

MENU SPECIALE – SPECIÁLNÍ MENU

ANTIPASTI - PŘEDKRMY

ASPARAGI ALLA GRIGLIA, VARIAZIONE DI POMODORI E ROASTBEEF DI VETELLO

GRILOVANÝ CHŘEST S TELECÍM ROASTBEEFEM A VARIACÍ RAJČAT (čerstvá a pečená cherry rajčátka, sušené rajče)
299,-

TARTARA DI GAMBERI SUL CARPACCIO DI CETRIOLO CON ARANCINI DI ZAFERANO E MAIO DI LIMONE

KREVETOVÝ TARTAR NA OKURKOVÉM CARPACCIU, ŠAFRÁNOVÉ ARANCINI (smažené rýžové kuličky se šafránem),
DOMÁCÍ CITRÓNOVÁ MAJONÉZA
279,-

ZUPPA – POLÉVKA

CREMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E CROSINI DI AGLIO

CHŘESTOVÝ KRÉM S VEJCEM „63“ A ČESNEKOVÝMI KRUTONY
139,-

INSALATA- SALÁT

INSALATA GRECA GURMET - PEPERONI ARROSTO, POMODORINI SEMI ARROSTI, RUCOLA, OLIVE LECINO, CIPOLLINE CAMELATE E FORMAGGIO DELLA CASA TIPO FETA

GURMET ŘECKÝ SALÁT S NAŠÍM DOMÁCÍM SÝREM TYPU FETA, PEČENÝMI PAPRIKAMI, POLOPEČENÝMI CHERRY RAJČÁTKY, RUKOLOU, KAMELIZOVANÝMI CIBULKAMI A PRÉMIOVÝMI ITALSKÝMI OLIVAMI
„LECINO“
289,-

PASTA – TĚSTOVINY

PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO

DOMÁCÍ ČERSTVÉ PAPPARDELLE SE SLÁVKAMI NA VÍNĚ, ČESNEKU A RAJČATECH, KREVETAMI, KALAMÁREM A CHOBOTNICÍ S PETRŽELKOU
499,-

STROZZAPRETI AL RAGŮ DI CONIGLIO E ASPARAGI CON SCAGLIE DI PECORINO ROMANO

STROZZAPRETI (krátká čerstvá pasta) S CHŘESTOVO-KRÁLÍČÍM RAGŮ NA BÍLÉM VÍNĚ A KOŘENOVÉ ZELENINĚ, HOBLINY Z OVČÍHO SÝRA (PECORINO ROMANO)
349,-

RISOTTO AL POMODORO CON ASPARAGI GRIGLIATI, POMODORINI SEMI ARROSTI E STRACCIATELLA DELLA CASA E BASILICO FRESCO

TOMATOVÉ RISOTTO S GRILOVANÝM CHŘESTEM, POLOPEČENÝMI CHERRY RAJČÁTKY A BAZALKOVOU DOMÁCÍ STRACCIATELLOU (ČERSTVÁ DOMÁCÍ MOZZARELLA)
379,-



SECONDI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLO

STRIPLOIN STEAK BLACK ANGUS U.S.PRIME

STEAK Z NÍZKÉHO HOVĚZÍHO ROŠTĚNCE,, BLACK ANGUS U.S.PRIME“

CENA ZA 100 g 379,- (minimum 200g)

PORCHETTA ARROSTA CON SPINACI E SALSA NDUJA

PEČENÁ VEPŘOVÁ ROLÁDA MARINOVANÁ BYLINKAMI (typická Italská specialita) S LISTOVÝM ŠPENÁTEM A SALSOU NDUJA (salsa z kalábrijských chilli papriček a vepřového masa)

