tempo RESTO

Вечернее меню

Стартеры

TAGLIERE MISTO 24
Тарелка с итальянскими сырами и ветчиной

BRUSCHETTA AL POMODORO 9
Брускетта с чесноком, свежим помидором и базиликом

PATATINE FRITTE 7
Картофель фри с чесночным или трюфельным майонезом

INSALATA ALLA CESARE 13
Салат романо с соусом «Цезарь», гренками, сыром Parmigiano Reggiano и помидорами черри
Добавить куриное филе + 4
Добавить тигровые креветки + 8

ZUPPA DI POMODORO 11
Томатный суп с козьим сыром и помидорами черри

CESTINO DEL PANE 4
Свежеиспечённая фокачча и гриссини

Паста

Приготовлено вручную!

PAPPARDELLE AI GAMBERI 22
Паппарделле с тигровыми креветками в соусе из чеснока, петрушки и белого вина

FETTUCCINE DI POLLO 17
Феттуччине с курицей в сливочном соусе с сыром Parmigiano Reggiano

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE 17
Феттуччине с говядиной, томатным соусом, сыром Пармиджано Реджано и базиликом

Основные блюда

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE 24
Куриная грудка в панировке с зелёным салатом, зёрнами граната и помидорами черри

FILETTO DI MANZO 35
Говяжья вырезка на гриле с зелёным салатом, спаржей и соусом из красного вина

Пицца

MARGHERITA 12
С томатным соусом, Фиор ди латте и базиликом

PROSCIUTTO CRUDO 16
С томатным соусом, Фиор ди латте, рукколой, прошутто крудо и стружкой Грана Падано

PROSCIUTTO E FUNGHI 14
С томатным соусом, Фиор ди латте, ветчиной и грибами

SALAME PICCANTE 16
С томатным соусом, Фиор ди латте, пряной салямии чесноком

SALAME 15
С томатным соусом, Фиор ди латте и салями

Десерты

TIRAMISÙ 8
Крем маскарпоне, печенье савоярди, эспрессо и какао

GELATI E SORBETTI 4
1 шарик

Информацию об аллергенах можно получить у персонала.