

*f*ormaggi

ИТАЛЬЯНСКИЕ ОБЕДЫ

с 12:00 до 16:00



САЛАТЫ/UNO

Нисуаз с тунцом, белой фасолью и картофелем	150 Г	295
Овощной салат с куриными стрипсами, томатами черри и сыром сиртаки	190 Г	325
Чафан с ростбифом и маринованными овощами	155 Г	375
Салат с говяжьим языком и луковым айоли с хрустящими гренками	160 Г	395

СУПЫ/DUO

Итальянский суп чоппино с форелью и фасолью	250 Г	325
Борщ с рубленой говядиной, салом и сметаной	220/20/35 Г	365
Грибной крем-суп с тыквенными семечками	190 Г	385

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА/TRE

Перлотто с беконом и пармезаном	200 Г	355
Бефстроганов по-домашнему с картофельным пюре	150 Г	415
Куриный шницель под томатно-сырным соусом	250 Г	495

ДЕСЕРТЫ/DOLCE VITA

Меренга с клубничным соусом и цедрой лимона	190 Г	315
Профитроль с солёной карамелью и карамелизированным фундуком	180 Г	315

ХЛЕБ / PANE

Пшеничная чиабатта	50 Г	65	Гриссини	4 ШТ	55
Багет зерновой	50 Г	65	Французский багет	90 Г	105
Ржано-пшеничный хлеб с луком	50 Г	65	Фокачча с оливками и вялеными томатами	200 Г	375

НАПИТКИ/DRINKS

Морс брусничный	75
Настой шиповника	95
Американо	150
Чай черный или зеленый (в чайнике)	170
Капучино	210/250
Какао	255



— 100 МЛ

Trebbiano	255
«La Cacciatora»	
Sangiovese	255
«La Cacciatora»	



ФОТО И КБЖУ БЛЮД

У ИТАЛЬЯНЦЕВ СУЩЕСТВУЕТ ПРЕКРАСНАЯ ТРАДИЦИЯ НАЧИНАТЬ ОБЕД С БОКАЛА ВИНА. СЛЕДУЙТЕ ИХ ПРИМЕРУ — ВЫБИРАЙТЕ ВИНО!