

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ЛУКИ ВЕРДОЛИНИ

СОРБЕТ ИЗ ПОМИДОРОВ И АПЕЛЬСИНА С САЛАТОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, ЦИКОРИЯ И  
МАЛИНЫ С УКСУСОМ ИЗ ИНЖИРА  
PINO GRIGIO 2009, FRIULI (LIVIO FELLUGA)

ПОДЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ И ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА  
CERVARO 2008, UMBRIA (CASTELLO DELLA SALA, ANTINORI)

КАЛЬМАРЫ С НАЧИНКОЙ "ПАНЦАНЕЛЛО" В РЫБНОМ БУЛЬОНЕ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И  
МАНДАРИНОВЫМ СОКОМ  
GAVI 2010, PIEMONTE (MICHELE CHIARLO)

НЬОККИ ИЗ КРЕВЕТОК С ЛЕГКИМ ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ  
SANCERRE COMTE LAFOND ROSE 2010, VALLEE DE LOIRE (DE LADOUCETTE)

НЕЖНОЕ ФИЛЕ ЧИЛИЙСКОГО СИБАСА С ПЮРЕ ИЗ ПОДКОПЧЕНОГО БАКЛАЖАНА И  
КРАСНЫМ ЛУКОМ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ  
CERVARO 2008, UMBRIA (CASTELLO DELLA SALA, ANTINORI)

МЯГКИЙ ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ В ГРАППЕ ИЗ ГРУШИ  
PASSITO DI PANTELERIA BEN RYE 2005, SICILIA (DONNAFUGATA)

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

2500,-

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИНА

5300,-

## ФЕСТИВАЛЬ БЛЮД РЕГИОНА МАРКЕ

NEW	ПЕКорино с черным трюфелем из Урбино	1050,- за 100г.
NEW	ПАРМЕЗАН в черной корочке, 30 лет выдержки	750,- за 100г.
NEW	ПЕКорино аль Пеппе	750,- за 100г.
NEW	ПЕКорино ди Фосса К итальянским сырам шеф рекомендует саламино из инжира со вкусом аниса и желе из домашнего бальзамического уксуса	1050,- за 100г.
NEW	СОПРЕССАТА из Фурло	700,- за 100г.
NEW	САЛЯМИ из мяса кабана из Карпеньи	900,- за 100г.
NEW	САЛЯМИ с трюфелем из Урбино	750,- за 100г.
NEW	СЫРОВАЯ ВЕТЧИНА с оливками, артишоками, вялеными помидорами, луком борретане и фокачей с розмарином	1200,-
	ОКОРОК Сан Даниэле, 24 месяца выдержки	2000,- за 100г.
	СЫРОВАЯ ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА с дыней	850,-
NEW	ГУАНЧОЛА ПЕПАТА ди Виссо	900,- за 100г.
	ЛУК борретане в кисло-сладком соусе с бальзамическим уксусом	150,-
	Оливки и маслины	300,-
	Вяленые томаты в масле	450,-
	Артишоки, маринованные в масле	700,-
	Бальзамический уксус, 12 лет выдержки в дубовых бочках	500,-
	Бальзамический уксус, 25 лет выдержки в дубовых бочках	1500,-
NEW	МАККЕРОНЧИНИ из Кампофилоне с соусом из тунца, вонголе и помидоров	550,-
NEW	КРЕШИЯ Маркеджана (Пьядина со шпинатом, брокколи, картофелем, гуанчолой, чесноком, острым перцем и сыром пекорино)	500,-
NEW	ЧЕРНАЯ ТРЕСКА в Анконском стиле (Филе черной трески, запеченое с каперсами, чесноком, розмарином и белым вином, подается с картофелем и помидорами)	2500,-
NEW	КАРАКАТИЦЫ по-домашнему с картофелем и зеленым горошком	850,-
NEW	МЕДАЛЬОН из мяса кролика с капонатой из овощей и морковным пюре	800,-
NEW	РЫБНЫЙ СУП "Адриатико" с пастой пассателли с чернилами каракатицы	2200,-
NEW	ДЗУППА Инглезе с ванильным и шоколадным кремом, подается с бисквитом в ликере алькермес	250,-

