

# МЕНЮ

## Закуски

<b>Pane della casa .....</b>	<b>140-</b>
Домашний хлеб	(180 гр.)
Корзинка домашнего хлеба.	
<b>Schiacciata .....</b>	<b>100-</b>
Скьячата	(80 гр.)
Традиционный Тосканский хлеб.	
<b>Burro di produzione propria .....</b>	<b>190-</b>
Масло собственного приготовления	(30/30 гр.)
с ароматными травами	
<b>Palla di formaggio, 10 pezzi.....</b>	<b>290-</b>
"Сырный" шарик, 10 шт.	
<b>Patè di petto d'anatra .....</b>	<b>430-</b>
Паштет из утиной грудки	(170 гр.)
Паштет из утиной грудки с фундуком, цедрой апельсина и соусом из выпаренного кваса подается со скьячаттой.	
<b>Patè di fegato di pollo .....</b>	<b>490-</b>
Паштет из куриной печени	
с мандариновым чатни	(210/60 гр.)
Куриный паштет, микро-зелень, греческий орех, скьячата, мандариновый чатни.	
<b>Tartare di manzo .....</b>	<b>750-</b>
Тартар из говядины	(140/50 гр.)
Вырезка говяжья, каперсы, лук красный, желток куриного яйца, соус табаско, горчица дижонская, скьячата.	
<b>Tartare di salmone .....</b>	<b>750-</b>
Тартар из сёмги	(170 гр.)
Филе сёмги, гребешок, соус цезарь, крошкины, салат фризе, соус гуacamole.	
<b>Burrata con pomodori maturi e basilico .....</b>	<b>790-</b>
Буррата со спелыми томатами и базиликом	(290 гр.)
Сыр буррата, томаты, базилик, соус песто, соус из томатов коннекасе с базиликом, чесноком и уксусом, фруктовый соус из груши, кураги и лимонного фреша с эстрагоном.	
<b>Involtini di gamberi con salsa di mango .....</b>	<b>690-</b>
Рулеты из креветок с соусом из манго	(290 гр.)
Тигровые креветки, руккола, томаты черри, соус из манго, соус из слабосолёной сёмги, цедра лимона.	
<b>Profiteroles con gamberi .....</b>	<b>530-</b>
Профитроли с креветками	(150 гр.)
Тигровые креветки, сыр моцарелла, сливки.	
<b>Straciella con rucola e avocado .....</b>	<b>790-</b>
Страчателла с рукколой и авокадо	(260 гр.)
Сыр страчателла, томаты, авокадо, руккола, тыквенные семечки, масло перечное, лук.	
<b>Zucca al forno con strachatella e prosciutto di Parma .....</b>	<b>690-</b>
Запечённая тыква со страчателлой и пармской ветчиной	(280 гр.)
Тыква, пармская ветчина, луковый мармелад, тыквенные семечки, сыр страчателла, мед, горчица зернистая, микрозелень, сок лайма.	
<b>Pantzerotti .....</b>	<b>490-</b>
Пирожки Панцеротти	(120/30/30 гр.)
Тигровые креветки, зелёный лук, слабосолёная сёмга, сыр моцарелла, соус айоли, томатный соус.	
<b>Piatto di carne .....</b>	<b>990-</b>
Домашняя мясная тарелка	(210/60 гр.)
Ростбиф домашний, буженина домашняя, поркетта домашняя, крошкины с кунжутом, розмарин.	
<b>Assortiti di formaggi .....</b>	<b>790-</b>
Сырная тарелка	(220 гр.)
Ассорти из фермерских сыров местного производства с орехами и сырными крекерами.	
<b>Assortiti da bruschetta .....</b>	<b>680-</b>
Ассорти из брускетт	(200 гр.)
Брускетты, сёмга, ростбиф, креветки, крем из слабосолёной сёмги, руккола, кинза, соус тартар, соус сальса фреско, чипсы из батата.	
<b>Carpaccio di manzo .....</b>	<b>690-</b>
Карпаччо из говядины	(140 гр.)
Слайсы говяжьей вырезки, пикантная руккола, трюфельное масло, травяное масло, каперсы, тапиока и физалис.	
<b>Melanzone con salsa romesco .....</b>	<b>580-</b>
Баклажаны с соусом Ромеско	(290 гр.)
Баклажан гриль, базилик, сливочно-parmезановый соус, соус ромеско.	
<b>Ricotta con schiaccata al pomodoro .....</b>	<b>330-</b>
Рикотта с томатной скьячаттой	(290 гр.)
Рикотта, вяленые томаты, кинза, каперсы, цедра лимона.	
<b>Vitello tonato .....</b>	<b>750-</b>
Вителло тонато	(150 гр.)
Ростбиф, соус вителло тонато, оливки, вяленые томаты, травяное масло.	
<b>Piadina di manzo .....</b>	<b>590-</b>
Пьядина ростбиф	(160 гр.)
Пшеничная лепешка, ростбиф, сыр пармезан, томаты, руккола, соус тартар, красный лук.	

