе Даусуз близ кавказских гор, предварительно проходит бережную нано-фильтрацию для сохранения минерального состава.</p>		
<b>Lauretana</b>	750 ml	<b>880</b>
<p>Минеральную воду Lauretana добывают в одном из самых чистых регионов Италии, Пьемонте. В составе воды премиум-класса Lauretana полностью отсутствуют тяжелые металлы - мышьяк и марганец. Является самой мягкой европейской водой, жёсткость составляет 0,44 Н.</p>		
<b>Fiuggi</b>	750 ml	<b>880</b>
<p>Fiuggi - это природная минеральная питьевая гидрокарбонатная магниево-кальциевая столовая вода, родом из одноименного городка Итальянского Лацио. Благодаря низкому содержанию солей кальция, магния и натрия вода Fiuggi имеет мягкий, приятный вкус. Fiuggi эффективно борется с отложениями солей и камней в почках, подагрой, болезнями суставов и лишним весом. .</p>		

### Газированная | Frizzante

<b>Dausuz</b>	500 ml	<b>430</b>
<p>Dausuz обладает природно низкой минерализацией 0,2г/л, что идеально для ежедневного применения. Вода разливается на источнике, в селе Даусуз близ кавказских гор, предварительно проходит бережную нано-фильтрацию для сохранения минерального состава.</p>		
<b>Lauretana</b>	750 ml	<b>880</b>
<p>Минеральную воду Lauretana добывают в одном из самых чистых регионов Италии, Пьемонте. В составе воды премиум-класса Lauretana полностью отсутствуют тяжелые металлы - мышьяк и марганец. Является самой мягкой европейской водой, жёсткость составляет 0,44 Н.</p>		
<b>Fiuggi</b>	750 ml	<b>880</b>
<p>Fiuggi - это природная минеральная питьевая гидрокарбонатная магниево-кальциевая столовая вода, родом из одноименного городка Итальянского Лацио. Благодаря низкому содержанию солей кальция, магния и натрия вода Fiuggi имеет мягкий, приятный вкус. Fiuggi эффективно борется с отложениями солей и камней в почках, подагрой, болезнями суставов и лишним весом.</p>		
<b>Borjomi</b>	500 ml	<b>380</b>
<p>Borjomi — легендарная грузинская минеральная вода вулканического происхождения, которой по природным меркам уже более 1500 лет. На поверхность земли её выталкивает природный углекислый газ с глубины 8-10 км.</p>		
<b>Jermuk</b>	500 ml	<b>380</b>
<p>Минеральная вода Джермукского месторождения, расположенного в окрестностях Армянского города Джермук. Природная минеральная вода имеет особый химический состав: в ней содержатся редкие минеральные вещества и биологические активные элементы, чрезвычайно полезные для здоровья.</p>		

---

## АНТИПАСТИ КРУДИ

### ANTIPASTI CRUDI

---

	<b>Севиче из сибаса с авокадо</b>	1 080
	<small>Ceviche di branzino con avocado</small>	
	<b>Тартар из тунца с авокадо, помидорами и каперсами</b>	1 480
	<small>Tartare di tonno con avocado, pomodori e capperi</small>	
nuovo	<b>Тартар из лосося с икрой из яблок</b>	1 480
	<small>Tartare di salmone con caviale di mele</small>	
nuovo	<b>Карпаччо из осьминога со свежими помидорами и каперсами</b>	1 580
	<small>Carpaccio di polpo con pomodorini freschi e capperi</small>	
nuovo	<b>Карпаччо из гребешка с малиновой пудрой</b>	1 880
	<small>Carpaccio di capesante con polvere di lamponi</small>	
	<b>Карпаччо из говядины с Parmigiano Reggiano и рукколой</b>	1 480
	<small>(рекомендуем добавить черный пьемонтский трюфель)</small>	
	<small>Carpaccio di manzo con Parmigiano Reggiano e rucola (si consiglia l'aggiunta di tartufo nero piemontese)</small>	
nuovo	<b>Тартар из говядины</b>	1 480
	<small>Tartare di manzo</small>	

