



RIALTO

— *Restaurant* —

Antipasti

VINO BIANCO

Закуски, сочетающиеся с белым вином

Carpaccio di Orata Карпаччо из свежей морской белой рыбы с дольками грейпфрута, приправленное соусом «Цитрон».	за 100 гр	1340
Carpaccio di salmone Карпаччо из филе свежего лосося под соусом «Цитрон».	120 гр	1450
Tartare di salmone Тартар из филе свежего лосося с дольками апельсиновых чипсов, с каперсами и клубникой.	150/50 гр	1950
Crudo di capesante Крудо — нарезанный свежий Дальневосточный гребешок с авокадо, сыром Пекорино и трюфельной пастой. <i>Крудо в переводе с итальянского означает «сырой».</i>	180 гр	1880
Malfatti agli spinaci Тосканская легенда — мальфатти из трех видов итальянских сыров: коровьего пармезан, овечьего Пекорино Сардо, козьего Буддони, шпината, с добавлением грецкого ореха. Подается с топленым сливочным маслом. <i>Семейный рецепт шеф-повара TrattoriaPorteri в городе Брешиа, входящей в гид Мишлен.</i>	130 гр	910
Fritto misto Щупальца и кольца кальмаров, приготовленные во фритюре. <i>Популярно в Венеции, идеально с бокалом игристого вина.</i>	240 гр	1350
Antipasto Tirolese Легкая тирольская пицца из воздушного слоеного теста с Пармской ветчиной, прошутто Котто, цукини и красным луком.	300 гр	1400
Antipasto di Terra Итальянское сырное ассорти к вину. Подается с хрустящими хлебцами и закуской из артишоков, вяленых томатов и оливок. <i>Идеальное начало трапезы или закуска под бокал вина.</i>	60/30/20 гр	1680
 Escargot alla Borgogna Улитки по-бургундски в сливочно-чесночном масле с домашним тостовым хлебом.	80 гр	995
 Foie gras Фуа-гра из французской утки породы Moulard на домашнем хлебе с пьяной грушей и клюквенно-вишневым соусом.	за 100 гр	1850

Antipasti

VINO ROSSO

Закуски, сочетающиеся с красным вином

Tartare di filetto di manzo Тартар из говяжьей вырезки по альпийскому рецепту с соусом табаско, чесночным маслом и перепелиным яйцом. Подается с ржаным поджаренным хлебом и сливочным кремом.	150 гр	1350
Vitello tonnato alla moda antica Тонко нарезанный ростбиф из мраморной говядины с крем-соусом на основе тунца, кедровых орешков и трюфельного масла. <i>Классическое итальянское блюдо.</i>	180 гр	1610
Carpaccio di controfiletto di manzo Карпаччо из мраморной говядины на подушке из рукколы, с листьями сыра Пармиджано Реджано и свежими шампиньонами.	150 гр	1890
Melanzane con pomodori alla griglia e Burrata Баклажаны и томаты грильятто, томленные в соусе из свежих помидор. Подаются с фермерским сыром буррата и базиликом.	350 гр	1550
<i>Рекомендуем дополнить Пармской ветчиной.</i>	50 гр	970
Melanzane con Parmigiano Башня из запечённых баклажанов и помидоров, с сыром моцарелла, пармезаном и добавлением соуса песто. <i>Можно взять как самостоятельное блюдо или в составе салата Un siciliano ai caraibi.</i>	350 гр	990
Peposo alla Fornacina di Impruneta Пепозо — томленая в красном вине говядина с большим количеством черного перца. <i>Согласно легенде, печники Импрунетты и Грече-ин-Кьянти изобрели это сытное и согревающее блюдо во время изготовления кирпичей для купола Кафедрального собора Санта-Мария-дель-Фьоре. Уже более 500 лет рецепт этого блюда не меняется. Идеальное сочетание с бокалом красного вина Кьянти. Подается с домашним хлебом.</i>	200 гр	870
Antipasto Tirolese Легкая тирольская пицца из слоеного теста с Пармской ветчиной, прошутто Котто, цуккини и красным луком.	300 гр	1400

Patè di fegato d'oca

80 гр

640

Наш воздушный паштет из гусиной печени в вишнево-клюквенной глазури в форме ягоды.

