

## BRUSCHETTE/БРУСКЕТТЫ

*Con i pomodori*.....350 руб  
С помидорами

*Con prosciutto di Parma e radicchio*.....430 руб  
С пармской ветчиной и радичио

*Con arrosto di manzo su un Chabal*.....350 руб  
С ростбифом на чабатах

*Con salmone marinato*.....500 руб  
С маринованным лососем

*Con mozzarella e tartufo alio*.....450 руб  
С моцареллой и трюфельным маслом

<i>Olive "Canzale"</i> .....	380 руб.
Оливки или маслины	
<i>Salmone marinato</i> .....	900 руб.
Маринованный лосось (подается с тостами и сливочным маслом)	
<i>Salsa di Tartare da un tonno con un sedano e un finocchio</i> .....	820 руб.
Тартар из тунца с сельдереем и фенхелем	
<i>Prosciutto e melone</i> .....	730 руб.
Пармская ветчина "Сан Даниеле" с дыней	
<i>Cariche di branzino</i> .....	850 руб.
Севиче из сибаса	
<i>Carpaccio di tonno</i> .....	830 руб.
Карпаччо из тунца (тонко нарезанный тунец с конкасе, авокадо и салатом руккола)	
<i>Carpaccio assortito</i> .....	1350 руб.
Карпаччо ассорти (лосось, тунец, осьминог подается с каперсами и салатом фризэ)	
<i>Antipasto all italiana</i> .....	1200 руб.
Итальянская закуска (Пармская ветчина, брезаола, спыната романа, милано, копша)	
<i>Farmagi misti</i> .....	1300 руб.
Сырное ассорти (Таледжино, Чедер, Горгонзола, Грано Падано, Овечий сыр)	

<i>Vitello Tonnato</i> .....	930 руб.
Вителло Тоннато (закуска из запеченной телятины с соусом)	
<i>Pesce assortito</i> .....	1950 руб.
Рыбная тарелка (тунец, угорь, сёмга)	
<i>Salsa di Tartare da un salmone con avocado</i> .....	980 руб.
Тартар из лосося с авокадо	
<i>Carpaccio da manzo di Tartufo</i> .....	790 руб.
Карпаччо из говядины "Трюфельное" (сырая говяжья вырезка, руккола, сыр "Грана-Падано", трюфельный соус)	
<i>Carpaccio di salmone</i> .....	1050 руб.
Карпаччо из лосося (тонко нарезанный лосось, фаршированный креветками, Спаржа, руккола, оливковое масло и лимон)	
<i>Carpaccio di palpo</i> .....	1150 руб.
Карпаччо из осьминога	
<i>Pate di fegato di pollo</i> .....	550 руб.
Паштет из куриной печени (с гренками и с блинчиком из майонеза и сливок)	
<i>Tartare di ostriche</i> .....	1450 руб.
Тартар из устриц (устрицы, сибас, лайм, зернистая горчица, сибует, сельдерей)	
<i>Tartare di manzo</i> .....	850 руб.
Тартар из говядины (сырая говяжья вырезка, оливковое масло и лимон)	

*Medagli vegetali con pomadori e caviale di pica*..... 400 руб.  
Кабачки с томатами и щучьей икрой

*Melanzane alla parmigiana*..... 830 руб.  
Пармезанские баклажаны  
(запеченные баклажаны с томатным соусом и сыром)

*Fuagra con una quaglia su e una pera in una zafferano*..... 1370 руб.  
Фуагра с перепелкой и грушей в шафране  
(соус из белого вина, сливок и пармезана)

*Torta di baccalà con gamberi e crema di sedano*..... 690 руб.  
Пирог из трески с креветками и кремом из сельдерея

*Camembert con salsa ai lampeni*..... 660 руб.  
Сыр "Камамбер" в панировке  
(подается с малиновым соусом)



## ZUPPE/СУПЫ

*Brado di coda di manzo*..... 940 руб.  
Бульон из бычьих хвостов

*Minestra di fagioli*..... 400 руб.  
Суп из фасоли  
(Белая, красная, кенийская фасоль, сельдерей, бекон, пармезан и базилик)

*Zuppa ortolana*..... 350 руб.  
Овощной суп "Минестроне"

*Minestra di polle*..... 400 руб.  
Суп-лапша куриная

*Zuppa di funghi*..... 650 руб.  
Грибной суп с домашней лапшой

*Zuppa di agnello*..... 600 руб.  
Суп из ягненка  
(Мякоть ягненка, картофель, помидоры черри, лук-порей)