---

## МОРСКИЕ ЕЖИ И УСТРИЦЫ | RICCI DI MARE E OSTRICHE

---

	<b>Морской еж 1 шт.</b>	480
	<small>Riccio di mare 1 pz</small>	
	<b>Устрица Фин де клер 1 шт.</b>	780
	<small>Oyster Fin de clair 1 pz Mediterraneo</small>	
nuovo	<b>Устрица Жилардо 1 шт.</b>	1 180
	<small>Ostrica Gilardo 1 pz Mediterraneo</small>	
	<b>Устрица Акке 1 шт.</b>	780
	<small>Oyster Akke 1 pz Giappone</small>	

(уточняйте у официанта виды устриц в наличии)

---

## ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ | PATATE AI FRUTTI DI MARE

---

	<b>Дегустационный сет антипасты круди</b>	2 980
	<small>Set degustazione antipasti crud</small>	
	<b>Гранде плато морепродуктов</b>	9 480
	<small>Frutti di mare del Grande Altopiano</small>	
	<b>Империял плато морепродуктов</b>	15 880
	<small>Frutti di mare dell'Altopiano Imperiale</small>	

---

## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ANTIPASTI FREDDI E CALDI

---

	<b>Карпаччо из цукини с тартаром из авокадо, томатов и пиноли</b>	780
	Carpaccio di zucchine con tartare di avocado, pomodoro e pinoli	
	<b>Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем и Parmigiano Reggiano</b>	980
	Carpaccio di Cavolfiore con Tartufo Nero e Parmigiano Reggiano	
NUOVO	<b>Флан из спаржи и пармиджиано</b>	1 280
	Flan di asparagi con parmigiano	
NUOVO	<b>Тартар из томатов</b>	1 280
	Tartare di pomodoro	
	<b>Артишок, запечённый целиком</b>	1 480
	Carciofo intero al forno	
NUOVO	<b>Буррата TUTTO BENE с черным трюфелем</b>	1 580
	Burrata TUTTO BENE con tartufo nero	
NUOVO	<b>Буррата с помидорами и песто</b>	1 580
	Burrata con pomodorini e pesto	
	<b>Карпаччо из артишока с рукколой и Parmigiano Reggiano</b>	1 880
	Carpaccio di carciofi con rucola e Parmigiano Reggiano	
	<b>Артишоки, жаренные с чесноком и мятой</b>	2 480
	Carciofi saltati con menta e aglio	
	<b>Вителло тоннато</b>	1 480
	Vitello tonnato	
	<b>Тунец Bluefin тонно тоннато</b>	1 580
	Tonno bluefin tonnato	

---

## ИКРА | CAVIALE

---

	<b>Икра форели 50гр</b>	1 080
	Caviale di Salmone Keta 50gr	
	<b>Икра щуки 50гр</b>	1 380
	Caviale di Luccio 50gr	
	<b>Икра осетра 50гр</b>	5 780
	Caviale di storione 50gr	
	<b>Икра осетра, Империял 28,6гр</b>	5 880
	Caviale di storione, imperiale, 28,6gr	

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

---

NUOVO - новое блюдо

---

## САЛАТЫ

### INSALATE

---

<b>Салат из свеклы с козьим сыром</b> Insalata di barbabietola con formaggio di capra	980
<b>Овощной салат с греческой брынзой</b> Insalata di verdure con formaggio greco	1 180
<b>Салат с артишоками, рукколой, авокадо, Parmigiano Reggiano и стружкой цукини</b> Insalata con carciofi, rucola, avocado, Parmigiano Reggiano e riccioli di zucchini	1 280
<b>Большой зеленый салат</b> Grande insalata verde	1 780
<b>Салат с ягненком, запеченными овощами и козьим сыром</b> Insalata con agnello verdure e formaggio di capra	1 480
<b>Теплый салат с перепелкой</b> Insalata con quaglia	1 480
<b>Теплый салат из мини-кальмаров с тимьяном и белой фасолью</b> Insalata tiepida di calamari e fagioli bianchi	1 080
<b>Теплый салат с осьминогом</b> Insalata tiepida di polpo	1 980
<b>nuovo Mare caldo, теплый салат из морепродуктов</b> Insalata di mare caldo	2 580
<b>Салат с крабом, авокадо и цитрусовым соусом</b> Insalata di granchio con salsa agrumata	2 580

