

*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	345
Оливье с языком	150 Г	355
Чафан с ростбифом и маринованными овощами	150 Г	375

СУПЫ/DUO

Сырный суп с охотничьими колбасками и хрустящими сухарями	220 Г	295
Итальянский суп чоппино с форелью и фасолью	220/20/35 Г	365
Борщ с рубленой говядиной, салом и сметаной	190 Г	385

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА/TRE

Бефстроганов по-домашнему с картофельным пюре	150 Г	455
Говяжья колбаска с мини-картофелем, шпинатом и соусом демиглас	220 Г	555
Котлеты из щуки с орзо и грибным соусом	240 Г	595

ДЕСЕРТЫ/DOLCE VITA

Меренга с малиновым соусом	90 Г	245
Сырники из деревенского творога с соусом из сгущённого молока	100/30 Г	305

ХЛЕБ / PANE

Пшеничная чабатта	50 Г	65	Багет зерновой	50 Г	65
Французский багет	90 Г	105	Гриссини	4 ШТ	55
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
Чай черный или зеленый (в чайнике)	170
Американо	150
Капучино	210/250
Какао	255

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



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



ФОТО И КБЖУ БЛЮД