## ВСЕГДА В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ЖИВЫЕ МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ЦЕЛЫЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ ИЛИ НА ГРИЛЕ, ПОДАЕТСЯ С ЛИНГУИНЕ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СОУСАМИ НА ВАШ ВЫБОР (МИНИМУМ НА 2 ПЕРСОНЫ)	1300,- ЗА 100г.
КРАБ КОЛЮЧИЙ	400,- ЗА 100г.
ДИКИЕ ГИГАНТСКИЕ УСТРИЦЫ:	
ПОСЬЕТСКАЯ	300,- ЗА 100г.
ЯПОНСКАЯ	300,- ЗА 100г.
СОЛОВЬЕВСКАЯ (АНИВСКАЯ)	300,- ЗА 100г.
ХАСАНСКАЯ (ОСТРОВНАЯ)	300,- ЗА 100г.
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ	500,- ЗА 100г.
ФРАНЦУЗСКИЕ УСТРИЦЫ	
ФИН ДЕ КЛЕР, 1ШТ	450,-
БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ, 1ШТ	550,-
ЖИЛАРДО, 1ШТ	550,-
ЛАНГУСТИНЫ АТЛАНТИЧЕСКИЕ НА ПАРУ ИЛИ НА ГРИЛЕ	1300,- ЗА 100г.
ОМАР КАНАДСКИЙ	500,- ЗА 100г.
ОМАР БРЕТОНСКИЙ	1150,- ЗА 100г.
МИДИИ	350,- ЗА 100г.
ВОНГОЛЕ	450,- ЗА 100г.
СОТЕ ИЗ МИДИЙ И ВОНГОЛЕ	1250,-

ВСЕ НАШИ МОРЕПРОДУКТЫ МОГУТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНЫ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ С ПАСТОЙ ИЛИ РАЗЛИЧНЫМИ СОУСАМИ

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ С ОЛИВКОВЫМ, РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ ПО ЖЕЛАНИЮ ГОСТЯ (ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КРАСНЫЙ ЛУК, БАЗИЛИК, УКСУС, УКРОП)	450,-
	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ (ПОМИДОРЫ, РУКОЛА, САЛАТ РОМАНО, ЛОЛЛО РОССА, ФРИЗЕ, САЛАТ КОРН, МОРКОВЬ, ОГУРЦЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, ШАМПИНЬОНЫ, РАДИЧИО, ФЕНХЕЛЬ, АВОКАДО)	300,-
	ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, СЕЛЬДЕРЕЙ, МАСЛИНЫ, СЫР ФЕТА, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ)	450,-
<b>NEW</b>	МОЦЦАРЕЛЛА БУФАЛА С ПОМИДОРАМИ В СТИЛЕ КАПРЕЗЕ С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА	1100,-
	БУРРАТИНА ПО-ПУЛИЙСКИ С ПОМИДОРАМИ, МАРИНОВАННЫМИ ВО ФРУКТОВОМ УКСУСЕ, БАЗИЛИКОМ, КАПЕРСАМИ И ОЛИВКАМИ ТАДЖАСКЕ	850,-
<b>NEW</b>	САЛАТ "ДОМ ЦЕЗАРЯ" С ФИЛЕ КУРИЦЫ	550,-
<b>NEW</b>	САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ И ТУНЦА В СОУСЕ ТОННАТО С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	750,-
	САЛАТ С ФИЛЕ УТКИ, МАРИНОВАННОЙ В РОЗМАРИНЕ, ЧАТНЕЙ МАНГО И ДРЕССИНГОМ ИЗ ЛАЙМА И ТЫКВЕННОГО МАСЛА	500,-
<b>NEW</b>	КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС С СЕЛЬДЕРЕЕМ, РУКОЛОЙ, ПАРМЕЗАНОМ И ДРЕССИНГОМ ИЗ ГОРЧИЦЫ	800,-
	ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	1000,-
<b>NEW</b>	ФИЛЕ ТУНЦА В СОЕВОМ СОУСЕ С САЛАТОМ ИЗ ХРУСТЯЩИХ ОВОЩЕЙ С ЛУКОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ	300,-
<b>NEW</b>	КРЕВЕТКИ С САЛАТОМ КОРН И ЛЕПЕСТКАМИ БОТАРГИ	700,-
	ТАРТАР ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА С СЕЛЬДЕРЕЕМ И КОНКАССЕ ИЗ ПОМИДОРОВ	650,-
<b>NEW</b>	СЕВИЧЕ ИЗ ОРАТЫ, ЛОСОСЯ, МЯСА КРАБА И ТУНЦА	850,-
	КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ДРЕССИНГОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЛАЙМА, ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	400,-
<b>NEW</b>	КАРПАЧЧО ИЗ ОБЖАРЕННЫХ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЖУЛЬЕНОМ ИЗ ЯБЛОКА И РЕДИСА	800,-
<b>NEW</b>	САЛАТ ИЗ ЗЕЛеной СПАРЖИ С МЯСОМ КРАБА, ЯЙЦОМ И ЖЕЛЕ-ГАСПАЧЧО ИЗ ПОМИДОРОВ	1200,-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>NEW</b>	ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И ФАСОЛИ КАНЕЛЛИНИ С СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПОМИДОРОВ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ	1250,-
<b>NEW</b>	ПОДЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ И ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА	850,-
	ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С КАРПАЧЧО ИЗ АВОКАДО И КОНКАССЕ ИЗ ПОМИДОРОВ	700,-
<b>NEW</b>	ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА В СЛАДКОМ ПЕРЦЕ С КРЕМОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ФИСТАШКАМИ	400,-
<b>NEW</b>	ФРИТТУРА ИЗ КРЕВЕТОК, АКУАДЕЛЛЕ И КАЛЬМАРОВ С ОВОЩАМИ	1000,-
<b>NEW</b>	БЕЛЫЕ ГРИБЫ НА ГРИЛЕ С БУРРАТОЙ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА	700,-