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

---

nuovo - новое блюдо

---

## ПАСТА | LA PASTA

Домашнюю пасту тальолини, тальятелле, кавателли и равиоли мы готовим сами из специальной итальянской муки по классическому домашнему рецепту. Спагетти, паккери и лингини мы подбираем от лучших итальянских производителей. Также Вы можете попросить Вашего официанта заменить любую из паст на другую на Ваш вкус или на пасту без содержания глютена.

Cuciniamo noi stessi la pasta tagliolini, tagliatelle, cavatelli e ravioli fatti in casa da farina italiana speciale secondo una classica ricetta fatta in casa. Selezioniamo spaghetti, packeri e linguini dai migliori produttori italiani. Puoi anche chiedere al tuo cameriere di sostituire una qualsiasi delle paste con un'altra di tuo gusto o con una pasta senza glutine.

---

### Свежая домашняя паста | Pasta fresca

	<b>Домашние тальятелле со свежими томатами и страчателлой</b> Tagliatelle al pomodoro fresco e burrata	980
	<b>Тальятелле с черным трюфелем</b> Tagliatelle al tartufo nero	1 180
	<b>Тальолини в головке Parmigiano Reggiano 24 мес</b> Tagliolini con tartufo nero nella forma di parmigiano (24 mesi)	2 480
	<b>Паппарделле с томленным ягненком</b> Pappardelle con ragu di agnello	1 480
nuovo	<b>Кавателли с креветками</b> Cavatelli con gamberi	1 180
nuovo	<b>Тальолини с морскими ежами</b> Tagliolini ai ricci di mare	1 280
	<b>Тальолини с боттаргой и артишоками</b> Tagliolini con bottarga e carciofi	1 880

### Паста из твердых сортов пшеницы | Pasta di granoduro

	<b>Спагетти Сасиò е Пере с Pecorino Romano</b> Spaghetti Cacio e Pepe con Pecorino Romano	1 080
nuovo	<b>Паккери alla genovese с говядиной</b> Packeri alla genovese con carne di manzo	980
	<b>Спагетти с вонголе и боттаргой</b> Spaghetti con Vongole e bottarga	1 280
	<b>Неаполитанская паста с морепродуктами</b> Pasta Napoletana con frutti di mare	1 480
	<b>Паккери с сибасом и лимоном</b> Paccheri spigola e limone	1 480
nuovo	<b>«Тыквенные семечки» с крабом и томатами</b> «Semi di zucca» con granchio e pomodori	1 980
	<b>Спагетти с морепродуктами по-каталонски</b> Spaghetti con frutti di mare alla catalana	2 580
nuovo	<b>Лингини с лобстером на 2 персоны</b> Linguine con aragosta per 2 persone	12 880



---

## ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ

### RAVIOLI FATTI IN CASA

---

nuovo	<b>Равиоли с кроликом и белыми грибами</b> Ravioli con coniglio e funghi porcini	1 080
nuovo	<b>Равиоли с сибасом, лимоном, белым вином и кедровым орехом</b> Ravioli al branzino, limone e vino bianco e pinoli	1 280
	<b>Равиоли с камчатским крабом</b> Ravioli con granchio della Kamchatka	1 480

---

## РИЗОТТО

### RISOTTO

---

nuovo	<b>Ризотто путанеска</b> Risotto putanesca	980
	<b>Ризотто с пряной грушей и горгонзолой пиканте</b> Risotto con pere e gorgonzola piccante	1 180
	<b>Ризотто с черным трюфелем</b> Risotto con Tartufo nero	1 280
	<b>Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем</b> Risotto con funghi porcini e tartufo nero	1 480
nuovo	<b>Ризотто с кальмаром и спаржей</b> Risotto con calamari e asparagi	1 480
	<b>Ризотто с морепродуктами</b> Risotto con frutti di mare	1 480