*Zuppa di formaggio con gamberelli*..... 1100 руб.  
Сырный суп с креветками  
(Сыр, кальмар, креветки, мини спаржа, цуккини и пармезан)

*Minestra di zucca passata*..... 530 руб.  
Суп-пюре из тыквы

*Zuppa di pomodoro*..... 450 руб.  
Томатный суп

*Caciucco*..... 1450 руб.  
Качукко с морепродуктами

<i>Olive all'italiane</i> .....	550 руб.
Оливье по- итальянски (сыр гауда, чедер, картофель, морковь, яйцо, колбаса слями, миладо, легкий майонез)	
<i>Insalata rucola e fegatini di pollo</i> .....	680 руб.
Руккола с куриной печенью	
<i>Insalata "Cesare" con gamberi</i> .....	890 руб.
Салат "Цезарь" с креветками (салат "Романо", креветки обжаренные, чесночные гренки, сыр "Пармезан")	
<i>Rucola e gamberi</i> .....	850 руб.
Руккола с креветками (помидоры черри, сыр "Пармезан", обжаренные креветки)	
<i>L'insalata di tonno "Fresh"</i> .....	750 руб.
Салат с тунцом "Фреш" (филе тунца обжаренное в специях, салат корн)	
<i>Insalata con fegato di vitello e funghi</i> .....	950 руб.
Салат с телячьей печенью (Телячья печень, микс салат, мини картофель, ореховый соус)	
<i>Insalata con formaggio Burrata</i> .....	1050 руб.
Салат с сыром Буррата	
<i>Insalata "Mediterranea"</i> .....	1550 руб.
Теплый салат "Средиземноморский" (Микс салата, гребешок, креветка, осьминог, кальмар, вонголе, мидии, помидоры черри, каперсы)	
<i>Insalata con vitello</i> .....	950 руб.
Салат с теплой телятиной и томатами (Осьминог, помидоры биф, красный лук, брокколи)	
<i>Insalata di Granchio e Rucola</i> .....	1300 руб.
Салат с крабом и рукколой (салат руккола, краб, помидоры под лимонным маслом)	

<i>Insalata mista</i> .....	650 руб.
Салат из свежих овощей (помидоры, огурцы, салат романо и радиччо, красный лук, редис, морковь, маслины таджарские, болгарский перец)	
<i>Insalata "Cesare"</i> .....	750 руб.
Салат "Цезарь" с курицей (салат "Романо", куриное мясо на гриле, чесночные гренки, сыр "Пармезан")	
<i>Luna Caprese</i> .....	780 руб.
Салат "Капрезе" (помидоры, сыр "Моцарелла", базилик)	
<i>Insalata "Diana"</i> .....	720 руб.
Салат с филе утки (утинья грудка, руккола, салат Романо, сегмент апельсина, соус "Цитронет")	
<i>Insalata con quaglie</i> .....	930 руб.
Салат с перепелами (микс салата, перепелка гриль, перепелиное яйцо, помидоры черри, инкантный соус)	
<i>Insalata con melanzane e formaggio di capra</i> .....	680 руб.
Салат с баклажанами и козьим сыром (Баклажаны, микс салат, томаты биф, гренки с козьим сыром)	
<i>Insalata di calamari e un angelo di mais</i> .....	680 руб.
Теплый салат с кальмарами и мини кукурузой (Салат микс, мини картофель, бакинские помидоры, белые грибы)	
<i>Insalata di polpa da siciliana</i> .....	1480 руб.
Салат с осьминогом по-сицилийски (Осьминог, помидоры биф, красный лук, брокколи)	
<i>Insalata di granchio alla casalinga</i> .....	950 руб.
Салат крабовый по-домашнему	
<i>Insalata di pomodori e basilica</i> .....	650 руб.
Салат с томатами и базиликом (помидоры биф, красный лук, базилик, оливковое масло)	

# PASTA FATTA IN CASA / ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Salse e gli ingredienti della vostra scelta / соуса и ингредиенты на Ваш выбор

Rappardelle/Папарделле Fettuccine/Фетучини Telyatelle/Тельателле Nero Telyatelle/Черные Тельателле Talolini/Тальолини