349,-

ROTOLO DI POLLO RIPIENO CON CANEDERLO DI SPINACI, SALSA DI TARTUFO BIANCO E ASPARAGI ALLA GRIGLIA

DOMÁCÍ KUŘECÍ ROLÁDKA PLNĚNÁ ŠPENÁTOVÝM KNEDLÍČKEM S LANÝŽOVOU OMÁČKOU A GRILOVANÝM CHŘESTEM

359,-

TAGLIATA DI VITELLO 200g

FILÍROVANÝ STEAK Z TELECÍ ENTRECOTY NA RUKOLE S CHERRY RAJČÁTKY A PARMAZÁNOVÝMI HOBLINAMI

469,-

PESCE – RYBA

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

PEČENÁ PRAŽMA NA BYLINÁCH – ČERSTVÁ RYBA !!!

170,- / 100g

MISTO FRUTTI DI MARE IN PAPPILOTE ALLA SICILIANA, BRUSCCHETTA DELLA CASA AL AGLIO

MIX MOŘSKÝCH PLODŮ V PAPILOTĚ PO SICILSKU(rajčata, olivy, česnek, kapary, bílé víno) S DOMÁCÍ ČESNEKOVOU BRUSCCHETTOU

499,-

POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE

CHAPADLA Z CHOBOTNICE NA GRILU NA SICILSKÉM SALÁTKU Z GRENAILÍ, CHERRY RAJČÁTEK, KAPARY,ČESNEKU A OLIV

499,-

PINSA ROMANA

PINSA BUFALA FIGLIATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

ROMÁNSKÁ PINSA S BŮVOLÍ MOZZARELLOU PLNĚNOU SMETANOU A TŘEŠINKAMI BŮVOLÍ MOZZARELLY S POLOSUŠENÝMI CHERRY RAJČÁTKY, RUCOLOU A ČERSTVOU BAZALKOU

399,-

PINSA ASPARAGI E VITELLO

ROMÁNSKÁ PINSA SE ZÁKLADEM Z RAJČAT S MOZZARELLOU, CHŘESTEM A TELECÍM ROASTBEEFEM, PARMAZÁNOVÉ HOBLINY

379,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

ROMÁNSKÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM, MOZZARELLA FIOR DI LATE, MORTADELLA A PISTÁCIOVÁ STRACCIATELLA POSYPANÁ DRTÍ Z PISTÁCIOVÝCH OŘÍŠKŮ

379,-

PINSA CALABRESE – POMODORO, SALSA NDUJA, MOZZARELLA, AGLIO, OLIVE, BASILICO FRESCO

PINSA PO KALABRIJSKU SE ZÁKLADEM Z RAJČAT A SALSY NDUJA (SALSA Z KALABRIJSKÝCH CHILLI PAPRIČEK A VEPŘOVÉHO MASA) S MOZZARELLOU, OLIVAMI, ČESNEKEM A ČERSTVOU BAZALKOU

289,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CAMELATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

ROMÁNSKÁ BÍLÁ PINSA SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM, GORGONZOLOU, PIKANTNÍM ITALSKÝM SALÁMEM (SPIANATA ROMANA), POLOPEČENÝMI CHERRY RAJČÁTKY A KAMELIZOVANÝMI CIBULKAMI

379,-

DOLCE – DEZERT

TARTLETTA RIPENA CON LAMPONI E CREMA DI MASCARPONE E PISTACCHIO AL CIOCCOLATO, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA

TARLETKA PLNĚNÁ MALINAMI A PISTÁCIOVÝM MASCARPONE, ČOKOLÁDOVÁ OMÁČKA, VANILKOVÁ ZMRZLINA A DOMÁCÍ ŠLEHAČKA

179,-

MENU SPECIALE – SPECIAL MENU AJ

ANTIPASTI - APPETIZERS

ASPARAGI ALLA GRIGLIA, VARIAZIONE DI POMODORI E ROASTBEEF DI VETELLO

GRILLED ASPARAGUS WITH ROASTBEEF AND TOMATO VARIATION (fresh and baked cherry tomatoes, dried tomatoes)