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

---

nuovo - новое блюдо

---

## СУПЫ

## ZUPPE

---

<b>Паппа аль помодоро, классический томатный суп</b>	780
<i>Pappa al pomodoro, la classica zuppa al pomodoro</i>	
<b>Минестроне по-лигурийски со шпинатом и брокколи</b>	880
<i>Minestrone alla ligure con spinaci e broccoli</i>	
<b>Тосканский суп из сморчков, белых грибов и лисичек</b>	1 280
<i>Zuppa Toscana di spugnole, porcini e finferli</i>	
<b>Чечевичный суп с уткой</b>	880
<i>Zuppa di lenticchie e anatra</i>	
<b>Каччукко по-ливорнийски</b>	2 480
<i>Cacciucco alla Livornese</i>	

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

---

nuovo - новое блюдо

---

**РИМСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ –  
НА ВЫБОР В НЕАПОЛИТАНСКОМ ИЛИ ТОСКАНСКОМ СТИЛЕ**  
**ROMANA COTTA NEL FORNO A LEGNA:  
A SCELTA NAPOLETANA O TOSCANA**

---

	<b>Пицца Маргарита</b> Pizza Margherita	880
	<b>Пицца Кекка со свежими помидорами</b> Pizza checca	1 080
	<b>Пицца с горгонзолой и грушей</b> Pizza con gorgonzola e pere	1 580
	<b>Пицца четыре сыра</b> Pizza ai quattro formaggi	1 580
nuovo	<b>Пицца с овощами, козьим сыром и рукколой</b> Pizza con verdure, formaggio di capra e rucola	1 580
	<b>Пицца со страчателлой и свежими помидорами</b> Pizza stracciatella con pomodorini freschi	1 780
	<b>Пицца с белыми грибами</b> Pizza ai funghi porcini	1 780
	<b>Пицца с черными трюфелем</b> Pizza con tartufo nero	2 180
	<b>Пицца Фра дьявола</b> Pizza fra Diavolo	1 280
nuovo	<b>Пицца с прошутто крудо, рукколой и пармиджиано</b> Pizza con prosciutto crudo, rucola e parmigiano	1 780
	<b>Пицца четыре сезона</b> Pizza quattro stagioni	1 880
	<b>Пицца с цукини и анчоусами</b> Pizza con zucchini e acciughe	1 280
	<b>Пицца с морепродуктами</b> Pizza ai frutti di mare	1 780
	<b>Пицца Дольче с шоколадом и орехами</b> Pizza Dolce con cioccolato e noci	1 480

---

**ФОКАЧЧА | FOCACCIA**

---

	<b>Фокачча с розмарином</b> Focaccia al rosmarino	380
	<b>Фокачча с пармиджиано</b> Focaccia al parmigiano	480
nuovo	<b>Фокачча помидорини</b> Focaccia Pomodorini	580

---

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

### PESCE E FRUTTI DI MARE

---

nuovo	<b>Филе лосося из дровяной печи с брокколи, чесноком, миндальными лепестками и зеленым соусом</b> Filetto di salmone cotto a legna con broccoli, aglio, mandorle e salsa verde	1 880
nuovo	<b>Фритто мисто</b> Fritto misto	1 880
nuovo	<b>Филе рыбы по Лигурийски, запеченное с каперсами, таджаскими оливками и белым вином</b> Filetto di pesce ligure al forno con capperi, olive tagiane e vino bianco	1 980
	<b>Гуаццетто из сибаса или дорады в остром томатном соусе</b> Guazzetto di spigola o orata in salsa di pomodoro piccante	1 980
nuovo	<b>Филе дорады, запеченное с белыми грибами</b> Filetto di Dorada al forno con funghi porcini	1 980
	<b>Дорада в соусе из артишоков</b> Orata in salsa di carciofi	2 080
nuovo	<b>Осьминог на гриле с брокколи и соусом из анчоусов</b> Polpo alla griglia con broccoli e salsa di acciughe	2 280
	<b>Гуаццетто из тунца в остром томатном соусе</b> Guazzetto di tonno in salsa di pomodoro piccante	2 480
	<b>Осьминог alla luciana с картофелем, брокколи, красным луком в томатном соусе</b> Polpo alla luciana con patate, broccoli, cipolle rosse e salsa di pomodoro	2 780
nuovo	<b>Фаланги краба в перечном соусе</b> Falangi di granchio in salsa di peperoni	3 880
<b>МОРЕПРОДУКТЫ С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ 100гр</b> FRUTTI DI MARE DALLA VETRINA 100gr		
	<b>Мини-кальмар</b>   Mini calamari	880
	<b>Тигровые креветки 16/20</b>   Mazzancolle 16/20	980
	<b>Живой морской гребешок в раковине 1 шт</b>   Capesante vive con guscio 1 pezzo	1 260
	<b>Филе морского гребешка</b>   Capesante	1 580
	<b>Осьминог</b>   Polpo	1 980
	<b>Фаланги краба</b>   Falange di granchio	2 280
nuovo	<b>Целый лобстер</b>   Aragosta intera	2 480

