Осень в Италии
Autunno in Italia



Гранатовый чай 600 мл. (the al melograno)

Гранатовый сок, черный чай, сироп гренадин, зерна граната, апельсин, розмарин.

390 ₽

Гранатовый беллини 200 мл. (bellini al melograno)

Игристое вино, сироп гренадин, гранатовый сок, фреш лимона, украшается зернами граната.

610 ₽

Лимонад апельсин-ананас 300 мл. (Limonata arancia/ananas)

Ананасовое пюре, сироп Гренадин, сок апельсиновый, газированная вода, украшается замороженными кубиками льда с клюквой и розмарином.

300 ₽

Облепиховый чай 600 мл. (the all Olivello Spinoso)

Облепиховый микс, имбирь, розмарин, мёд, лимон.

380 ₽

Осень в Италии
Autunno in Italia



Суп-крем из белых грибов 270/30 гр.
(zuppa cremosa di funghi porcini)

Нежный сливочный крем-суп
из белых грибов подается с хрустящей
чиабаттой и чипсами из пармезана.

450 ₽

Салат с печеной тыквой 180 гр.
(insalata di zucca)

Свежая руккола в сочетании со сливочным
сыром фета, печеными тыквой и томатами
черри с оригинальной тыквенной заправкой,
украшается зернами граната и жаренным фундуком.

470 ₽





Паста с белыми грибами 350 гр.
(iPasta ai Funghi Porcini e tartufo)

Спагетти с насыщенным сливочным
соусом из белых грибов с добавлением
лука шалот и трюфельной пасты,
украшается микрозеленью щавеля
и чипсами пармезан.

690 ₽



Пицца с уткой 490 гр.
(pizza con anatra di fattoria)

Нежная утиная грудка в сочетании с пикантными
баклажанами, с сочными запеченными
томатами черри и сливочно-грибным соусом,
украшается муссом из пармезана и свежей рукколой.

850 ₽