Подается с хрустящими хлебцами.

Antipasto di Terra

60/30/20 гр

1680

Итальянское сырное ассорти к вину. Подается с хрустящими хлебцами и закуской из артишоков, вяленых томатов и оливок. *Идеальное начало трапезы или закуска под бокал вина.*

Salumi

50/30/20 гр

1580

Итальянские салюми – это самые разнообразные копчености и колбасы оригинального происхождения, которые в Италии неизменно подают как закуску перед трапезой или под бокал вина.

Foie gras

за 100 гр

1850

Фуа-гра из французской утки породы Moulard на домашнем хлебе с пьяной грушей и клюквенно-вишневым соусом.

Malfatti agli spinaci

130 гр

910

Тосканская легенда —мальфатти из трех видов итальянских сыров: коровьего Пармезан, овечьего Пекорино Сардо, козьего Буддони, шпината, с добавлением грецкого ореха. Подается с топленым сливочным маслом.

Семейный рецепт шеф-повара Trattoria Porteri в городе Брешиа, входящей в гид Мишлен.

**Moscardini d'Avola**

300 гр

1600

Мини-осьминожки (или Folpetti на венецианском диалекте), томленные в пикантном соусе из свежих помидор с добавлением черри. Подается с домашним хлебом.



Risotto et pasta

Ризотто

VINO BIANCO

Ризотто и пасты, сочетающиеся с белым вином

Risotto con Porcini

260 гр

1550

Традиционное итальянское ризотто из региона Эмилия-Романья с белыми грибами. Согревающее и сытное блюдо.

Risotto al Nero di Seppia

340 гр

1680

Венецианское ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы. Его аромат и вкус неповторимы: насыщенные, солоноватые, напоминают о море и Венецианской лагуне.

Raviole

Равиоли

Piatto di Carne, Spinaci e Porcini

230 гр

1650

Плато из домашнего теста для пасты на яичных желтках с тремя видами начинки: из мраморной говядины, свежего шпината и белых грибов. В одном блюде сочетаются три вида равиоли, идеально дополняющих друг друга. Подается с соусом из топленого сливочного масла или сливочным соусом и помидорами черри, на Ваш выбор.

Ravioli di Granchio

250 гр

1880

Неклассическое исполнение равиоли с мясом краба, соусом Биск и красной икрой от нашего шеф-повара.

Pasta

Паста

*Пасту готовим из разных сортов итальянской муки,
в том числе, из твердых сортов пшеницы*

Linguine con Filetto di Orata

420 гр

1660

Неаполитанская паста с филе дорадо, помидорами черри, печеным перцем и оливками, приготовленная в стиле Asqua Pazza «сумасшедшая вода».