## СУПЫ

	ГАСПАЧЧО ИЗ ПОМИДОРОВ	400,-
	МИНЕСТРОНЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА	250,-
	ГРИБНОЙ СУП ПО-ТОСКАНСКИ С ПАСТОЙ ТРОФЬЕТТЕ	500,-
<b>NEW</b>	КРЕМ ИЗ ЗЕЛеноЙ СПАРЖИ С НЬОККЕТТИ ИЗ КРЕВЕТОК СО ВКУСОМ ЛИМОНА И ЛЕПЕСТКАМИ БОТАРГИ	1000,-
<b>NEW</b>	РЫБНЫЙ СУП СО ШПИНАТОМ И ПАСТОЙ ФРЕГОЛА	1050,-

НЕКОТОРЫЕ ВИДЫ ПАСТ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

## РИЗОТТИ И ПАСТА

<b>NEW</b>	РИС АКУАРЕЛЛО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И БУРРАТОЙ	750,-
<b>NEW</b>	РИС АКУАРЕЛЛО С МОРЕПРОДУКТАМИ, ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ И ШАФРАНОМ	950,-
	СПАГЕТТИ С ЖИВЫМИ МИДИЯМИ И ВОНГОЛЕ ИЗ АКВАРИУМА	1100,-
	ПАСТА НА ВАШ ВЫБОР (С СОУСОМ А-ЛЯ АРАБЬЯТА, С ПЕСТО ПО-ГЕНУЭЗСКИ, С ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ, КАРБОНАРА, С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И БАЗИЛИКА)	450,-

## НАША ДОМАШНЯЯ ПАСТА

	ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ	450,-
	ФЕТТУЧИНЕ С ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ В КРЕМОВОМ СОУСЕ	600,-
<b>NEW</b>	КИТАРРИНЕ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ	1250,-
<b>NEW</b>	ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, МЯСОМ ЯГНЕНКА И СЫРОМ ПЕКОРИНО	750,-
<b>NEW</b>	ШАЛЬЯТЕЛЛИ ИЗ ШПИНАТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПОМИДОРОВ	1250,-
<b>NEW</b>	ПАККЕРИ С МАЛЕНЬКИМИ КАЛЬМАРАМИ И ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА	750,-
<b>NEW</b>	ТАЛЬОЛИНИ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ С ФИЛЕ ПЕРЕПЕЛКИ И КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ	750,-
<b>NEW</b>	ФАГОТИНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КРЕВЕТОК И КАЛЬМАРОВ В МЯГКОМ СОУСЕ АМАТРИЧАНА	600,-
<b>NEW</b>	РАВИОЛОНЕ ИЗ ШПИНАТА С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖИ И РИКОТТЫ С РАГУ ИЗ МЯСА КРОЛИКА И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	850,-
<b>NEW</b>	ТОРТЕЛЛИНИ С МЯСОМ В СОУСЕ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ, СЫРОВЯЛЕННОЙ ВЕТЧИНОЙ И КОПЧЕНОЙ РИКОТТОЙ	700,-

НЕКОТОРЫЕ ВИДЫ ПАСТ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

	ЦЫПЛЕНОК, ПОДЖАРЕННЫЙ В РОЗМАРИНЕ С РИСОМ И ОВОЩНЫМ СОУСОМ	700,-
<b>NEW</b>	ЭСКАЛОП ИЗ ПЕЧЕНИ ТЕЛЕНКА С ГРУШЕЙ В ШАФРАНЕ, КРАСНЫМ ЛУКОМ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ И ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	600,-
	КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ БАРБЕКЮ	650,-
	ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КРЕМОМ ИЗ ПОДЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ	1600,-
<b>NEW</b>	ТАЛЬЯТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БУКЕТОМ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	1600,-
<b>NEW</b>	УТИНАЯ НОЖКА КОНФИТ И УТИНАЯ ГРУДКА С НЬОКЕТТИ В АРОМАТНЫХ ТРАВАХ И СОУСОМ ПОРТО С ВИШНЕЙ	1600,-
<b>NEW</b>	МЕДАЛЬОН ИЗ МЯСА КРОЛИКА С КАПОНАТОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И МОРКОВНЫМ ПЮРЕ	800,-

