



Уважаемый Клиент,

благодарим Вас за отданное нам предпочтение
и надеемся, что меню и сервис будут
на высоте Ваших ожиданий.

Все Ваши пожелания по улучшению качества будут
рассмотрены нами с максимальным вниманием.

Спасибо



Proposte di stagione / *Сезонные предложения*

Antipasti / Закуски

Alici fritte Жареные анчоусы	€ 13,00
Insalata di baccalà con sedano e olive Салат из трески с сельдереем и маслинами	€ 14,00
Capasante alla griglia Морские гребешки на гриле	€ 12,00
Polipo alla griglia con burrata e cipolla caramellata Осьминог на гриле с бурратой и карамелизированным луком	€ 16,00
Rosa di spada fumè , con zucchine croccanti e ananas Копченый рыба - меч с хрустящими кабачками и ананасом	€ 18,00
Dadolata di tonno "crudite" con mela e pistacchio Кубики сырого тунца с яблоком и фисташками	€ 18,00
Carpaccio di capesante con nocciole e finocchio Карпаччо из морского гребешка с фундуком и фенхелем	€ 16,00
Bocconcini di bufala impanate con melanzane e pesto Панированные боккончини из буйволиного молока с баклажанами и песто	€ 12,00
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta di bufala Тыквенные цветы в кляре, фаршированные рикоттой из буйволиного молока	€ 12,00

Primi / Первые блюда

Chitarre con aragostelle Паста ала китара с лангустами	€ 15,00
Scialatello con polpa di granchio reale Паста шалателло с мясом голубого краба	€ 18,00
Trofie con capesante rana pescatrice e bottarga Паста - косички с морским гребешком, морским чертом и икрой кефали	€ 16,00
Orecchiette con calamaretti spillo scampi e pomodori soleggiati Паста- ушки с беби- кальмарами, омарами и высушенными на солнце помидорами	€ 15,00
Paccheri melanzane spada e finocchietto Паккери с баклажанами, рыбой- мечом и фенхелем	€ 14,00
Risotto fiori di zucca e ricotta di bufala Ризотто с тыквенными цветами и рикоттой из буйволиного молока	€ 16,00



Proposte di stagione / Сезонные предложения

Orecchiette alla crudaiola (mozzarella , pomodoro, pistacchio e basilico) Паста - ушки с Крудайоло (моцарелла, помидор, фисташки и базилик)	€ 12,00
Trofie alla genovese con granella di noci Паста- косички по - генуэзски с дроблеными грецкими орехами	€ 14,00

Secondi / Вторые блюда

Trancio di tonno al sesamo Поперечный отрез тунца с кунжутом	€ 20,00
Carpaccio di spada con rucola e pistacchio Карпаччо из рыбы- меча с рукколой и фисташками	€ 18,00
Spigola gratinata al limone con dadolata di verdura saltate Обжаренный в сухарях сибас с лимоном и слегка обжаренными кубиками овощей	€ 22,00
Tagliata di salmone sul letto di asparagi Филе лосося на ложе из спаржи	€ 18,00
Tartare di manzo (scottona) con tartufo estivo Тартар из говядины (нетель) с летним трюфелем	€ 20,00
Tagliata di filetto ai pepi con broccoli Перченое филе с брокколи	€ 22,00
Straccetti di pollo ai ferri con misticanza Полоски куриного филе на решетке с зеленым салатом	€ 14,00
Carpaccio di manzo con rucola e grana Карпаччо из говядины с рукколой и сыром грана	€ 18,00



наши закуски *i nostri antipasti*

карпаччо из рыбы *tartare di pesce*

**Тартар из красного рака с салатной смесью,
черным хлебом**

Tartare di gambero rosso con misticanza,
pane nero

€ 20,00

Тартар из тунца с омарами и кедровыми орехами

Tartare di tonno con scampetti e pinoli

€ 20,00

**Тартар из семги с красными креветками и
фисташками**

Tartare di salmone con gamberi rossi e pistacchi

€ 20,00

**Иранская осетровая игра с жареным хлебом
и сливочным маслом 50**

Caviale di storione iraniano

con pane tostato e burro gr. 50

€ 150,00

крудите *crudité*

Плато Ройял

Plateau Royal

S.Q.