Spaghetti ai Ricci di Mare Спагетти с икрой морского ежа - традиционная паста прибрежных регионов Италии, особенно Апулии, Сардинии и Сицилии. <i>Рекомендация от шеф-повара Карло Фадо: дополните блюдо Дальневосточным морским гребешком.</i>	250 гр	1880
Spaghetti allo Scoglio Типичное блюдо прибрежных районов Италии. Спагетти с морепродуктами готовим по рецепту шеф-повара Джан Карло на основе соуса «Биск». В меню с открытия ресторана.	430 гр	1880
Tagliatelle al Salmone <i>«Так не готовят в Италии!» ☺</i> Тьяльятелле с филе лосося на сливочном соусе с добавлением коньяка и красной икры.	360 гр	1880
Pappardelle alla polpa di Granchio Паппарделле с мясом краба, цуккини и помидорами. <i>Похожая паста готовится в регионе Тоскана с мясом краба Granseola.</i> Объединяют наше авторское и историческое тосканское блюда деликатесное мясо и вкус океана.	410 гр	2650
Spaghetti alla Cenere Спагетти с соусом песто и сыром горгонзола. <i>Песто - «зеленое золото» Италии, созданное в Генуе. Дарит пасте насыщенный вкус базилика, оливкового масла и кедрового орешка. В союзе с сыром горгонзола из Пьемонта, между морем и горами, родилось простое по составу, но безупречное по характеру блюдо Лигурийского побережья.</i>	320 гр	1230
Tagliatelle Fantasia <i>Продолжаем гастрономическое путешествие по регионам северной Италии. Зеленая паста со шпинатом из региона Эмилия-Романья в союзе с домашним песто, печеными овощами и сыром рикотта.</i>	390 гр	1290
Spaghetti ai Frutti di Mare Классическая средиземноморская паста с морепродуктами, спелыми томатами, белым вином и пряными травами, которая готовится во всех прибрежных регионах Италии.	370 гр	1670
Tagliatelle alla Boscaiola <i>«Паста лесника» - традиционная паста из горной кухни региона Трентино-Альто-Адидже. Медленно томленное мясо оленины сочетается с белыми грибами и кедровыми орехами, что делает пасту сытной и согревающей.</i>	460 гр	1980
Pappardelle alla Carlo Широкая паста, обрамленная сливочным соусом и белыми грибами, родом из города Комо в предгорье Итальянских Альп. Подаем с трюфельным маслом и сыром пармезан.	300 гр	1770
Tagliatelle allo Speck Тьяльятелле с вяленой подкопченной ветчиной из Южного Тироля, белыми грибами и рукколой. Спек — главный ингредиент закусок традиционной Тирольской кухни, принцип приготовления которого: «немного соли, немного дыма и много свежего воздуха».	300 гр	1550

Gnocchi Quattro Formaggi

250 гр

1390

Ньокки – основное блюдо или сытный гарнир, пришедший к нам из Средневековья. Готовим из итальянской муки с добавлением картофельного пюре в соусе из 4 видов итальянского сыра.

Risotto et Pasta

Ризотто

VINO ROSSO

Ризотто и пасты, сочетающиеся с красным вином

Risotto con porcini

260 гр

1550

Ризотто с белыми грибами, которые очень ценят в регионе Тоскана. Готовим на овощном бульоне, белом вине с добавлением трюфельного масла и пармезана.

Risotto allo Zafferano

220 гр

1520

Ризотто с шафраном: кулинарные традиции региона Ламбардия, где ризотто подают с оссобуко – тушеной телячьей голяшкой с мозговой костью.

Мы рекомендуем сочетать с телячьим ребром домашнего копчения.

за 100 гр

800

Raviole

Равиоли

Culurgioni

350 гр

1230

Традиционные сардинийские равиоли необычной лепки, которая напоминает пшеничный колос. С начинкой из картофельного пюре, овечьего сыра пекорино и мяты, под соусом из свежих помидоров и листиком базилика.

Piatto di Carne, Spinaci e Porcini

300 гр

1650

Плато из домашнего теста для пасты на яичных желтках с тремя видами начинки: из мраморной говядины, свежего шпината и белых грибов. В одном блюде сочетаются три вида равиоли, идеально дополняющих друг друга. Подается с соусом из топленого сливочного масла или сливочным соусом и помидорами черри, на Ваш выбор.