<i>Frutti di mare</i> .....1250 руб С морепродуктами	<i>Funghi bianchi</i> .....780 руб С белыми грибами
<i>Con prasciutto</i> .....780 руб С овощами и пармской ветчиной	<i>Con il tartufo</i> .....1100 руб С трюфелем
<i>Con pomodori</i> .....550 руб С томатами	<i>Con granchio</i> .....1150 руб С крабом

## CONDIMENTO PER LA PASTA/СОУСА К ПАСТАМ

<i>Salsa di pomodoro</i> .....150 руб Соус томатный	<i>Salsa cremosa</i> .....270 руб Соус сливочный
<i>Salsa al vino bianco</i> .....150 руб Соус белое вино	

## PASTA/ПАСТА



*Penne con coniglio in salsa di zucca*.....800 руб

Пенне с кроликом в тыквенном соусе

*Fusilli La Provincia*.....900 руб

Фузилли "Ла Провинция"

(тигровые креветки, шиннат, сливочный соус)

*Penne Quattro formaggi*.....550 руб

Пенне 4 сыра

("Торгонзола", копченая "Скаморца", "Моцарелла", "Пармезан", сливочный соус)

*Spaghetti al nero con granchio*.....1400 руб

Черные спагетти с крабом в сливочном соусе

*Fregata con un agnello al forno*.....780 руб

Фрегола с печеным ягненком

*Spaghetti "Carbonara"*.....570 руб

Спагетти "Карбонара"

*Spaghetti Bolognese*.....570 руб

Спагетти Болоньеза

*Penne al Salmone*.....950 руб

Пенне с лососем

(лосось, сливочный соус)

*Carne di lasagna*.....690 руб

Лазанья мясная

## RAVIOLI / РАВИОЛИ

*Ravioli al vitello*.....900 руб

Равиоли с телятиной в сливочном соусе

*Ravioli neri ripieni di branzina e gamberi*.....1050 руб

Черные равиоли с сибасом и королевскими креветками

## RISOTTI / РИЗОТТО

*Risotto di limone con un granchio*.....1050 руб  
Лимонное ризотто с крабом

*Risotto "La Provincia"*.....900 руб  
Ризотто "Ла Провинча"  
(филе оленя, подосновники)

*Risotto ai funghi*.....650 руб  
Ризотто с грибами

*Risotto con un pezzino e ceps*.....800 руб  
Изоотто с морским гребешком и белыми грибами

*Risotto al nero di seppia*.....900 руб  
Ризотто с чернилами каракатицы

*Risotto "Brezza di Mare"*.....1150 руб  
Ризотто "Бриз моря"

## FRUTTI DI MARE GRILL

## МОРЕПРОДУКТЫ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

*Palpe*.....1700 руб  
Осьминог  
100 г

*Calamara*.....750 руб  
Кальмар  
100 г

*Gamberelli*.....900 руб  
Креветки  
100 г

*Pelline*.....1200 руб  
Гребешок  
100 г

*Seppia*.....800 руб  
Каракатица  
100 г

## SECONDI DI PESCE / БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

*Branzino al sale*.....550 руб

Сибас в соли

100 г.

*Branzino al forno*.....550 руб

Сибас запеченный

100 г.

*Barramundi alla casalinga*.....650 руб

Барамунди по-домашнему

100 г.

*Filetto di halibut con riso selvatico e spinaci*.....1550 руб

Филе Палтуса с диким рисом и шпинатом

*Orata alla griglia con verdure in un modo mediterraneo*.....1100 руб

Дорадо на гриле по-средиземноморски

*Filetto tonno di verdure di julienne*.....1250 руб

Филе тунца с овощным жульеном

(Филе тунца, цуккини, кенийская фасоль, болгарский перец, морковь, кунжутный соус)

*Palpella "Caciucco"*.....850 руб

Рыбная котлета "Качукко"

(Из разных сортов средиземноморских рыб, со шпинатом и соусом из цуккини)

*Branzino alla casalinga*.....550 руб

Сибас по-домашнему

100 г.

*Barramundi al sale*.....700 руб

Барамунди в соли

100 г.

*Barramundi al forno*.....650 руб

Барамунди запеченный

100 г.