## ЛУЧШИЕ СТЕЙКИ PINOCCIO

	ФИЛЕ BLACK ANGUS, SELECT, АВСТРАЛИЯ	800,- за 100г.
	ШАТО БРИАН BLACK ANGUS, SELECT, АВСТРАЛИЯ (МИНИМУМ НА 2 ПЕРСОНЫ) ГОВЯДИНА BLACK ANGUS ЛУЧШАЯ ПОРОДА В МИРЕ ПО МНЕНИЮ ЦЕНИТЕЛЕЙ НАСТОЯЩЕГО МЯСА. 100 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА. ПРИ ЗЕРНОВОМ ОТКОРМЕ БЫЧКИ ПИТАЮТСЯ НА ПАСТБИЩАХ ДО 7-8 МЕСЯЦЕВ, ПОСЛЕ ЧЕГО ИХ ПЕРЕВОДЯТ НА УСИЛЕННОЕ ПИТАНИЕ ЗЕРНОМ, КУКУРУЗОЙ, ЛЮЦЕРНОЙ, ТО ЕСТЬ ПРОДУКТАМИ, БОГАТЫМИ БЕЛКОМ. МЯСО БЫЧКОВ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА БОЛЕЕ НЕЖНОЕ, МЯГКОЕ, БОЛЕЕ ЖИРНОЕ, И ЗА СЧЕТ ЖИРА ИМЕЕТ СВОЙ АРОМАТ.	850,- за 100г. (МИНИМУМ 500г.)
	СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ РИБАЙ ANGUS, АВСТРАЛИЯ 150-180 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА. МРАМОРНОСТЬ 3-4	550,- за 100г. (МИНИМУМ 250г.)
	СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ РИБАЙ, ИРЛАНДИЯ 100% ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ. МЯСО ИМЕЕТ БОЛЕЕ ЯРКИЙ ВКУС И ЯВЛЯЕТСЯ НАИБОЛЕЕ ПОСТНЫМ.	700,- за 100г. (МИНИМУМ 250г.)
	МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА WAGYU, МРАМОРНОСТЬ 5-6, АВСТРАЛИЯ НЕЖНЕЙШЕЕ АРОМАТНОЕ МЯСО С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ОЛЕИНОВОЙ КИСЛОТЫ (ЖИР), КОТОРЫЙ СОЗДАЕТ МРАМОРНЫЙ УЗОР. ЭТОТ ЖИР ОЧЕНЬ ПОЛЕЗЕН И ОТЛИЧНО ВЛИЯЕТ НА ПОНИЖЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА В КРОВИ.	1700,- за 100г.
	КАРЕ ЯГНЕНКА, ИРЛАНДИЯ 100% ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ. ОДНО ИЗ САМЫХ АРОМАТНЫХ ВИДОВ МЯСА, ИМЕЮЩЕЕ РОЗОВЫЙ ЦВЕТ И НЕЖНЫЙ МЯГКИЙ ВКУС. ЖИР ЯГНЕНКА ПРАКТИЧЕСКИ НЕ СОДЕРЖИТ ХОЛЕСТЕРИНА.	750,- за 100г.
<b>NEW</b>	СВИНАЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ (250г.)	500,-
	АНТРЕКОТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, АВСТРАЛИЯ 100% МОЛОЧНЫЙ ОТКОРМ. НЕЖНОЕ ПО СВОЕЙ СТРУКТУРЕ МЯСО.	550,- за 100г. (МИНИМУМ 200г.)

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ НАШИХ ФИРМЕННЫХ СТЕЙКОВ:  
 RARE (ОБЖАРЕННЫЙ СНАРУЖИ, КРАСНЫЙ ВНУТРИ, Т 39° - 43°)  
 MEDIUM RARE (СТЕЙК С КРОВЬЮ, КРАСНО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ, Т 42° - 47°)  
 MEDIUM (СРЕДНЕПРОЖАРЕННЫЙ СТЕЙК, РОЗОВЫЙ ВНУТРИ, Т 47° - 50°) - НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ  
 MEDIUM WELL (ПОЧТИ ПРОЖАРЕННЫЙ СТЕЙК, СВЕТЛО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ, Т 55° - 57°)