DOLCE  
LOOK



Всем добро пожаловать!  
УЗНАВАЙТЕ  
О НОВИНКАХ  
МЕНЮ  
ПЕРВЫМИ!

# МЕНЮ

## Салаты

<b>Insalata con pomodori dolci, avocado e gamberi tigre in salsa teriyaki .....</b>	<b>670-</b>
Салат со сладкими томатами, авокадо и тигровыми креветками в соусе терияки	(280 гр.)
Креветки тигровые, томаты, авокадо, перец чили, соус кунжутный, чеснок, кунжут, кинза.	
<b>Insalata russa con gamberi .....</b>	<b>470-</b>
Салат оливье с тигровыми креветками	(180 гр.)
Креветки тигровые, запеченный картофель, запеченная морковь, огурцы, горошек зеленый, майонез домашний, яйцо перепелиное.	
<b>Insalata Santo Daniel .....</b>	<b>690-</b>
Салат Святой Даниэль с грушей и тигровыми креветками	(200 гр.)
Тигровые креветки, груша, бекон, пармская ветчина, микс салатов, томаты черри, грейпфрут, физалис, шампиньоны, соус бальзамик.	
<b>Tagliata con aroma di rosmarino e rucola .....</b>	<b>790-</b>
Тальята с ароматом трюфеля и салатом рукколы	(200 гр.)
Вырезка говяжья, руккола, томаты черри, сыр пармезан, картофельный пай, соус бальзамик.	
<b>Insalata con frutti di mare .....</b>	<b>690-</b>
Салат с морепродуктами	(290 гр.)
Креветки, кальмары, мидии голубые, картофель мини, фасоль, микс салатов, цукини, томаты черри, соус винегрет.	
<b>Insalata di vitello .....</b>	<b>790-</b>
Салат с телятиной и яйцом пашот	(270 гр.)
Вырезка из мраморной говядины, листья салата лоппо росса, кабачки, болгарский перец, жареный лук, яйцо пашот.	

## Ризotto

<b>Risotto alla Milanese con funghi porcini .....</b>	<b>560-</b>
Ризotto по-милански с белыми грибами	(240 гр.)
Грибы белые, шампиньоны, лук, вино белое сухое, чеснок, сыр пармезан, масло трюфельное.	
<b>Risotto alla pera e formaggio gorgonzola .....</b>	<b>550-</b>
Ризotto "Груша горгонзола"	(300 гр.)
Итальянский рис, сыр горгонзола, греческие орехи, пармезан, груша.	

## Домашняя паста (Фреска)

<b>Spaghetti alla Carbonara .....</b>	<b>450-</b>
Спагетти карбонара	(280 гр.)
Бекон, сливки, желток куриного яйца, чеснок, лук.	
<b>Spaghetti allo spezzatino di carne all'italiana (alla bolognese) .....</b>	<b>450-</b>
Спагетти с итальянским мясным рагу (болоньезе)	(300 гр.)
Домашняя свежая паста, рагу из четырех видов мяса (говяжий язык, говядина оковалок и хвост, острые колбаски чоризо) с овощами, сыр грюйер, ароматное масло.	
<b>Penne ai Quattro formaggi .....</b>	<b>530-</b>
Пенне четыре сыра	(250 гр.)
Сыр горгонзола, сыр маскарпоне, сыр проволоне, сыр пармезан, сливки, греческий орех.	
<b>Lasagna alla Bolognese .....</b>	<b>590-</b>
Лазанья болоньезе	(350 гр.)
Мякоть говядины, овощи, томаты, лук, чеснок, прованская травы, сливки, сыр моцарелла, вино белое сухое.	
<b>Pasta nera con tonno giallo .....</b>	<b>590-</b>
Чёрная паста с желтым тунцом	(350 гр.)
Чёрная паста, тунец, сливочное масло, каперсы, помидоры черри, рыбный бульон.	
<b>Ravioli di pesce bianco .....</b>	<b>590-</b>
Равиоли с белой рыбой	(350 гр.)
Домашнее тесто, филе дорадо, лимонная цедра, сливки.	