*Salmones su una griglia con zuccina e spinacio*.....1300 руб

Лосось на гриле с цуккини и шпинатом

*Filetto di seabass cileno con vegetale ratatouille*.....3500 руб

Филе Чилийского сибаса с овощным рататуем

(Мидии, овощной рататуй, цуккини, спаржа, сибас запеченный)

*Di polpa a base di carne di granchio con salsa di zucca*.....1450 руб

Котлеты средиземноморские «Atlantico»

(мясо краба, морской гребешок, лосось, крем из цветной капусты)



<i>Bistecca di "Machete" con farro e funghi</i> .....	1250 руб
Стейк «Мачете» с полбой и грибами	
<i>Cotoletta di vitello ripiena di cervello di vitello</i> .....	980 руб
Телячьи котлетки фаршированные мозгами телёнка	
(молодой картофель, зелень, пряный томатный соус)	
<i>Polpette di cinghiale</i> .....	1250 руб
Котлета из дикого кабана	
(Подаётся с картофельным пюре, свекла запеченная, томаты биф)	
<i>Cotoletta di vitello</i> .....	1850 руб
Телячья корейка с печеными овощами	
<i>Bistecca di filetto di manzo "Angus"</i> .....	1440 руб
Стейк «Ангус» из вырезки говядины	
<i>Lingue di agnello con purè di patate</i> .....	1150 руб
Язычки ягнят с картофельным пюре	
(Язычки ягнят, зеленая спаржа и картофельное пюре)	
<i>Bistecca marmorata "Ribai"</i> .....	3350 руб
Рибай на гриле	
(Подаётся с цуккини, болгарским перцем, луком-порея, красным луком и томатами черри )	
<i>Ossabuca alla milanese</i> .....	1350 руб
Оссобуко по-милански с палентой	

<i>La Burger</i> .....	1200 руб
Ла Бургер	
(котлета из мраморного мяса, картофель фри, микс салата, соус тар-тар)	
<i>Coniglio con carciofi in un modo Piemontese</i> .....	1100 руб
Кролик с артишоками по-пьемонтски	
<i>Filetto di agnello con salsa ai lambroni</i> .....	1700 руб
Вырезка ягнёнка с малиновым соусом	
<i>Kotoletta Milanese</i> .....	1200 руб
Котолета Миланеза	
(Телятина, цуккини, морковь, лук порей, помидоры черри)	
<i>Medagliani di filetto di vitello</i> .....	1200 руб
Медальоны из телячьей вырезки гриль	
<i>Abbacchio al forno</i> .....	1920 руб
Ягненок запеченный по-деревенски	
(Картофель запечённый, свекла, брокколи)	
<i>Fegata di vitello in Livornese</i> .....	880 руб
Телячья печень по-Ливорнийски	
<i>Frittato di filetto di manzo alla griglia</i> .....	950 руб
Бифштекс натуральный рубленый из мраморной вырезки с мини овощами	
<i>Lama spalla di vitello arrostato con erbe e verdure per 2 persone</i> .....	5500 руб
Телячья лопатка запечённая с пряными травами и овощами на 2 персоны	

## SECONDI DI POLLAME/БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



*Palpette di pollo con patate*.....800 руб  
Куриная котлета с запеченным картофелем

*Quaglie alla griglia*.....980 руб  
Перепела на гриле со шпинатом

*Anatra all'arancia*.....3500 руб  
Утка целая, запеченная по-домашнему рецепту с апельсиновым соусом  
(блюдо на 2 персоны)

*Anatra all'arancia*.....2000 руб  
1/2 утки, запеченная по-домашнему рецепту с апельсиновым соусом

*Pollo al forno con gustosi mini asparagi e patate da una*.....1150 руб  
Цыпленок Piccante запеченный по старинному рецепту провинции Тоскана



## CONTORNI/ГАРНИРЫ

<i>Patate fritte</i> .....	260 руб	<i>Insalata verde</i> .....	330 руб
Картофель фри		Зеленый салат (микс листьев салата)	
<i>Risa bollita</i> .....	260 руб	<i>Patate alla contadina</i> .....	260 руб
Отварной рис		Картофель по-деревенски	
<i>Polenta grigliata</i> .....	260 руб	<i>Verdura alla griglia</i> .....	580 руб
Полента на гриле		Овощи на гриле (баклажаны, цукини, перец болгарский, чили, помидоры, шампиньоны)	
<i>Purea di patate</i> .....	260 руб	<i>Risa selvatica</i> .....	280 руб
Картофельное пюре		Дикий рис	
<i>Fagioli Kanonellini</i> .....	350 руб	<i>Spinaci</i> .....	390 руб
Фасоль Канонеллини (Фасоль в сливочном соусе)		Шпинат	