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

<b>NEW</b>	ФИЛЕ РОЗОВОГО ТУНЦА С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА ПИЧЕНО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ НА ГРИЛЕ И КРЕМОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ	750,-
<b>NEW</b>	ФИЛЕ ЧИЛИЙСКОГО СИБАСА С ПЮРЕ ИЗ ПОДКОПЧЕНОГО БАКЛАЖАНА И КРАСНОГО ЛУКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	2100,-
	ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ ПО-ГРЕЧЕСКИ	800,-
	ФИЛЕ ДОРАДЫ «АКВА ПАЦЦА»	1200,-
<b>NEW</b>	ЧЕРНАЯ ТРЕСКА В АНКОНСКОМ СТИЛЕ <i>(ФИЛЕ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ, ЗАПЕЧЕНОЕ С КАПЕРСАМИ, ЧЕСНОКОМ, РОЗМАРИНОМ И БЕЛЫМ ВИНОМ, ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ)</i>	2500,-
<b>NEW</b>	КАРАКАТИЦЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	850,-
<b>NEW</b>	РЫБНЫЙ СУП "АДРИАТИКО" С ПАСТОЙ ПАССАТЕЛЛИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ	2200,-
<b>NEW</b>	ПОДЖАРЕННЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ, ПОДАЮТСЯ С САЛАТОМ ИЗ ФЕНХЕЛЯ, СЕЛЬДЕРЕЯ, АПЕЛЬСИНА И ЛЕПЕСТКОВ БОТАРГИ	1000,-
	ФИЛЕ РОЗОВОГО ТУНЦА	400,- за 100г.
<b>NEW</b>	ФИЛЕ ДОРАДЫ ИЛИ БРАНЗИНО	550,- за 100г.
<b>NEW</b>	ФИЛЕ ЛОСОСЯ	250,- за 100г.
<b>NEW</b>	ФИЛЕ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ	1000,- за 100г.
	КАЛЬМАРЫ	700,- за 100г.
	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ	450,- за 100г.
	МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ	500,- за 100г.
	ОСЬМИНОГИ	950,- за 100г.
	ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА НА ПАРУ ИЛИ НА ГРИЛЕ	1200,- за 100г.
	ДОРАДА ИЛИ БРАНЗИНО В КОРОЧКЕ ИЗ СОЛИ, НА ПАРУ ИЛИ НА ГРИЛЕ	300,- за 100г.
	ЦЕЛАЯ КАМБАЛА, ЗАПЕЧЕНАЯ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ С АРОМАТИЧЕСКИМИ ТРАВАМИ И ОВОЩАМИ	650,- за 100г.

## СОУСЫ К МЯСУ И РЫБЕ НА ГРИЛЕ

<b>NEW</b>	СОУС ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА	150,-
<b>NEW</b>	СОУС БАРБЕКЬЮ	50,-
<b>NEW</b>	СОУС ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА	150,-
<b>NEW</b>	СОУС БЕРНЕЗЕ	200,-
	СОУС ГУАКАМОЛЕ	150,-
	СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	750,-

## ГАРНИРЫ

	ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	200,-
<b>NEW</b>	ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ В РОЗМАРИНЕ С ПОМИДОРАМИ, ОЛИВКАМИ ТАДЖАСКЕ И КАПЕРСАМИ	350,-
	БРОККОЛИ НА ПАРУ С ЛИМОНОМ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ	250,-
	ЧЕРНЫЙ РИС	250,-
	РИС С ОВОЩАМИ В СОЕВОМ СОУСЕ	400,-
	ШПИНАТ С ЧЕСНОКОМ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ	550,-
	ОВОЩИ НА ПАРУ ИЛИ НА ГРИЛЕ	300,-
	ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА	500,-
<b>NEW</b>	БЕЛЫЕ ГРИБЫ И КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ	450,-

## ФОКАЧЧА

ФОКАЧЧА PINOCCIO	150,-
ФОКАЧЧА С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА И ПОМИДОРАМИ	150,-
ФОКАЧЧА С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА, ПОМИДОРАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	150,-
ФОКАЧЧА С ЦУККИНИ	150,-
ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ ТАДЖАСКЕ	150,-
ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	150,-
ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ	250,-
ФОКАЧЧА С ПОДКОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	300,-
<b>NEW</b> ФОКАЧЧА С КРАСНОЙ ИКРОЙ	650,-

## ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА (БОЛЬШАЯ/МАЛЕНЬКАЯ)	220,- / 120,-
ГРИССИНИ	120,-

## ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

АНАНАС	300,-
КЛУБНИКА	450,-
ЯГОДНОЕ АССОРТИ	1000,-
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	600,-
МАЛИНА	1200,-
ГОЛУБИКА	900,-
ЕЖЕВИКА	1000,-

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНОЕ, СТРАЧЧАТЕЛЛА, ШОКОЛАДНОЕ, ФИСТАШКОВОЕ,  
СЛИВОЧНОЕ, С РОМОМ И ИЗЮМОМ, ЧИЗКЕЙК, МЯТНОЕ С ШОКОЛАДОМ

120,-

## ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

МАЛИНА, БРУСНИКА, ЛИМОН, АНАНАС, ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО,  
МАНГО, МАРАКУЙЯ, КЛУБНИКА, ВИНОГРАД