В зависимости от наличия: устрицы, морские гребешки, брюхоногие моллюски, омары, красные креветки, мидии, морские черенки, каллисты, креветки, крабы, морские ежи

Secondo disponibilità: ostriche, clams, amande, bullot, scampetti, gamberi rossi, cozze, cannolicchi, gamberi, granchio, fasolari, ricci



наши закуски *i nostri antipasti*

морепродукты *di mare*

Соленые сицилийские анчоусы с хлебным тостом и сливочным маслом

Acciughe salate di Sicilia con pane tostato e riccioli di burro

€ 14,00

Буррата с морским ежом и красным раком

Burrata con riccio di mare e gambero rosso

€ 16,00

Осьминог с сельдереем, картофелем, грецкими орехами и маслинами

Polipo con sedano, patate, noci e olive

€ 15,00

Морской салат

Insalata di mare

€ 14,00

Маринованные анчоусы со шнитт-луком и красным перцем

Alici marinate con erba cipollina e pepe rosa

€ 13,00

Лангусты по-каталонски

Gamberi alla catalana

€ 13,00

Дикая копченая семга с жареным черным хлебом и сливочным маслом

Salmone selvaggio affumicato con crostini di pane nero e burro

€ 18,00

Миска тушеных осьминожков и венерок с жареным хлебом

Terrina di polipetti e vongole affogati con pane tostato

€ 14,00



наши закуски *i nostri antipasti*

овощные *di terra*

Буррата с черным трюфелем и жареным хлебом
Burrata con tartufo nero e pane integrale

€ 14,00

Капрезе

Caprese

Моцарелла из буйволиного молока, помидоры
Mozzarella di bufala, pomodoro

€ 15,00

**Вяленая ветчина кулателло с мускусом
и гренки со сливочным маслом**

Culatello di zibello con crostini e burro

€ 14,00

**Моцарелла из буйволиного молока и вяленая
ветчина кулателло**

Mozzarella di bufala e culatello

€ 16,00

**Карпаччо из брезаолы с рукколой,
пармезаном и артишоками**

Carpaccio di bresaola con rucola,
parmigiano e carciofi alla romana

€ 18,00

мясные *al coltello*

Сырая ветчина по-тоскански

Prosciutto crudo toscano

€ 10,00

**Сырая ветчина по-нурсийски в соусе с
виноградным жмыхом**

Prosciutto crudo di Norcia a bagno con vinacce

€ 13,00

Сырая ветчина Сан-Даниэле

Prosciutto crudo San Daniele

€ 12,00

Нарезка-ассорти

Tagliere misto

€ 18,00



*первые блюда
с морепродуктами
i primi di mare*

Паста алла Китарра с морским ежом
Chitarre al riccio di mare

€ 16,00

**Спагетти с красным
раком и карпаччо из черного трюфеля**
Scialatielli con gambero rosso e carpaccio
di tartufo nero

€ 16,00

Паста алла Китарра по-липарийски
Chitarre alla liparese

€ 14,00

*Ингредиенты: свежий тунец, таджасские оливки,
каперсы, помидоры-черри*

Ingredienti: tonno fresco, olive taggiasche, capperi, pomodorini

Паккери (макаронные изделия) Андри
Paccheri Andry

€ 14,00

*Ингредиенты: свежий тунец, красный тропейский лук,
помидоры-черри, соус песто*

Ingredienti: tonno fresco, cipolla rossa di tropea, pomodorini, pesto

Спагетти с морепродуктами
Spaghetti ai frutti di mare

€ 15,00

Шалателли (макаронные изделия) с лобстером
Scialatielli all'astice

€ 22,00

Спагетти с морскими черенками
Spaghetti alle vongole veraci

€ 15,00

«Ушки» «Глобус»