299,-

TARTARA DI GAMBERI SUL CARPACCIO DI CETRIOLO CON ARANCINI DI ZAFERANO E MAIO DI LIMONE

SHRIMP TARTAR ON CUCUMBER CARPACCIO, SAFFRON ARANCINI (fried rice balls with saffron),
HOMEMADE LEMON MAYONNAISE

279,-

ZUPPA – POLÉVKA

CREMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E CROSINI DI AGLIO

ASPARAGUS CREAM WITH EGG "63" AND GARLIC CROUTONS

139,-

INSALATA- SALÁT

INSALATA GRECA GURMET - PEPERONI ARROSTO, POMODORINI SEMI ARROSTI, RUCOLA, OLIVE LECINO, CIPOLLINE CAMELATE E FORMAGGIO DELLA CASA TIPO FETA

GOURMET GREEK SALAD WITH OUR HOMEMADE FETA CHEESE, ROASTED PEPPERS, SEMI-ROOKED CHERRY TOMATOES, ARUGULA, CARAMELIZED ONIONS AND PREMIUM ITALIAN "LECINO" OLIVES

289,-

PASTA – PASTA

PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO

HOMEMADE FRESH PAPPARDELLE WITH MUSSELS IN WINE, GARLIC AND TOMATOES, SHRIMPS, SQUID AND OCTOPUS WITH PARSLEY

499,-

STROZZAPRETI AL RAGÙ DI CONIGLIO E ASPARAGI CON SCAGLIE DI PECORINO ROMANO

STROZZAPRETI (short fresh pasta) WITH ASPARAGUS-RABBIT RAGU IN WHITE WINE AND ROOT VEGETABLES, Shavings of SHEEP'S CHEESE (PECORINO ROMANO)

349,-

RISOTTO AL POMODORO CON ASPARAGI GRIGLIATI, POMODORINI SEMI ARROSTI E STRACCIATELLA DELLA CASA E BASILICO FRESCO

TOMATO RISOTTO WITH GRILLED ASPARAGUS, SEMI-ROOKED CHERRY TOMATOES AND BASIL HOMEMADE STRACCIATELLA (FRESH HOMEMADE MOZZARELLA)

379,-



SECONDI PIATTI – MAIN MEAL

STRIPLOIN STEAK BLACK ANGUS U.S.PRIME

PRICE FOR 100 g 379,- (minimum 200g)

PORCHETTA ARROSTA CON SPINACI E SALSA NDUJA

ROASTED PORK ROLL MARINATED WITH HERBS (typical Italian specialty) WITH SPINACH AND NDUJA SALSA (salsa made from Calabrian chili peppers and pork)

349,-

ROTOLO DI POLLO RIPIENO CON CANEDERLO DI SPINACI, SALSA DI TARTUFO BIANCO E ASPARAGI ALLA GRIGLIA

HOMEMADE CHICKEN ROLL FILLED WITH SPINACH DUMPLING WITH TRUFFLE SAUCE AND GRILLED ASPARAGUS

359,-

TAGLIATA DI VITELLO 200g

SLICED VEAL ENTRECOTE STEAK ON ARUGULA WITH CHERRY TOMATOES AND PARMASANE Shavings

PESCE – FISH

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

BAKED SEABREAM (DORADA) – FRESH FISH !!!

170,- / 100g

MISTO FRUTTI DI MARE IN PAPILOTE ALLA SICILIANA, BRUSCCHETTA DELLA CASA AL AGLIO

SEAFOOD MIX IN SICILIAN PAPILOTA (tomatoes, olives, garlic, capers, white wine) WITH HOMEMADE GARLIC BRUSCHETTA

499,-

POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE

GRILLED OCTOPUS TENTACLES ON SICILIAN SALAD OF GRENAILLES, CHERRY TOMATOES, CAPERS, GARLIC AND OLIVES

499,-

PINSA ROMANA

PINSA BUFALA FIGLIATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

ROMAN PINSA WITH BUFFALO MOZZARELLA FILLED WITH CREAM AND BUFFALO MOZZARELLA CHERRIES WITH SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND FRESH BASIL