Pasta

Паста

*Пасту готовим из разных сортов итальянской муки,
в том числе, из твердых сортов пшеницы*

Pappardelle alla Carlo Широкая паста, обрамленная сливочным вкусом и белыми грибами, родом из города Комо в предгорье Итальянских Альп. Подаем с трюфельным маслом и сыром пармезан.	300 гр	1770
Linguine con ragu di filetto di manzo <i>Лингвини с телячьей вырезкой родом из Неаполя.</i> Готовятся в виде неаполитанского рагу: кусочки телячьей вырезки тушатся с луком, томатным соусом и пассато - соусом из бланшированных помидоров. Подаются с овечьим сыром пекорино.	480 гр	1670
Tagliatelle alla Boscaiola <i>«Паста лесника» – традиционная паста из горной кухни региона Трентино-Альто-Адидже.</i> Медленно томленное мясо оленины сочетается с белыми грибами и кедровыми орехами, что делает пасту сытной и согревающей.	460 гр	1980
Cannelloni con Melanzane, Pomodoro e Stracciatella Крупная паста в виде трубочки родом из Сицилии, фаршированная Melanzane alla parmigiana: запеченными слоями баклажанов в томатном соусе с сыром пармезан и моцареллой. Подается с сыром страчателла и листиком базилика.	190 гр	1020
Spaghetti Pomodoro Неаполитанская «паста уличных торговцев» с соусом из свежих помидоров, оливкового масла первого отжима, чеснока и базилика. <i>Рекомендуем дополнить сыром страчателла, который придаст пасте сливочный вкус.</i>	280 гр	920
Fusilli alla Sorrentina Фузилли, приготовленные со свежими томатами, листиками базилика, зубчиком чеснока, оливковым маслом ExtraVergine и сыром моцарелла – молодым сыром итальянского происхождения, родом из региона Кампания.	450 гр	1230
Tagliatelle allo Speck Тальятелле с вяленой подкопченной ветчиной из Южного Тироля, белыми грибами и рукколой. Спек - главный ингредиент закусок традиционной Тирольской кухни.	400 гр	1550
Linguine Brodo Лингвини с кусочками говядины, приготовленные в мясном бродо. Итальянский бродо – золотистый насыщенный бульон, который превращает блюдо в кулинарный шедевр, делает пасту согревающим «объятием в тарелке». Добавление запечённого сыра Грано Падано и трюфельного масла наполняет ее изысканным вкусом.	340 гр	1450

Spaghetti alla Carbonara Romana

400 гр

1450

Готовим пасту как римские *carbonari*. Уходя на заготовку дров, угольщики брали с собой пасту, твердый сыр Пекорино Романо и вяленую свинину Гуанчале. Яйца покупали у местных фермеров, иногда находили в гнездах лесных птиц. Блюдо сытное, легко восстанавливает силы мужчинам после тяжелой работы. Обильное количество черного перца подчеркивает историю происхождения пасты.

Lasagne di Capriolo

200 гр

2090

Первые упоминания о лазанье относятся к древнеримской эпохе.

Рецептом лазаньи с рагу из оленины, томленной в соусе деми-глас с изюмом и кедровыми орехами, поделился шеф-повар Trattoria Porterì в городе Брешиа, входящей в гид Мишлен.

Bucatini all'Amatriciana

330 гр

1440

Римская паста букатини с соусом «Аматричана», основным компонентом которого является гуанчале, сыр пекорино и помидоры. История пасты берет свое начало в 18 веке, ее название произошло от названия одноименного городка Аматриче в регионе Лацио.

Spaghetti Cacio Pepe

280 гр

970

Паста с соусом из черного перца и овечьего сыра Пекорино Романо. Кулинарное наследие Рима, рецепт которого восходит к пастухам, которые, перегоняя стада, брали с собой сыр, перец и пасту.

Gnocchi di Burrata e Pomodoro

450 гр

980

Блюдо Альпийской части Италии и Австрии. Готовим из итальянской муки с добавлением картофельного пюре, с соусом из свежих помидор. Подаем с молодым сыром буррата, форма которого напоминает мешочек: снаружи облачко из моцареллы, внутри – начинка из мягкой страчателлы.

Secondo

VINO BIANCO

Горячие блюда, подходящие к белому вину

Мясо

Petto d'Anatra

200/60 гр

1980

Утиная грудка в итальянской кухне считается благородным мясом, благодаря своему насыщенному вкусу и нежной текстуре.

Мы предлагаем рецепт с соусом «Глинтвейн» на основе пьяной груши, гарнируем карамелизированным яблоком с добавлением корицы.