Orecchiette mappamondo

€ 14,00

Ингредиенты: креветки, рукола, шафран, сливки

Ingredienti: gamberi, rucola, zafferano, panna



фаршированная паста
pasta ripiena

Равиоли с вяленой треской с помидорами-черри Пакино,
таджасскими оливками, кедровыми орешками

Raviolotti al baccalà con pomodorini pachino,
olive taggiasche, pinoli

€ 15,00

Равиоли с бурратой, слиочным маслом
и черным трюфелем

Ravioli alla burrata con burro e tartufo nero

€ 15,00



первые блюда с овощами i primi di terra

Паккери (макаронные изделия) по-калорийски

Paccheri alla calabrese

€ 12,00

Ингредиенты: колбаска сальсичча,

тропический лук, колбаса ндуя, помидор

Ingredienti: salsiccia, cipolla di tropea, nduja, pomodoro

Букатино (макаронные изделия) с сыром и перцем

Bucatino cacio e pepe

€ 13,00

Винтажные спагетти

Spaghettono vintage

€ 11,00

Ингредиенты: помидоры-черри Коллина, базилик, пармезан

Ingredienti: pomodorini di collina, basilico, parmigiano

Веганские «ушки»

Orecchiette del vegano

€ 14,00

Ингредиенты: грибы, цуккини, артишоки

Ingredienti: funghi, zucchine e carciofi

ризотто i risotti

Ризотто по-рыбацки

Risotto alla pescatora

€ 16,00

Ризотто Андри

Risotto Andry

€ 16,00

Ингредиенты: красные сицилийские креветки, цуккини, шафран

Ingredienti: gamberi rossi di Sicilia, zucchine, zafferano

Ризотто по-милански с мозговой костью

Risotto alla milanese con ossobuco

€ 24,00



*вторые блюда
с морепродуктами
i secondi di mare*

Камбала (порционная) Rombo a piacere (a porzione)	€ 24,00
Рыба-меч на гриле Pesce spada alla griglia	€ 18,00
Суп из мидий с гренками Zuppa di cozze con crostini	€ 10,00
Жаркое-ассорти Frittura mista	€ 16,00
Рыбное ассорти на гриле Misto pesce alla griglia	€ 24,00
Запеченный морской черт (по желанию) Pescatrice al forno (a piacere)	€ 24,00
Сибас/дорада по желанию Branzino/orata a piacere	(100 г) (per hg) € 5,00
Лангуст по-каталонски (на 2 персоны) Aragosta alla catalana (per 2)	€ 90,00
Краб на пару Granchio al vapore	€ 24,00
Суп из ракообразных и моллюсков Zuppa di crostacei e molluschi	€ 20,00



вторые блюда с мясом *i secondi di terra*

Говяжья отбивная на решетке (телятина) Costata di manzo ai ferri (scottona)	€ 22,00
Котлета из телятины по-милански с руколой и помидорами Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodoro	€ 22,00
Тальята из говядины с руколой и розмарином Tagliata di manzo con rucola e rosmarino	€ 20,00
Фьорентина с овощами на две персоны (телятина) Fiorentina con verdure Per 2 (scottona)	€ 60,00

филе *varietà di filetto*

Филе аль-Андри (ароматические травы, острый стручковый перец, грудинка) Filetto all'Andry (aromi, peperoncino, pancetta)	€ 22,00
Филе с белыми грибами Filetto ai porcini	€ 22,00
Филе на гриле Filetto ai ferri	€ 20,00
Филе зеленым перцем Filetto al pepe verde	€ 22,00



гарниры *i contorni*

Овощи гриль Verdure alla griglia	€ 6,00
Картофель запеченные в печи Patate al forno	€ 5,00
Сезонный салат ассорти Insalata mista di stagione	€ 5,00
Жареный картофель Patatine fritte	€ 5,00