120,-

## НАШЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ БЕЗ ИСКУССТВЕННЫХ ДОБАВОК В ТЕРМОБОКСАХ

ВАНИЛЬНОЕ, ЗЕМЛЯНИЧНОЕ, ЛИМОННОЕ, МАЛИНОВОЕ, ТИРАМИСУ,  
ФИСТАШКОВОЕ, ШОКОЛАДНОЕ, МЯТНОЕ С ШОКОЛАДОМ, СТРАЧЧАТЕЛЛА, ЧИЗ-КЕЙК

500 Г

600,-

750 Г

900,-

## ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

ПОДАЮТСЯ С КОНФИТЮРОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫМ ПО-ДОМАШНЕМУ

1300,-

## ДЕСЕРТЫ

	МЯГКИЙ ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ	100,-
	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ПИНОССИО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	300,-
<b>NEW</b>	АЙРИШ-КОФЕ	150,-
<b>NEW</b>	ПИНА КОЛАДА И КЛУБНИКА	250,-
	АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ ПРОФИТРОЛЕЙ (КОФЕ, ШОКОЛАД, МАСКАРПОНЕ, ФИСТАШКА, РИКОТТА)	250,-
<b>NEW</b>	ТИРАМИСУ С ДОМАШНИМ БИСКВИТОМ САВОЙАРДИ	200,-
	ТЕПЛЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТИНО С НАЧИНКОЙ ИЗ ВАНИЛЬНОГО КРЕМ-БРЮЛЕ, ТРЮФЕЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И КРЕМ-КАРАМЕЛЬЮ ИЗ ТЫКВЫ	450,-
	ТЕРРИН ИЗ ПАННА КОТТЫ С ФИСТАШКОВЫМ БИСКВИТОМ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ В СИРОПЕ С ЛИКЕРОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	600,-
<b>NEW</b>	МАРАКУЙЯ С ГРУШЕЙ И МУССОМ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА	250,-
	ОРЕХОВОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ С МОРОЖЕНЫМ КОРИАНДР	300,-
<b>NEW</b>	ЯГОДНЫЙ СУП ПОШЕ С КЛУБНИКОЙ И ЗЕМЛЯНИКОЙ С ЛЕГКИМ МУССОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ	350,-
	МАРИЯ РИТА - ЯБЛОЧНЫЙ ПЕСОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ДЖЕМОМ ИЗ АПЕЛЬСИНА, МОРОЖЕНЫМ ПО-СИЦИЛИЙСКИ И СОУСОМ АЛЬ-КУАНТРО	400,-
<b>NEW</b>	ДЗУППА ИНГЛЕЗЕ С ВАНИЛЬНЫМ И ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ, ПОДАЕТСЯ С БИСКВИТОМ В ЛИКЕРЕ АЛЬКЕРМЕС	250,-
<b>NEW</b>	МЯГКИЙ ЧИЗКЕЙК И КАРАМЕЛЬ В ГРАППЕ ИЗ ГРУШИ	550,-

## ПИРОЖНЫЕ НА ВЫБОР ИЗ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ "ПИНОККИО"

	50,-	ЦЕНА ЗА
	70,-	100 ГРАММ
МАКАРОНИ	50,-	
СЛОЕННЫЕ ТРУБОЧКИ	70,-	
СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ	85,-	ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ 100,-
ОРЕШЕК В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ	100,-	ПЕЧЕНЬЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ 150,-
ОРЕШЕК С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	100,-	ФРУКТОВЫЕ ЦУКАТЫ 150,-
ПРОФИТРОЛЬ СО СЛИВКАМИ	150,-	МАРМЕЛАД НЕЖНЫЙ 150,-
БЕЗЕ СО СЛИВКАМИ	150,-	МЕРЕНГА С МАЛИНОЙ 150,-
ОРЕШЕК С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ	150,-	МЕРЕНГА С ШОКОЛАДОМ 150,-
ДОЛЬЧЕ РЕЗВЕЛИО	150,-	МАРЦИПАНЫ 330,-
ПИРОЖНОЕ ЙОГУРТОВОЕ	160,-	ЦУКАТЫ В ШОКОЛАДЕ 350,-
КАЗАНОВА	160,-	
ТИРАМИСУ	200,-	
ЗАХЕР	250,-	
ПАСТИЧОТТО С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	200,-	
ПАСТИЧОТТО С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ	200,-	
МИЛЛЕФОЛЬЕ	250,-	
ПИРОЖНОЕ МИНДАЛЬНО-ПЕСОЧНОЕ	250,-	
ТРАНЧО С РИКОТТОЙ	250,-	
ЧИЗКЕЙК	270,-	
КОРЗИНКА С ФРУКТАМИ	300,-	
ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С МАСКАРПОНЕ	350,-	
ШОКОЛАДНАЯ КОРЗИНКА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ И МАЛИНОЙ	400,-	