Cotoletta Italiana

200/70/70 гр

1340

Пикантный куриный шницель в панировке по-милански. Подаем с воздушным картофельным пюре и салатом Романо в соусе «Цитрон».

Шницель исторически является блюдом миланской кухни, которое со временем распространилось на территорию Австрии и Германии, и подается в лучших ресторанах мира.

Secondi di Pesce

Рыба

Orata alla Ligure

за 100 гр

800

Дорадо, запечённая в фольге с овощами, типичное блюдо Лигурийского побережья. Рыба готовится на пару в белом вине, с обязательным добавлением кедровых орешков.

Хорошо сочетается с сухим белым вином, особенно из регионов Пьемонт и Фриули-Венеция-Джулия.

Branzino al sale

за 100 гр

700

Сибас запекается в духовке в панцире из морской соли, за счет чего сохраняет свою нежную фактуру, сочность и естественный морской вкус.

Filetto di Italia

350 гр

3050

Филе дорадо и лосося, приготовленные с цуккини и томатами, с домашней пастой Тальятелле.

Идея этого блюда родилась у нас к празднованию дня Итальянского флага, цвета которого пересекаются с цветами блюда и символизируют плодородие страны и богатство итальянской кухни.

Baccalà con Spinaci

350 гр

2300

Угольная треска в соусе на основе сливочного масла и белого вина, на припущенных листьях молодого шпината, с нежным пюре из цветной капусты, молодым горошком и королевскими вёшенками.

Появление трески в кухне региона Венето уходит своими корнями в период Великих географических открытий.

Le nostre proposte alla griglia

Мы приобретаем исключительно свежую рыбу, которую самостоятельно филируем и готовим для Вас на гриле, а также подаем в других блюдах.

Гриль

Salsa per pesce e frutti di mare Наш фирменный соус к рыбе и морепродуктам на гриле с белым вином, томатами и травами.	75 гр	350
Gamberoni Аргентинские королевские креветки	за 100 гр	700
Polpo Щупальцы осьминога	за 100 гр	2250
Calamari Patagonia Мини-кальмар Патагоника	за 100 гр	800
Calamari Loligo Кальмар Лолиго	за 100 гр	800
Capesante Дальневосточный морской гребешок	за 100 гр	1550
Branzino Сибас	за 100 гр	640
Salmone Стейк из филе лосося.	за 100 гр	1550
Insalata di avocado e pomodoro Салат из авокадо с помидорами черри. Хорошее дополнение к Вашему стейку из лосося.	150 гр	640
Verdure ai ferri Овощи на гриле на Ваш выбор: • Цукини • Баклажаны • Помидоры • Картофельные медальоны • Шампиньоны • Лук порей • Чеснок	за 50 гр	700

Secondo

VINO ROSSO

Горячие блюда, сочетающиеся с красным вином

Мясо

Bistecca di manzo macinata al pepe verde Бифштекс из рубленой говядины готовится на гриле, где приобретает аппетитную золотистую корочку, дымный аромат и глубину вкуса. Подается со сливочно-перечным соусом на подушке из картофельного гратена и листьями пармезана. По умолчанию готовится al sangue (итал. красное, сочное).	400 гр	1980
Bistecca di filetto di manzo tagliata Говяжье филе по-флорентийски под соусом Гремолата, с цедрой лимона и свежим базиликом.	200/30 гр	1950
Filetto con Porcini Одно из характерных блюд региона Модона. Филе, приготовленное на сковороде до хрустящей корочки, томленное в сливочном соусе с белыми грибами, подается с картофельным пюре и карамелизированным луком.	150/20/50 гр	3050
Filetto di Manzo in crosta di sale Филе говяжьей вырезки, запечённое с добавлением трюфельного масла в морской соли в духовке. Способ приготовления сохраняет весь его вкус и аромат, оставляя его счастливчику, который будет наслаждаться этим блюдом. Подается на сливочном карпаччо из цукини. Относится к региональной кухне Трентино-Альто-Адидже, Южный Тироль.	200/100 гр	2670
Petto d'Anatra Утиная грудка в итальянской кухне считается благородным мясом, благодаря своему насыщенному вкусу и нежной текстуре. Мы предлагаем рецепт с соусом «Глинтвейн» на основе пьяной груши, гарнируем карамелизированным яблоком с добавлением корицы.	200/60 гр	1980
Costato di vitello Итальянцы традиционно любят домашние копчености, считают их изысканным деликатесом. Телячьи ребрышки благодаря длительному копчению становятся мягкими и, буквально, тают во рту. Дополните блюдо печеными овощами или ризотто с шафраном, это сделает его не только сытным, но и эффектным на вид. А бокал вина придаст ему глубокий богатый вкус.	за 100 гр	800