салаты *le insalatone*

Глобус Mappamondo Ингредиенты: сезонная салатная смесь, креветки, кукуруза, осьминог и соус песто <i>Ingredienti: misticanza di stagione, gamberetti, mais, polipo e pesto</i>	€ 13,00
Мистер Чикен Mr. Chicken Ингредиенты: салат ассорти, курица, анчоусы, кукуруза, овечий сыр пекорино <i>Ingredienti: insalata mista, pollo, acciughe, mais, pecorino</i>	€ 13,00
Делло Стретто Dello Stretto Ингредиенты: салатная смесь, помидоры черри и жареная рыба-меч, кальмары и креветки <i>Ingredienti: misticanza, pomodorini e padellata di spada, calamari e gamberi</i>	€ 13,00
Андри Andry Ингредиенты: салат ассорти, помидоры, креветки, копченая семга, апельсин, шнитт-лук <i>Ingredienti: insalata mista, pomodori, gamberi, salmone fumé, arancio, erba cipollina</i>	€ 13,00
Ройял Royal Ингредиенты: салат ассорти, филе в бальзамическом укусе <i>Ingredienti: insalata mista, filetto all'aceto balsamico</i>	€ 13,00



фрукты - десерт - мороженое *frutta - gelati - dessert*

фрукты *frutta*

Клубника / Земляника

Fragole

€ 5,00

Лесные ягоды

Frutti di bosco

€ 7,00

Свежий ананас

Ananas fresco

€ 5,00

Ассорти из свежих фруктов

Macedonia di frutta fresca

€ 5,00

добавка из мороженого

aggiunta di gelato

€ 2,00

десерт *dessert*

Безе с горячим шоколадом

Meringa con cioccolato calda

€ 6,00

**Тележка домашних кондитерских изделий
(в зависимости от времени года)**

Dolci al carrello fatti in casa

(secondo stagione)

от € 5,00 до € 7,00

Апельсин в карамельном соусе

Arancia caramellata

€ 5,00



фрукты - десерт - мороженое
frutta - gelati - dessert

мороженое и домашние парфе
gelati e semifreddi artigianali

Лимонный сорбет

Sorbetto al limone

€ 4,00

Калабрийский трюфель в шоколаде

Tartufo di pizzo calabro al cioccolato imbottito

€ 7,00

Мороженое

Gelati

€ 5,00



напитки *bevande*

домашние итальянские напитки *birre artigianali italiane*

Пильзенское пиво Theresianer Theresianer pils cl 33	€ 7,00
Нефильтрованное пиво Theresianer wit Theresianer wit non filtrata cl 75	€ 18,00
Пиво Dulac l'ambrada - la chiara Dulac l'ambrada - la chiara	€ 7,00
Пиво corona - menabrea - moretti безалкогольное corona - menabrea - moretti analcolica	€ 5,00

напитки в бутылках *bibite in bottiglia*

кока-кола - фанга - спрайт - тоник coca cola - fanta - sprite - tonica	€ 3,00
Природная минеральная вода - газированная Acqua minerale naturale - frizzante (Panna, San Pellegrino)	€ 2,00
Свежевыжатый апельсиновый сок Spremuta di arancia fresca	€ 5,00



ликеры liquori

ВИСКИ

Whisky

€ 6,00

Горькая настойка

Amaro

€ 5,00

граппа (виноградная водка)

Grappe

€ 5,00

крепкие напитки

riserve

ВИСКИ

Whisky

от € 6,00 до € 12,00

КОНЬЯК

Cognac

от € 5,00 до € 12,00

ДИСТИЛЛЯТЫ

Distillati

от € 5,00 до € 12,00

кофе и травяные чаи

caffè e infusi

Кофе

Caffè

€ 2,00

Кофе Хаг

Caffè hag

€ 2,00

Чай и травяные чаи в ассортименте

Selezione di the e infusi

от € 6,00 до € 8,00

Хлеб и сервировка

Pane e coperto € 3,00