399,-

PINSA ASPARAGI E VITELLO

ROMAN PINSA WITH TOMATO BASE WITH MOZZARELLA, ASPARAGUS AND ROASTBEEF, PARMASAN Shavings

379,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

ROMAN PINSA WITH CREAM BASE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA AND PISTACHIO STRACCIATELLA SPRINKLED WITH PISTACHIO NUT CRUMBS

379,-

PINSA CALABRESE – POMODORO, SALSA NDUJA, MOZZARELLA, AGLIO, OLIVE, BASILICO FRESCO

CALABRIAN PINSA WITH TOMATO BASE AND NDUJA SALSA (CALABRIAN CHILLI AND PORK SALSA) WITH MOZZARELLA, OLIVES, GARLIC AND FRESH BASIL

289,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

ROMAN WHITE PINSA WITH CREAM BASE, GORGONZOLA, SPICY ITALIAN SALAMI (SPIANATA ROMANA), SEMI-ROOKED CHERRY TOMATOES AND CARAMELIZED ONIONS

379,-

DOLCE – DEZERT

TARTLETTA RIPENA CON LAMPONI E CREMA DI MASCARPONE E PISTACCHIO AL CIOCCOLATO, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA

TARLETTE FILLED WITH RASPBERRY AND PISTACHIO MASCARPONE, CHOCOLATE SAUCE, VANILLA ICE CREAM AND HOMEMADE CREAM

179,-

MENU SPECIALE – SPEZIELLES MENÜ NJ

ASPARAGI ALLA GRIGLIA, VARIAZIONE DI POMODORI E ROASTBEEF DI VETELLO

GEGRILLTER SPARGEL MIT RASTBEEF UND TOMATENVARIANTE (frische und gebackene Kirschtomaten, getrocknete Tomaten)

299,-

TARTARA DI GAMBERI SUL CARPACCIO DI CETRIOLO CON ARANCINI DI ZAFERANO E MAIO DI LIMONE

GARNELEN-TARTAR AUF GURKEN-CARPACCIO, SAFRAN-ARANCINI (gebratene Reisbällchen mit Safran), HAUSGEMACHTE ZITRONEN-MAYONNAISE

279,-

ZUPPA – POLÉVKA

CREMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E CROSINI DI AGLIO

SPARGELCREME MIT EI „63“ UND KNOBLAUCHCROUTONS

139,-

INSALATA- SALÁT

INSALATA GRECA GURMET - PEPERONI ARROSTO, POMODORINI SEMI ARROSTI, RUCOLA, OLIVE LECINO, CIPOLLINE CAMELLATE E FORMAGGIO DELLA CASA TIPO FETA

GOURMET-GRIECHISCHER SALAT MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN FETA-KÄSE, GERÖSTTEN PAPRIKA, HALBGERÄUCHTEN KIRSCHTOMATEN, RUKULA, KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN UND HOCHWERTIGEN ITALIENISCHEN „LECINO“-OLIVEN

289,-

PASTA – PASTA

PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO

HAUSGEMACHTE FRISCHE PAPPARDELLE MIT MUSCHELN IN WEIN, KNOBLAUCH UND TOMATEN, GARNELEN, TINTENFISCH UND KRAKEN MIT PETERSILIE

499,-

STROZZAPRETI AL RAGÙ DI CONIGLIO E ASPARAGI CON SCAGLIE DI PECORINO ROMANO STROZZAPRETI (kurze frische Nudeln) MIT SPARGEL-KANINCHEN-RAGU IN WEISSWEIN UND WURZELGEMÜSE, gehobelter Schafskäse (PECOrino ROMANO)

