


САЛАТЫ


Греческий 300 гр. **450 руб**
 Деревенский салат из свежих сочных овощей с мягким сыром Фета. Заправляется оливковым маслом


Цезарь
 Листья салата с помидорами черри, перепелиным яйцом и белыми сухариками. Подается под оригинальным соусом

с куриным филе	165/70 гр.	540 руб
с лососем	165/70 гр.	750 руб
с креветками	165/60гр.	570 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 **Сельдь с отварным картофелем** 100/200гр. **390 руб**
 Соленая селедочка с отварным картофелем, маринованным лучком и растительным маслом

 **Фета ди формаджио** 90/100 гр. **950 руб**
 Ассорти из нежных итальянских сыров: Дор Блю, Камамбер и Бри. Подается с кисточками винограда, крекером и медом

 **Рыбная тарелка** 240/50гр. **2100 руб**
 Ассорти из копченостей: угря, семги и масляной рыбы. Подается с лимоном, оливками и мидиями

Аффетато 215гр. **620 руб**
 Мясное ассорти: говядина варено-копченая, колбаса с/к, сервилат в/к. Подается с помидорками черри, оливками и зеленью.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 **Баклажан под сыром, фаршированный овощами** 170гр. **390 руб**
 Оригинальная горячая закуска из овощей и шампиньонов под мягким сыром.

 **Баклажан, фаршированный мясом** 170гр **360 руб**
 Оригинальная горячая закуска из мясного домашнего фарша под мягким сыром.

 **Жульен с куриным мясом** 170гр. **310 руб**
 Куриное филе в сливках под сыром

Сырные шарики 200гр. **390 руб**
 Шарики из сыра в панировке

СУПЫ

Ди фагиоли

Прозрачный суп из красной фасоли с картофелем и копченостями

250гр. **250руб**

Ди порчино

Наваристый суп из белых грибов

250 гр. **310руб**

Морской

Классический рыбный суп со свежей семгой и морепродуктами

250 гр. **340руб**

ПАСТА

Карбонара

Спагетти с жареным беконом, сливочным соусом и сыром Пармезан

380гр. **410руб**

Болоньезе

Спагетти с традиционным мясным соусом из Болоньи

320гр. **550 руб**

Тальятели аль Сальмоне

Классическая паста тальятели готовится с копченым лососем в сливочном соусе

270гр. **820руб**

ПИЦЦА

Иль Густо

Фирменная пицца с курицей, карбонатом, беконом, шампиньонами, красным луком, шпинатом и сыром Моцарелла

500гр. **780руб**

Маргарита

Пицца с соусом из пальчиковых помидоров, сыром Моцарелла и базиликом




300гр. **550 руб**

Алла Дьяволо



Сыр Моцарелла, свинина копченая и куриная грудка, болгарский перец, перчики халапеньо

500гр. **760руб**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

-  **Поло ала грийя** 290/150 гр. **760руб**
Популярное в тосканской кухне блюдо: приготовленный на гриле цыплёнок с чесноком и розмарином, подаётся с салатом руккола. Гарнируется овощами гриль
-  **Свинина с овощами гриль** 150/150/30 гр. **630руб**
Свиная шея с овощами гриль и соусом барбекю
-  **Медальоны из свинины под спаржей** 240 гр. **840 руб**
Сочная свиная вырезка со спаржей, обернутой в бекон. Подается с соусом Деми Глас
- Говядина с белыми грибами** 120/180гр. **1200руб**
Говяжья вырезка под соусом с белыми грибами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

-  **Семга-гриль** 150/50/30гр. **1840 руб**
Семга под сливочным соусом. Подается с помидорами конкассе и тигровой креветкой
-  **Дорадо Саморильо** 280/80/15гр. **1280руб**
Средиземноморская рыба Дорадо, запеченная с душистыми травами, чесноком и картофелем

ГАРНИРЫ

- Картофельные дольки** 150гр. **220руб**
- Рис отварной** 150гр. **120руб**
- Свежие овощи** 150гр. **160руб**
- Овощи гриль** 150гр. **280руб**



ХЛЕБ



Чесночный хлеб Запеченный в печи багет с сыром Пармезан, итальянскими травами и чесночным маслом	200гр.	80руб
Фокачча Итальянская лепешка, испеченная по оригинальному лигурийскому рецепту с соусом Песто и сыром Пармезан	220гр.	200руб
Хлебная корзина	150гр.	60руб



СОУСЫ



Соус фирменный красный острый	50гр.	70руб
Соус сливочно-грибной	50гр.	90руб
Соус чили	50гр.	70руб
Соус барбекю	50гр.	70руб



ДЕСЕРТЫ



Мороженое с фруктами-фламбе Ванильный пломбир с глазированными фруктами	180/80/10гр.	380руб
Чизкейк Классический сырный десерт	135/20/10гр.	360руб
Фруктовое ассорти	500гр.	450руб