Medaglione di Filetto con Foie gras

400 гр

3370

Говяжья вырезка с грушей, приготовленной в красном вине, слегка обжаренной фуа-гра с соусом из карамелизированной клюквы.

Домашний рецепт нашего ресторана, союз итальянских и французских кулинарных традиций, который внес наш первый шеф-повар Джан Карло, рожденный во Флоренции и закончивший французскую кулинарную школу.

Le nostre proposte alla griglia

Гриль

Salsa di carne alla griglia

75 гр

375

Нежный сливочный соус с молодым камбоджийским перцем к мясу на гриле.

Filetto

за 100 гр

1045

Стейк из говяжьей вырезки.

Controfiletto

за 100 гр

1300

Стейк стриплойн.

Verdure

за 50 гр

700

Овощи

- Цукини
- Баклажаны
- Помидоры
- Картофельные медальоны
- Шампиньоны
- Лук порей
- Чеснок

Insalate

VINO BIANCO

Салаты, сочетающиеся с белым вином

Insalata Venezia

170 гр

2080

Микс-салат, свежие белая и красная рыба, приправленные лимонным соком морепродукты.

Венецианцы исторически, с 1097 года, покупают свежее выловленные рыбу и морепродукты из Адриатического моря и Венецианской лагуны на рынке Mercato di Rialto. На создание этого салата нас вдохновила вечерняя Венеция во время ужина в одном из ресторанов на берегу Гранд Канала.

Un Siciliano ai Caraibi

550 гр

2830

Салат, который мы готовим 22 года с открытия ресторана по рецепту первого шеф-повара Джан Карло. Неизменный союз противоположностей, горячего и холодного.

Микс-салат, башня Melanzane Parmedgano (башня из запеченных баклажанов и помидоров, с сыром моцарелла, пармезаном и добавлением соуса песто) и Insalata di granchio con avocado (салат из авокадо, коктейльных креветок, крабового мяса с заправкой из домашнего майонеза и короной из красной икры).
Рекомендуем дополнить вкус салата бальзамическим соусом 9-летней выдержки, который всегда стоит у вас на столе.

Insalata Catalana

300 гр

2050

Название блюда отсылает нас к испанскому региону Каталония, но на самом деле оно больше всего распространено на итальянском острове Сардиния, откуда родом наш второй шеф-повар Карло Фадо. Готовим салат с мясом краба, свежими помидорами, луком шалот и заправкой из оливкового масла и выдержанного бальзамика.

Insalata di mare con la rucola

250 гр

1520

Теплый салат с кальмарами Лолиго и Патагоника, щупальцами кальмара, коктейльными креветками, вонголе, мидиями, рукколой и листьями пармезана.

Блюдо из северо-западного региона Лигурия.

Misticanza, pere uva e gorgonzola

200 гр

1120

Итальянский смешанный салат из зелени, фруктов, сыра горгонзола в посыпке из грецкого ореха, с добавлением цитрусовых. Готовится с открытия ресторана.

Хорошо сочетается с бокалом просекко и легкими фруктовыми винами.