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

---

nuovo - новое блюдо

---

## ЦЕЛАЯ РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ | PESCE INTERO DALLA VETRINA

Дважды в неделю со всего мира мы получаем поставки свежий рыбы с разных концов света. Шеф TUTTO BENE рекомендует следующие способы приготовления разных видов. По Вашему желанию мы также можем из части рыбы приготовить crudo на закуску, а из второй части сделать горячее блюдо любым из Ваших любимых способов.

Due volte alla settimana riceviamo pesce fresco da diverse parti del mondo. Lo chef di TUTTO BENE vi consiglia i seguenti metodi di preparazione. A vostro piacimento possiamo preparare metà del pesce crudo, per l'antipasto e l'altra metà, il secondo con il metodo di preparazione da voi scelto.

---

РЫБА С ЛЕДНИКА:	цена за 100гр.	СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Дорада Orata	580	Карпаччо Carpaccio
Сибас Branzino d'allevamento	580	Тартар Tartare
Барамунди Barramundi	980	Севиче Ceviche
Дикий сибас Branzino selvaggio	1 180	На пару Al vapore
Пагр Pagro	1 280	Жареная на сковороде Saltata in padella
Морской язык Sogliola	1 280	На гриле Alla griglia
Морской петух Gallinella	1 380	Жареная с артишоком и томатами In padella con carciofi e pomodoro
Морской ерш Scorfano	1 380	Запеченная в морской соли Cotto nel sale
Тюрбо Rombo	1 880	Гуацетто Guazzetto
Лосось Salmone	1 280	С белыми грибами con funghi porcini
Тунец Bluefin Tonno Bluefin	1 480	Алла Vernaccia с оливками, каперсами и томатами Alla Vernaccia con olive pomodoro e capperi
		В печи с картофелем Al forno con patate
		Аква пацца с вонголе и томатами Acqua pazza con vongole e pomodoro

---

## МЯСО

### CARNE

---

	<b>Цыпленок на углях</b> Pollo alla brace	1 080
nuovo	<b>Рулет из кролика с полентой</b> Involtino di coniglio con polenta	1 280
nuovo	<b>Утиная грудка с пюре из батата</b> Petto d'anatra con purea di patate dolci	1 480
	<b>Томленый козленок по-деревенски с мятым картофелем</b> Capretto in umido alla contadina con purè di patate	2 480
	<b>Филе миньон со сморчками под соусом из сыра горгонзола</b> Filetto mignon di Black Angus con salsa di spugnole e fonduta di Gorgonzola	2 480
nuovo	<b>Каре ягнёнка на гриле с фисташковой корочкой</b> Carré di agnello alla griglia con crosta di pistacchi	2 880
nuovo	<b>Нога барашка с овощами на двоих</b> Coscia D'agnello con verdure stufate (minimo 2 persone)	8 480
nuovo	<b>Ребра говяжьи на гриле на двоих</b> Costolette di manzo alla griglia (minimo 2 persone)	6 480
nuovo	<b>Каре ягненка на гриле (8 шт.)</b> Carre di agnello intero (8 costolette)	1 480 / 100 гр.
	<b>Рибай стейк на гриле</b> Ribay black angus	1 580 / 100 гр.
	<b>Рибай стейк на кости на гриле</b> Ribeye con osso alla griglia	1 700 / 100 гр.
	<b>Томагавк на гриле</b> Tomahawk alla griglia	1 680 / 100 гр.
	<b>Филе миньон</b> Filetto mignon Black Angus	1 880 / 100 гр.