Всю нашу пасту мы готовим сами по традиционным итальянским рецептам.  
При заказе блюда Вы можете заменить вид пасты на тот, который Вам больше нравится - это совершенно бесплатно!



## Супы

<b>Crema di zucca con gamberi .....</b>	<b>430-</b>
Крем-суп из тыквы с тонкими тосканскими гренками и тигровыми креветками	(300 гр.)
Тыква запечённая на гриле, креветки тигровые, лук, вино белое сухое, сыр пармезан, семечки тыквенные, крошкины.	
<b>Crema di patate novelle con un spiedino di .....</b>	<b>650-</b>
Крем-суп из молодого картофеля	(300 гр.)
с шашлычком из сёмги	
Лук-порей, картофель, сёмга, вино белое сухое, чеснок, масло трюфельное, сливки, тимьян.	
<b>Zuppa di funghi bianchi con tagliatelle fatte in casa .....</b>	<b>420-</b>
Суп из белых грибов с домашней лапшой	(350 гр.)
Паста, картофель, грибы белые, шиитаке, куриный бульон, морковь, чеснок, трюфельное масло, копчёная сметана, зелень.	
<b>Brodetto di pesce in piatto da pane fatto in casa .....</b>	<b>790-</b>
Рыбная похлебка Бродетто	(380 гр.)
Креветки, осьминоги мини, гребешок, мидии, кальмары, томаты, чеснок, лук, вино белое сухое, зелень. Подается в хлебной тарелке, испечённой в кондитерской нашего ресторана.	

## Блюда из рыбы и морепродуктов

<i>Bistecca di rombo alla griglia.....</i>	<b>890-</b>	<i>Salmone alla griglia sotto la glassa di agrumi con insalata verde.....</i>	<b>1290-</b>
Нежный стейк палтуса на гриле (320 гр.) с овощами		Стейк сёмги на гриле в цитрусовой глазури с зелёным салатом	(270 гр.)
Палтус, цукини, спаржа, брокколи, томаты черри, тимьян, лимон, картофель, оливки, маслины, кедровые орехи, крошки.		Сёмга, пюре из цветной капусты, микс салатов, цитрусовый соус, цедра лимона, соус гуacamole.	
<i>Gamberi con pomodorini, aglio ed erbe.....</i>	<b>890-</b>	<i>Cozze in salsa Dorblue.....</i>	<b>850-</b>
Тигровые креветки с томатами черри, чесноком и прованскими травами	(290 гр.)	Мидии в соусе дорブルю	(400 гр.)
Тигровые креветки, томаты черри, лимон, тимьян, скьячотта.		Мидии, лук, чеснок, соус дорブルю, вино белое сухое, скьячотта.	
<i>Orata alla griglia.....</i>	<b>820-</b>	<i>Cozze al Forno.....</i>	<b>790-</b>
Дорадо на гриле (280 гр.)		Мидии Аль-Форно	(390 гр.)
Дорадо целиком, томаты черри, микс салатов, прованская трава, сыр пармезан, лимон.		Мидии, соус томатный, чеснок, лук, вино белое сухое, скьячотта.	
<i>Capesante con purea di cavolfiore.....</i>	<b>1490-</b>	<i>Filetto di pesce bianco alla ligure.....</i>	<b>990-</b>
Гребешки с пюре из цветной капусты (280 гр.)		Филе белой рыбы по-лигурски	(390 гр.)
Гребешки, пюре из цветной капусты, чесночный терияки, укропное масло.		Филе дорадо, помидоры черри, оливки, мини картофель, томатный соус, итальянские травы.	