## SALSA/СОУСЫ

*Salsa Pesto* .....250 руб  
Соус Песто

*Salsa Tartara* .....200 руб  
Соус Тартар

*Salsa adjika* .....200 руб  
Соус Аджика

*Piccante Sugo* .....200 руб  
Соус Пикантный Томатный

*Salsa di funghi* .....200 руб  
Соус Грибной

<i>Fondente al cioccolato</i> .....	380 руб	<i>Torta di mele</i> .....	320 руб
Шоколадный фондан		Яблочный пирог с мороженым	
<i>Biscotti della Nonna</i> .....	260 руб	<i>Toscana biscotti Cantucci</i> .....	210 руб
Домашнее печенье по рецепту бабушки		Тосканское печенье Кантучини	
<i>Tiramisu all Amaretto</i> .....	450 руб	<i>Panna cotta ai frutti di bosca</i> .....	380 руб
Тирамису с Амаретто		Панакота с лесными ягодами	
<i>Cheese cake ai frutti di bosca</i> .....	420 руб	<i>Torta alle pere caramellate</i> .....	400 руб
Чизкейк со свежей клубникой		Грушевый торт в карамели	
<b>Torta "Uccello del latte"</b> .....	360 руб	<i>Profiteroles</i> .....	320 руб
Торт "Птичье молоко"		Профитроли с мороженым "крем-брюле" или с заварным кремом	
<i>Milfefoglie</i> .....	600 руб	<i>Semifredda al croccante</i> .....	350 руб
Миальфей		Семифредо	
(с маковой, голубиной и клубникой)		<i>Tre torta al cioccolato</i> .....	340 руб
<i>Tre torta al cioccolato</i> .....	340 руб	Торт три шоколада	
Торт три шоколада		<i>Sorbella</i> .....	180 руб
<i>Torta di mirtillo</i> .....	350 руб	Сорбет домашний 1 шарик	
Черничный пирог		(малина с имбирем, клубника с базиликом, маракуя, белый персик, облепиха, ревень, земляника)	
Мороженое 1 шарик	180 руб	<i>Macedonia di frutta</i> .....	650 руб
(клубничное, шоколадное, ванильное, фисташковое, крем-брюле, карамельное)		Фруктовый салат	
<i>Piatto di frutta Piccolo</i> .....	1800 руб	<i>Ananasso</i> .....	750 руб
Фруктовая тарелка		Ананас	



## PIZZA/ПИЦЦА

*Focaccia classica* ..... 180 руб

Фокачча классическая

(оливковое масло, соль, орегано)

*Focaccia al Parmigiano* ..... 200 руб

Фокачча с пармезаном

(оливковое масло, соль, пармезан)

*Pizza "Margherita"* ..... 390 руб

Пицца "Маргарита"

(томатный соус, сыр "Моцарелла", базилик)

*Pizza "Bavarese"* ..... 680 руб

Пицца "Баварская"

(сметана, зеленый лук, бекон, шампиньоны, сыр "Пармезан", укроп)

*Pizza Quattro formaggi* ..... 750 руб

Пицца 4 сыра

(Торгонзола, "Моцарелла", "Пармезан", "Чедер")

*Pizza "La Provincia"* ..... 940 руб

Пицца "Ла Провинча"

(копченая утиная грудка, куриное филе, томатный соус, перепелиное яйцо, зелень)

*Focaccia all'aglio* ..... 180 руб

Фокачча с чесноком

(чесночное масло, соль)

*Focaccia tomato* ..... 300 руб

Фокачча с помидорами

(оливковое масло, соль, орегано)

*Pizza "Piccante"* ..... 650 руб

Пицца "Пикантная"

(томатный соус, сляжи "Пиканте", сыр "Моцарелла")

*Pizza* ..... 750 руб

Пицца "Грибная фантазия"

(белые грибы, подосиновики, шампиньоны, "Моцарелла", томатный соус)

*Pizza ai frutti di mare* ..... 1150 руб

Пицца с морепродуктами

(томатный соус, морепродукты, сыр "Моцарелла", орегано)

*Pizza Assorti* ..... 1150 руб

Пицца ассорти на выбор гостя

(Ла Провинча, Грибная фантазия, Баварская, 4 сыра)