## ПЬЯДИНА "РОМАНЬОЛА"

С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ, МОЦЦАРЕЛЛОЙ, РУКОЛОЙ И ПОМИДОРАМИ 450,-

## ИТАЛЬЯНСКИЕ ПИРОГИ РУСТИЧИ

- "БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ" И ШАМПИНЬОНЫ (МИНИ) 350,-
- С ПЕЧЕНЬЮ И ИНДЕЙКОЙ (МИНИ) 350,-
- С ВИШНЕЙ И РИКОТТОЙ (МИНИ) 350,-
- С КУРАГОЙ И ЯБЛОЧНЫМ ДЖЕМОМ 600,-
- С КУРАГОЙ И РИКОТТОЙ 600,-
- С КАРТОФЕЛЕМ, КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ 600,-
- С ВЕТЧИНОЙ, ГРИБАМИ И СЫРОМ 600,-
- С КУРИЦЕЙ 600,-
- С ЛИМОНОМ 600,-
- С ЛОСОСЕМ 600,-
- С МАКОМ 600,-

## БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТЕ С ПОМИДОРОМ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, ЧЕСНОКОМ И ОРЕГАНО 150,-

БРУСКЕТТЕ С ПОМИДОРОМ, МОЦЦАРЕЛЛОЙ, БАЗИЛИКОМ И ОЛИВКАМИ 220,-

БРУСКЕТТА С КАПОНАТОЙ ИЗ БАКЛАЖАНА, ЦУККИНИ В ТЕМПУРЕ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СЫРОМ ТОФУ 450,-

## БРУСКЕТТОНЕ "ПИНОККИО"

(МОЦЦАРЕЛЛА, СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, БАКЛАЖАНЫ, ЦУККИНИ, ЧЕРНЫЕ ОЛИВКИ, БАЗИЛИК, ОРЕГАНО) 500,-

# ПИЦЦА ТРАДИЦИОННАЯ

*Pinocchio - Доставка*

<b>МАРГАРИТА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, БАЗИЛИК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО)	300,-
<b>МАРИНАРА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, ОРЕГАНО, ЧЕСНОК, ПЕТРУШКА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО)	300,-
<b>ВРЕМЕНА ГОДА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ШАМПИНЬОНЫ, ВЕТЧИНА, АРТИШОКИ, ШПИНАТ)	420,-
<b>КАПРИЗНИЦА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ШАМПИНЬОНЫ, ВЕТЧИНА, АРТИШОКИ, ОЛИВКИ)	420,-
<b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ГОРГОНЗОЛА, ТАЛЕДЖО, ПАРМЕЗАН)	400,-
<b>БУФАЛИНА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, ОРЕГАНО, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, МОЦЦАРЕЛЛА БУФАЛА, БАЗИЛИК)	650,-
<b>ПИЦЦА ОСЕННЯЯ</b> (МОЦЦАРЕЛЛА, МАСКАРПОНЕ, ГОРГОНЗОЛА, ГРУША И ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ)	400,-
<b>ПИЦЦА ФАРЧИТА</b> (ДВОЙНАЯ ПИЦЦА, ФАРШИРОВАННАЯ МОЦЦАРЕЛЛОЙ, ГРИБАМИ, РУКОЛОЙ, ПОМИДОРАМИ, ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И НЕАПОЛИТАНСКИМ СОУСОМ) (РЕКОМЕНДУЕТСЯ НА 2 ПЕРСОНЫ)	700,-

# ПИЦЦА МЯСНАЯ

<b>БЪЯНКА</b> (МОЦЦАРЕЛЛА, ШПИНАТ, РИКОТТА, КУРИНОЕ ФИЛЕ)	300,-
<b>ОСОБАЯ 1</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ГРИБЫ, ВЕТЧИНА, КРАКОВСКАЯ КОЛБАСА, СОСИСКИ, ПИКАНТНАЯ КОЛБАСА)	450,-
<b>ОСОБАЯ 2</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ГРИБЫ, ВЕТЧИНА, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ)	500,-
<b>ПИНОККИО</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ЦУККИНИ, ВЕТЧИНА, КУРИНОЕ ФИЛЕ КОЛБАСА ПИКАНТНАЯ, КОНКАССЕ ИЗ ПОМИДОРОВ)	750,-
<b>БУОНА</b> (БЕЛЫЙ СОУС, ВЕТЧИНА, ЛУК)	450,-
<b>ТРЮФЕЛЬНАЯ</b> (МОЦЦАРЕЛЛА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ГРУДИНКА, ЯЙЦО, ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО, ГРАНА ПАДАНО)	750,-
<b>ЛЕСНИЧЬЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, СОСИСКИ, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ВЕТЧИНА СЫРОВЯЛЕНАЯ)	450,-
<b>БЕРГАМАСКА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ГОРГОНЗОЛА, КОЛБАСА МИЛАНО)	500,-
<b>ГРИБЫ И ВЕТЧИНА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ)	450,-