## Мясо на гриле

<i>Ribai.....</i>	<b>2650-</b>	<i>Agnello alla griglia con patate al forno.....</i>	<b>890-</b>
Рибай	(300/50 гр.)	Ягненок на гриле с печеным картофелем	(290 гр.)
Наиболее известный стейк в мире, готовится из отруба толстый край. Подается с миксом салатов и слайсами сыра пармезан.		Ягненок на гриле с овощами, печенный картофель, томаты черри.	
<i>Filetto mignon.....</i>	<b>690-</b>	<i>Filetto mignon alla griglia con verdure.....</i>	<b>490-</b>
Филе миньон на гриле		Фирменное сопровождение к стейку на выбор	
Вырезка из мраморной говядины зернового отбора.		- с вишневым соусом и миксом салатов	(180 гр.)
Цена стейка указана за 100 грамм.		- с соусом джек дениэлс и картофельными крошки	(160 гр.)
		- с грибным соусом и овощным сетом	(160 гр.)
		- с соусом дорブルю и овощным сетом	(230 гр.)
		- с перечным соусом и печеным картофелем	(250 гр.)
		Выход блюд указан до жарки на гриле. Степень прожарки - на Ваш выбор.	

## Блюда из мяса и птицы

<i>Polpette di pollo con puree di patate e salsa di funghi.....</i>	<b>450-</b>	<i>Coniglio languido al forno.....</i>	<b>850-</b>
Сочные куриные котлетки с картофельным пюре и грибным соусом	(300 гр.)	Кролик томленый с овощами	(380 гр.)
Филе куриное, картофель, шампиньоны, розмарин, сливки, лук.		Кролик, картофель мини, болгарский перец, цукини, томаты, лук, перец чили, чеснок, сметана.	
<i>Filetto di tacchino Picatta alla griglia con capperi e broccolo.....</i>	<b>690-</b>	<i>Petto d'anatra sous vide con salsa di ribes rosso.....</i>	<b>850-</b>
Филе индейки Пикатта на гриле с брокколи и каприсами	(320 гр.)	Утиная грудка су-вид с соусом из красной смородины	(150/120/50 гр.)
Филе индейки, брокколи, сыр горгонзола, сливки, каприсы, перец чили, розмарин, чеснок, горчица, лук.		Филе утиной грудки, пюре из корня сельдерея, стебель сельдерея, соус из красной смородины, итальянские травы, перечное масло.	
<i>Parmigiano eggplant.....</i>	<b>690-</b>	<i>Scaloppine di manzo con patate al gratin e funghi.....</i>	<b>950-</b>
Баклажаны пармиджано	(420 гр.)	Скалопини из говядины с картофельным гратеном	(290 гр.)
Баклажаны, томаты, мякоть говядины, соус болоньезе, каприсы, зелень, томаты черри конфи.		Вырезка из мраморной говядины, вешенки, шампиньоны, картофель, томаты, руккола, каприсы, сыр горгонзола, сыр моцарелла, сливки, лук, чеснок.	

## Соусы собственного приготовления

<i>Salsa al limoncello.....</i>	<b>210-</b>	<i>Salsa di mirtillo rosso.....</i>	<b>120-</b>
Соус лимончелло	(50 гр.)	Соус брусничный	(50 гр.)
<i>Salsa di jack daniel's.....</i>	<b>120-</b>	<i>Salsa di pere.....</i>	<b>120-</b>
Соус джек дениэлс	(50 гр.)	Соус перечный	(50 гр.)
<i>Salsa di pomodoro.....</i>	<b>120-</b>	<i>Salsa di pomodoro.....</i>	<b>120-</b>
Соус томатный	(50 гр.)	Соус томатный	(50 гр.)
<i>Salsa tar-tar.....</i>	<b>120-</b>	<i>Salsa dorblu.....</i>	<b>160-</b>
Соус тартар	(50 гр.)	Соус дорブルю	(50 гр.)
<i>Pesto.....</i>	<b>190-</b>	<i>Pesto.....</i>	<b>190-</b>
Соус песто	(50 гр.)	Соус песто	(50 гр.)
<i>Balsamico.....</i>	<b>90-</b>	<i>Balsamico.....</i>	<b>90-</b>
Соус бальзамик	(10 гр.)	Соус бальзамик	