349,-

RISOTTO AL POMODORO CON ASPARAGI GRIGLIATI, POMODORINI SEMI ARROSTI E STRACCIATELLA DELLA CASA E BASILICO FRESCO

TOMATENRISOTTO MIT GEGRILLTEM SPARGEL, HALBGERÄUCHTEN KIRSCHTOMATEN UND HAUSGEMACHTER STRACCIATELLA MIT BASILIKUM (FRISCHER HAUSGEMACHTER MOZZARELLA)

379,-



SECONDI PIATTI – HAUPTMAHLZEIT

STRIPLOIN STEAK BLACK ANGUS U.S.PRIME

PREIS FÜR 100 g 379,- (mindestens 200 g)

PORCHETTA ARROSTA CON SPINACI E SALSA NDUJA

GEBRATENES SCHWEINEROLL MIT KRÄUTERN MARINIERT (typische italienische Spezialität) MIT SPINAT UND NDUJA-SALSA (Salsa aus kalabrischen Chilischoten und Schweinefleisch)

349,-

ROTOLO DI POLLO RIPIENO CON CANEDERLO DI SPINACI, SALSA DI TARTUFO BIANCO E ASPARAGI ALLA GRIGLIA

AUSGEMACHTE HÜHNERROLLE GEFÜLLT MIT SPINATKNÖDEL MIT TRÜFFELSAUCE UND GEGRILTEM SPARGEL

359,-

TAGLIATA DI VITELLO 200g

Filetiertes Kalbs-Entrecôte-Steak auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan-Spänen

469,-

PESCE – FISCH

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

GEBACKENE DORADA – FRISCHER FISCH !!!

170,- / 100g

MISTO FRUTTI DI MARE IN PAPILOTE ALLA SICILIANA, BRUSCCHETTA DELLA CASA AL AGLIO

MEERESFRÜCHTMISCHUNG IN SIZILIANISCHER PAPILOTA (Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kapern, Weißwein) MIT HAUSGEMACHTER KNOBLAUCH-BRUSCHETTA

499,-

POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE

Gegrillte Oktopus auf sizilianischem Salat mit Grenailles, Kirschtomaten, Kapern, Knoblauch und Oliven

499,-

PINSA ROMANA

PINSA BUFALA FIGLIATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

RÖMISCHE PINSA MIT BÜFFELMOZZARELLA GEFÜLLT MIT SAHNE UND BÜFFELMOZZARELLAKIRSCHEN MIT HALBGETROCKNETEN CHERRYTOMATEN, RUCOLA UND FRISCHEM BASILIKUM

399,-

PINSA ASPARAGI E VITELLO

RÖMISCHE PINSA AUF TOMATENBASIS MIT MOZZARELLA, SPARGEL UND RASTBEEF, PARMASANSPLATTEN

379,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

RÖMISCHE PINSA MIT CREMEBASIS, MOZZARELLA FIOR DI LATE, MORTADELLA UND PISTAZIEN-STRACCIATELLA, bestreut mit Pistazien-Crush

379,-

PINSA CALABRESE – POMODORO, SALSA NDUJA, MOZZARELLA, AGLIO, OLIVE, BASILICO FRESCO

KALABRISCHE PINSA MIT TOMATENBASIS UND NDUJA-SALSA (CALABRISCHE CHILLI-SCHWEINE-SALSA) MIT MOZZARELLA, OLIVEN, KNOBLAUCH UND FRISCHEM BASILIKUM

289,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPOLLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

RÖMISCHE WEISSE PINSA MIT CREMEBASIS, GORGONZOLA, WÜRZIGER ITALIENISCHER SALAMI (SPIANATA ROMANA), HALBGERÄUCHTEN KIRSCHTOMATEN UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

379,-

DOLCE – DEZERT

TARTLETTA RIPENA CON LAMPONI E CREMA DI MASCARPONE E PISTACCHIO AL CIOCCOLATO, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA

TARLETTE GEFÜLLT MIT HIMBEER-PISTAZIEN-MASCARPONE, SCHOKOLADENSAUCE, VANILLE-EIS UND HAUSGEMACHTER SAHNE

179,-

MENU SPECIALE – СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ RJ

ANTIPASTI – ЗАКУСКИ

ASPARAGI ALLA GRIGLIA, VARIAZIONE DI POMODORI E ROASTBEEF DI VETELLO

Спаржа на гриле с ростбифом и томатным вариантом (свежие и запеченные помидоры черри, вяленые томаты)
299,-

TARTARA DI GAMBERI SUL CARPACCIO DI CETRIOLO CON ARANCINI DI ZAFERANO E MAIO DI LIMONE

ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК НА КАРПАЧЧО С ОГУРЦАМИ, АРАНЧИНИ С ШАФРАНОМ (жареные рисовые шарики с шафраном), ДОМАШНИЙ ЛИМОННЫЙ МАЙОНЕЗ
279,-

ZUPPA – POLÉVKA

CREMA DI ASPARAGI CON UOVO „63“ E CROSINI DI AGLIO

КРЕМ ИЗ СПАРЖИ С ЯЙЦОМ «63» И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ
139,-

INSALATA- SALÁT

INSALATA GRECA GURMET - PEPERONI ARROSTO, POMODORINI SEMI ARROSTI, RUCOLA, OLIVE LECINO, CIPOLLINE CARAMELLATE E FORMAGGIO DELLA CASA TIPO FETA

ИЗЫСКАННЫЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С НАШИМ ДОМАШНИМ СЫРОМ ФЕТА, ЖАРЕНЫМ ПЕРЦЕМ, ПОЛУГРУЖЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, РУКОГУЛОЙ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И ИТАЛЬЯНСКИМ ОЛИВКАМИ "ЛЕЧИНО" ПРЕМИУМ
289,-

PASTA – МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO-ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ALLO SCOGLIO

СВЕЖИЕ ДОМАШНИЕ ПАППАРДЕЛЛЕ С МИДИЯМИ В ВИНЕ, ЧЕСНОКОМ И ПОМИДОРАМИ, КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАР И ОСЬМИНОГАМИ С ПЕТРУШКОЙ
499,-

STROZZAPRETI AL RAGÙ DI CONIGLIO E ASPARAGI CON SCAGLIE DI PECORINO ROMANO

СТРОЗЗАПРЕТИ (короткие свежие макароны) СО СПАРЖЕЙ-КРОЛИКОМ РАГУ В БЕЛОМ ВИНЕ И КОРНЕВЫМИ ОВОЩАМИ, Стружкой ОВЕЧЬЕГО СЫРА (PECORINO ROMANO)
349,-

RISOTTO AL POMODORO CON ASPARAGI GRIGLIATI, POMODORINI SEMI ARROSTI E STRACCIATELLA DELLA CASA E BASILICO FRESCO

ТОМАТНОЕ РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ НА ГРИЛЕ, ПОЛУГРУЖЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И БАЗИЛИКОМ ДОМАШНЯЯ СТРАЧЧАТЕЛЛА (СВЕЖАЯ ДОМАШНЯЯ МОЦАРЕЛЛА)
379,-



SECONDI PIATTI – ОСНОВНОЕ БЛЮДО

STRIPLOIN STEAK BLACK ANGUS U.S.PRIME
СТЕЙК СТРИПЛОИН БЛЭК АНГУС U.S. ПРАЙМ
ЦЕНА ЗА 100 г 379,- (минимум 200 г)

PORCHETTA ARROSTA CON SPINACI E SALSA NDUJA

ЖАРЕННЫЙ СВИНОЙ РУЛЕТ, МАРИНОВАННЫЙ С ТРАВАМИ (типичный итальянский деликатес) СО ШПИНАТОМ И САЛЬСОЙ НДУЯ (сальса из калабрийского перца чили и свинины)