Insalata di granchio con avocado

200 гр

1770

Микс-салат с авокадо, коктейльными креветками и крабовым мясом. Заправляем домашним майонезом и украшаем короной из красной икры.

Caesar

250 гр

980

Салат Цезарь, созданный в Америке, не является традиционным блюдом итальянской кухни. Единственное, что его связывает с Италией – происхождение повара Цезаря Кардини и листья римского салата.

Мы улучшили классический рецепт добавлением жареного свиного бекона.

Insalate

VINO ROSSO

Салаты, сочетающиеся с красным вином

Insalata di carne

200 гр

1980

Салат готовится с открытия ресторана, по рецепту первого шеф-повара Джан Карло.

Итальянский смешанный салат с добавлением стручковой фасоли, заправленный соусом на основе дижонской горчицы, с медальонами из говяжьей вырезки, приготовленными на гриле, и гнездом из маринованного красного лука.

Insalata Mista

200 гр

1015

Микс-салат со свежими огурцами, помидорами, белым луком и маслинами. Подаем с заправкой из выдержанного бальзамика и оливкового масла. По Вашему запросу можем подать с соусом «Цитрон».

Рекомендуем дополнить мягким сыром.

Insalata di tagliata

200 гр

1600

Салат с ростбифом.

История ростбифа восходит к Древнеримской эпохе, римляне славились своей любовью к запечённому мясу.

Итальянский ростбиф отличается своей нежностью за счет долгого томления со специями и ароматными травами.

Для его приготовления мы используем вырезку денвер из мраморной говядины, дополняем итальянским смешанным салатом, стручковой фасолью и запечённым перцем.

Соус вителло-тонато и листья пармезана завершают его изысканный вкус.



Dolci

Десерты

Tiramisù <i>Если тирамису – визитная карточка Италии, то наш тирамису – наша визитная карточка. Рецепт неизменен с открытия ресторана, гости говорят, что он лучший в Москве. Пусть десерт вознесет Вас до небес от удовольствия, ведь именно так переводится его название.</i>	220 гр	1050
Torta di formaggio <i>Классический итальянский чизкейк. Наш торт достаточно легкий. Подается теплым или холодным на Ваш выбор.</i>	180 гр	650
Semifreddo caramello e noci con salsa al frutto della passione <i>Домашний торт-мороженое с орехово-карамельной прослойкой. Сладость ванильного пломбира оттенится кислинкой соуса из свежей маракуйи.</i>	210 гр	770
Strudel <i>Яблочный штрудель с изюмом, выдержанным в коньяке, и миндалем. Подаем теплым с шариком домашнего ванильного мороженого. Штрудель пришел в итальянскую кухню из Австро-Венгрии и стал классическим итальянским десертом.</i>	220 гр	650
Crespelle al Cointreau con salsa all'arancia e gelato della casa <i>Блинчики фламбе с клубникой на сковороде с шариком домашнего ванильного мороженого. Фламбируем и готовим соус при Вас, дарим не просто гастрономическое удовольствие, а настоящее шоу, которое обязательно нужно увидеть.</i>	350 гр	1550
Panna Cotta <i>Нежный сливочный десерт, родом из североитальянского Пьемонта. Готовим по классическому рецепту, подаем с малиновым соусом и посыпкой из печенья Амаретто.</i>	200 гр	610
Biscotti, Torcetti, Zaletti <i>Домашнее итальянское печенье. Впекаем по семейным рецептам наших итальянских шеф-поваров. Рекомендуем попробовать все три и выбрать свое любимое.</i>	1 шт	110
Caramella <i>Конфеты ручной работы: «Галлура» с начинкой из горького шоколада, «Верона» - с орехово-карамельной начинкой, созданные по нашим фирменным рецептам.</i>	1 шт	220
Antipasto di Terra Dolce <i>Десертная сырная тарелка. Итальянские сыры в сочетании с фруктовым джемом, апельсиновыми чипсами и виноградом прекрасно завершат Вашу трапезу.</i>	60/30/20 гр	1680