## Гарниры

<i>Verdure alla griglia.....</i>	<b>430-</b>	<i>Patate fritte con funghi in padella.....</i>	<b>350-</b>
Овощи на гриле или на пару	(220/30 гр.)	Жареный с грибами картофель	(150 гр.)
Цветная капуста, вешенки, кукуруза, баклажаны, цукини, перец болгарский, соус песто.		Картофель, вешенки, огурцы корнишоны, чеснок.	
<i>Crostini di patate.....</i>	<b>390-</b>	<i>Batata al forno.....</i>	<b>390-</b>
Картофельные крошки	(100/30/30/30 гр.)	Запечённый батат	(120/30 гр.)
Картофель, мука твердых сортов пшеницы, соусы: тар-тар, дорブルю, томатный.		Батат, розмарин, горчично-медовый соус.	
<i>Patatine nuove fritte in cartapesta.....</i>	<b>250-</b>	<i>Pure di patate.....</i>	<b>170-</b>
Жареный молодой картофель в пергаменте	(150 гр.)	Картофельное пюре	(150 гр.)
Картофель мини, чеснок, розмарин.		Картофель, молоко, масло сливочное.	
<i>Patate fritte.....</i>	<b>220-</b>	<i>Mais alla griglia.....</i>	<b>250-</b>
Картофель фри	(130 гр.)	Кукуруза на гриле	(150 гр.)
Картофель, специи.		Кукуруза, специи.	

## НЕВИННЫЕ ПОНЕДЕЛЬНИКИ

**Скидка 50 %**  
на бутылку вина по понедельникам

Подробности акции у Вашего официанта.



## ВОЗЬМИ ДЕСЕРТ С СОБОЙ!

**Скидка 20 %**  
на десерты навынос

после 21:00 #кондитерскаяDL



## Десерты

<i>Dolce Limone di Amalfi.....</i>	<b>430-</b>	<i>Crema brulee al caramello.....</i>	<b>330-</b>
Десерт Лимон из Амальфи	(120 гр.)	Карамельный крем-брюле	(110 гр.)
<i>Dessert Caffè da asporto.....</i>	<b>590-</b>	<i>Torre di pesca.....</i>	<b>450-</b>
Десерт "Кофе с собой"	(175 гр.)	Персиковая башня	(220 гр.)
<i>La pesca italiana.....</i>	<b>650-</b>	<i>Cestini di mandorle con frutti di bosco.....</i>	<b>430-</b>
Итальянский персик	(250 гр.)	Миндальные корзиночки с ягодами	(135 гр.)
<i>Dolce alla lavanda.....</i>	<b>470-</b>	<i>Torta di pere con gelato.....</i>	<b>420-</b>
Лавандовый десерт	(140 гр.)	Тёплый грушевый пирог с мороженым*	(160 гр.)
<i>Yelluto rosso.....</i>	<b>490-</b>	<i>Torta di tre cioccolato.....</i>	<b>390-</b>
Красный бархат	(150 гр.)	Торт Три шоколада	(120 гр.)
<i>Doppio piacere.....</i>	<b>330-</b>	<i>Napoleone.....</i>	<b>390-</b>
Доппию пьячере	(85 гр.)	Наполеон	(120 гр.)
<i>Tiramisu al caramello.....</i>	<b>440-</b>	<i>Strudel di mele.....</i>	<b>420-</b>
Тирамису карамельный	(150 гр.)	Штрудель с яблоками	(120/50 гр.)
<i>Fondente Al Cioccolato E Arancia.....</i>	<b>450-</b>	<i>Torta Sacher.....</i>	<b>470-</b>
Шоколадно-апельсиновый фондант*	(100/70 гр.)	Торт Захер	(165/20 гр.)

<i>Cheesecake.....</i>	<b>490-</b>	<i>Non una mela.....</i>	<b>590-</b>
Чизкейк	(120/70 гр.)	Не яблоко	(135/50 гр.)
<i>Waffel.....</i>	<b>450-</b>	<i>Waffel.....</i>	<b>450-</b>
Венская вафля с мороженым Movenpick*	(170 гр.)	Венская вафля с мороженым Movenpick*	(170 гр.)
<i>«Pavlova».....</i>	<b>470-</b>	<i>«Pavlova».....</i>	<b>470-</b>
«Павлова»	(150 гр.)	«Павлова»	(150 гр.)
<i>Dessert al cioccolato e lamponi.....</i>	<b>480-</b>	<i>Dessert al cioccolato e lamponi.....</i>	<b>480-</b>
Малиново-шоколадный десерт	(150 гр.)	Малиново-шоколадный десерт	(150 гр.)
<i>Profiteroles con caramello salato in mousse.....</i>	<b>420-</b>	<i>Profiteroles con caramello salato in mousse.....</i>	<b></b>