# Pinocchio - Доставка

<b>АППЕТИТНАЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ГОРГОНЗОЛА, ПИКАНТНАЯ КОЛБАСА)	450,-
<b>ФЕРРАРИ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, РУКОЛА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ)	500,-
<b>ФАНТАЗИЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, КРАКОВСКАЯ КОЛБАСА, БАКЛАЖАНЫ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ)	450,-
<b>МОДЕНА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА, БЕКОН, СЫРОВАЯ ВЕТЧИНА)	550,-
<b>БОСКАЙОЛЛА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ГРИБНОЕ АССОРТИ, ПАРМЕЗАН, ПЕТРУШКА, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА)	600,-
<b>ДЬЯВОЛЬСКАЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ПИКАНТНАЯ КОЛБАСА, МАСЛИНЫ)	400,-
<b>КУРИЦА И СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ)	400,-
<b>ПИЦЦА С КОЛБАСКОЙ САЛЬСИЧЧА И ЛУКОМ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, САЛЬСИЧЧА, ЛУК)	450,-
<b>ПАРМИДЖАНА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, САЛЬСИЧЧА, БАКЛАЖАНЫ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ГРАНА ПАДАНО, ОРЕГАНО)	450,-
<b>ПИЦЦА С РАДИККИО, ГОРГОНЗОЛОЙ И БЕКОНОМ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, СВЕЖИЙ РАДИККИО, КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ, ГОРГОНЗОЛА, БЕКОН)	600,-
<b>СКАМОРЦА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ПИКАНТНАЯ КОЛБАСА, КОПЧЕНЫЙ СЫР СКАМОРЦА)	600,-
<b>ПАСТОРСКАЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, РИКОТТА, ГРАНА ПАДАНО, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫРОВАЯ ВЕТЧИНА)	550,-
<b>АНАНАС И ВЕТЧИНА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, АНАНАС)	450,-
<b>ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ</b> (СОУС ЦЕЗАРЬ, МОЦЦАРЕЛЛА, КУРИНОЕ ФИЛЕ, САЛАТ РОМАНО, ОЛИВКИ ТАДЖАСКЕ, ГРЕНКИ, ПАРМЕЗАН)	500,-
<b>ПИЦЦА ОВОЩНАЯ</b>	
<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ШАМПИНЬОНЫ, РАДИККИО, РУКОЛА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ)	400,-
<b>ОГОРОДНАЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, БАКЛАЖАНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЦУККИНИ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, БАЗИЛИК)	500,-
<b>БЕЛЫЕ ГРИБЫ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ОБЖАРЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ПАРМЕЗАН, ПЕТРУШКА)	500,-
<b>ШПИНАТ И РИКОТТА</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ШПИНАТ, РИКОТТА, ПАРМЕЗАН, ЯЙЦО)	450,-

## ПИЦЦА РЫБНАЯ

<b>ВКУС МОРЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, МОРЕПРОДУКТЫ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ЧЕСНОК, ПЕТРУШКА)	550,-
<b>МОРСКОЙ ЦАРЬ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, МОРЕПРОДУКТЫ, ОРЕГАНО, РУКОЛА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ)	500,-
<b>ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ЛУКОМ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ТУНЕЦ, ЛУК, ПЕТРУШКА)	450,-
<b>ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И РУКОЛОЙ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, КРЕВЕТКИ, РУКОЛА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ)	600,-
<b>ПИЦЦА С ПОДКОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЗЕЛеноЙ СПАРЖЕЙ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА, ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ, ГРАНА ПАДАНО)	600,-

## ПИЦЦА ФРУКТОВАЯ

<b>ШАРЛОТТА</b> (СЛИВКИ, ЯБЛОКИ МАРИНОВАННЫЕ, ЯГОДНЫЙ СОУС, КРЕМ МАСКАРПОНЕ, САХАРНАЯ ПУДРА)	400,-
---	-------

## ПИЦЦА ЗАКРЫТАЯ

<b>КАЛЬЦОНЕ С ВЕТЧИНОЙ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА)	400,-
<b>КАЛЬЦОНЕ ПИКАНТНАЯ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ПИКАНТНАЯ КОЛБАСА)	400,-
<b>КАЛЬЦОНЕ СО ШПИНАТОМ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, РИКОТТА, ШПИНАТ, ПАРМЕЗАН)	400,-
<b>КАЛЬЦОНЕ С ГРИБАМИ</b> (НЕАПОЛИТАНСКИЙ СОУС, МОЦЦАРЕЛЛА, ГРИБЫ, ВЕТЧИНА, АРТИШОКИ)	400,-