---

## СОУСЫ К МЯСУ | SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO PER LA CARNE

---

	<b>Томатный арабьята</b>   Salsa pomodoro arrabbiata	180
	<b>Из зеленых трав</b>   сальса верде Dalle erbe verdi   salsa verde	180
	<b>Сливочно-перечный</b>   Pepe cremoso	180
	<b>Из белых грибов</b>   Funghi porcini	180

---

## ГАРНИРЫ

## CONTORNI

---

<b>Мини-картофель с розмарином</b>	380
<i>Mini patate al rosmarino</i>	
<b>Картофельное пюре</b>	380
<i>Purea di patate</i>	
<b>Картофельное пюре с черным трюфелем</b>	880
<i>Purea di patate con tartufo</i>	
<b>Цукини на углях</b>	380
<i>Zucchine alla griglia</i>	
<b>Кукуруза на углях</b>	480
<i>Mais alla griglia</i>	
<b>Запеченный батат</b>	680
<i>Patata dolce al forno</i>	
<b>Шпинат</b>	680
<i>Spinaci</i>	
<b>Овощи на углях</b>	880
<i>Verdure alla griglia</i>	
<b>Грибы на гриле</b>	980
<i>Funghi alla griglia</i>	
<b>Зеленая спаржа</b>	1 480
<i>Asparagi al vapore con parmigiano</i>	
<b>Артишок, жареный по-сицилийски</b>	1 580
<i>Carciofi alla siciliana</i>	

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
*Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva*

---

nuovo - новое блюдо

---

## ЗАКУСКИ К ВИНУ | SPUNTINI PER IL VINO

---

Домашние вяленые томаты 50гр Pomodori secchi fatti in casa	380
Сладкие томаты в оливковом масле 100гр Pomodori dolci sott'olio	580
Артишоки в оливковом масле и пряных травах 100гр Carciofi marinati in olio d'oliva e erbe aromatiche	680
Ассорти оливок (таджаские, каламата, гигантские зелёные и вяленые) Olive assortite ( taggiasche, Calamata, giganti verdi e secche)	880

---

## СЫРЫ | FORMAGGI

---

Моцарелла Буфала 125гр   Mozzarella di bufala 125gr	480
Parmigiano reggiano 24 месяца 50гр   Parmigiano Reggiano 24 mesi 50 gr	480
Pecorino Romano 50гр   Pecorino Romano 50gr	480
nuovo Diva black выдержанный коровий 50гр   Diva vacca nera invecchiata 50gr	480
nuovo Frico goat originale козий 50гр   Frico capra capra originale 50gr	480
nuovo Коровий с трюфелем 50гр   Mucca con tartufo 50gr	480
nuovo Saint Abrey с плесенью 50гр   Saint Abrey con muffa 50gr	480
Gorgonzola piccante 50гр   Gorgonzola piccante 50gr	480
Гранде плато сыров   Formaggi del Grande Altopiano	2 780
Мостарда пиканте к сыру   Mostarda piccante per formaggio	380
Мёд   Miele	280

---

## МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ | GASTRONOMIA DI CARNE

---

Прошутто котто 50гр   Prosciutto cotto 50g	480
Салями Милано 50гр   Salame Milano 50g	480
nuovo Салями Наполи 50гр   Salame Napoli 50g	480
nuovo Прошутто крудо 50гр   Prosciutto di Parma 50gr	480
nuovo Панчетта Теза 50гр   Salame Pancetta Tesaal tartufo 50g	480
Спятата Калабра 50гр   Spiatata Calabria 50g	480
Гранде плато мясных деликатесов   Grande plateau di salumi	2 480