349,-

ROTOLO DI POLLO RIPIENO CON CANEDERLO DI SPINACI, SALSA DI TARTUFO BIANCO E ASPARAGI ALLA GRIGLIA
ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ, ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ И СПАРЖЕЙ НА ГРИЛЕ

359,-

TAGLIATA DI VITELLO 200g

СТЕЙК АНТРЕКОТ ИЗ ТЕЛЯТИКИ НА РУКОГУЛЕ С ПОМИДАМИ ЧЕРРИ И СТРУЖКОЙ ПАРМАЗАНА

469,-

PESCE – РЫБА

ORATA AL FORNO – PESCE FRESCO

ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ЛЕЧ – СВЕЖАЯ РЫБА!!!

170,- / 100g

MISTO FRUTTI DI MARE IN PAPPILOTE ALLA SICILIANA, BRUSCCHETTA DELLA CASA AL AGLIO

МИКС МОРЕПРОДУКТОВ В СИЦИЛИЙСКОЙ ПАПИЛОТЕ (помидоры, оливки, чеснок, каперсы, белое вино) С ДОМАШНЕЙ ЧЕСНОЧНОЙ БРУСКЕТТОЙ

499,-

POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALTA SICILIANA DI PATATE

Щупальца осьминога на гриле на сицилийском салате из греналей, помидоров черри, каперсов, чеснока и оливок

499,-

ПИНСА РОМАНО

PINSA BUFALA FIGLIATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO

РИМСКАЯ ПИНСА С МОЦАРЕЛЛОЙ ИЗ БУФФАЛО С НАПИТКОЙ СО СЛИВКАМИ И ВИШНЕЙ МОЦАРЕЛЛА ИЗ БУФФАЛО С ПОЛУСУШЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, Руккола и СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ

399,-

PINSA ASPARAGI E VITELLO

РИМСКАЯ ПИНСА С ТОМАТНОЙ ОСНОВОЙ С МОЦАРЕЛЛОЙ, СПАРЖЕЙ И РОСТБИФОМ, Стружкой ПАРМАСАНА

379,-

PINSA BIANCA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI PISTACCHIO

РИМСКАЯ ПИЦЦА НА СЛИВОЧНОЙ ОСНОВЕ, МОЦАРЕЛЛА ФИОР ДИ ЛАТТЕ, МОРТАДЕЛЛА И ФИСТАШКОВАЯ СТРАЧЧАТЕЛЛА, ПОЗЫЛЕННАЯ ФИСТАШКОВОЙ КРОШКОЙ

379,-

PINSA CALABRESE – POMODORO, SALSA NDUJA, MOZZARELLA, AGLIO, OLIVE, BASILICO FRESCO

КАЛАБРИЙСКАЯ ПИНСА С ТОМАТНОЙ ОСНОВОЙ И НДУХА САЛЬСА (КАЛАБРИЙСКАЯ САЛЬСА ЧИЛИ И СВИНАЯ САЛЬСА) С МОЦАРЕЛЛОЙ, ОЛИВКАМИ, ЧЕСНОКОМ И СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ

289,-

PINSA BIANCA GORGONZOLA E SPIANATA PICANTE, CIPELLINE CARAMELLATE, POMODORINI SEMI ARROSTI

РИМСКАЯ БЕЛАЯ ПИНСА СО СЛИВОЧНОЙ ОСНОВОЙ, ГОРГОНЗОЛОЙ, ОСТРОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ САЛЯМИ (SPIANATA ROMANA), ПОЛУПРОМАННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

379,-

DOLCE – DEZERT

TARTLETTA RIPENA CON LAMPONI E CREMA DI MASCARPONE E PISTACCHIO AL CIOCCOLATO, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA

ТАРЛЕТКА С НАЧИНКОЙ МАЛИНОВОГО И ФИСТАШКОВОГО МАСКАРПОНЕ, ШОКОЛАДНОГО СОУСА, ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО И ДОМАШНЕГО СЛИВКА

179,-

