



Molo53

АНТИПАСТИ MOLO53

Ассорти из мясных деликатесов и сыров

€ 16.00

Ассорти эмильянских мясных деликатесов компании "Villani" и сицилийских сыров, подаваемых с крещенти (gnocco fritto)

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Диоксид серы

Типично сицилийское

€ 14.00

Сицилийская капоната, брускетты с помидорами, брускетты с кремом из оливок, сицилийские сыры, вяленые помидоры черри, приправленные оливки



Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Сельдерей, Диоксид серы

Misto Caldo

€ 13.00

Сезонные аранчинетте, домашние панелле с петрушкой и мятой, крокке с петрушкой, картофель фри

Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко, Сельдерей

Тума и мёд

€ 8.00

Свежая тума в сицилийской панировке, подается с медом Millefiori

Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко, Орехи, Диоксид серы

Корзинка из крещентине/жареного гнокко

€ 6.00

Корзинка крещентин или жареного ньокко для сопровождения всех блюд Крещентина (или жареный ньокко) — это фирменное блюдо из дрожжевого и жареного теста, символ кухни Эмилии, хрустящее снаружи и мягкое внутри.

Аллергены: Глютен, Молоко, Диоксид серы

Картофель фри

€ 6.00

Вы сможете выбрать из: Классические картофельные дольки фри Картофельные дольки с лимоном и розовым перцем Картофельные дольки с чесноком и розмарином

Аллергены: Глютен

Гамбері Бардати

€ 13.00

Креветка, обёрнутая нитями картофеля Агата, с лимонным соусом



Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко, Моллюски

Сицилийская капоната

€ 10.00

Жареные баклажаны, сельдерей, лук, мякоть томатов Rosso Gargano, каперсы, базилик

Аллергены: Сельдерей

СПЕЦИАЛЬНЫЕ АНТИПАСТИ МОЛО 53

Чизкейк с красной креветкой

€ 18.00

Французский чизкейк с тартаром из красной креветки, крошкой из апулийских таралли, гелем Aperol Spritz и порошком из каперсов



Аллергены: Глютен, Ракообразные, Яйца, Молоко, Диоксид серы

Карпаччо из Black Angus Ирландия

€ 15.00

Слегка копчёный ирландский Black Angus, апельсиновый гель, крем из пекорино романо D.O.C. и обжаренный арахис

Аллергены: Глютен, Арахис, Молоко, Диоксид серы

Трио монтанарин

€ 13.00

Выбор из трёх монтанарин: Монтанарина с мортаделлой Favola высокого качества "Palmieri" и страчателлой из Кампании Монтанарина с пармской ветчиной 36 месяцев "Villani" и пармиджано-реджано 24 месяца Монтанарина с ветчиной высокого качества "Villani" и моцареллой из Кампании D.O.P

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Диоксид серы

Жареный осьминог

€ 16.00

Средиземноморский осьминог, жаренный в рисовой муке, подается на креме из ароматизированного нута, с гелем из петрушки, оливками таггиаска и перцем круско



Аллергены: Глютен, Орехи

Татаки из тунца

€ 17.00

Селекция тунца в кунжутной панировке с соевыми жемчужинами и оливковым маслом extra virgin.

Аллергены: Рыба, Соя, Кунжутные семена

Лосось и манго

€ 16.00

Норвежский копченый лосось, микс салатов, гель из манго, страчателла из Апулии и фисташковый порошок.

Аллергены: Рыба, Молоко, Орехи

ПИЦЦЫ - ТРАДИЦИОННЫЕ

Пицца с лососем

€ 16.00

Campano I.G.P фьор ди латте, норвежский копченый лосось, цедра лимона и лепестки поджаренного миндаля.

Аллергены: Глютен, Ракообразные, Молоко

Маргарита 2.0

€ 11.00

Моцарелла фьор ди латте I.G.P., томаты конфи, гель из жёлтых томатов даттерино, свежий базилик, оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко

Маргарита

€ 8.00

Томатная мякоть Rosso Gargano, фьор ди латте Campana I.G.P., базилик

Аллергены: Глютен, Молоко

Неаполь

€ 10.00

Томатная мякоть Rosso Gargano, фьордилатте из Кампании IGP, сицилийские анчоусы высокого качества, базилик, оливковое масло extra virgin

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Рианата специя	€ 10.00
Пульезский томатный соус 100% итальянский, сицилийские анчоусы высокого качества, тума, посыпка из панировочных сухарей с качокавалло, орегано, масло с перцем чили, масло с нубийским чесноком	
Аллергены: <i>Глютен, Рыба, Молоко</i>	
Каприччоза	€ 15.00
Томатная мякоть Rosso Gargano, фиордилатте Campano IGP, ветчина высокого качества, артишоки, грибы, сосиски и оливки	
Аллергены: <i>Глютен, Молоко</i>	
Римская высокого качества	€ 13.50
Томатная мякоть Rosso Gargano, моцарелла fior di latte Campana I.G.P., варёная ветчина Millefiori "Villani" высокого качества (добавляется после приготовления), оливковое масло extra virgin.	
Аллергены: <i>Глютен, Молоко</i>	
Четыре вкуса	€ 14.50
Томатная мякоть Rosso Gargano, fiordilatte Campana IGP, высококачественная варёная ветчина и артишоки	
Аллергены: <i>Глютен, Молоко</i>	
Сальсичча и фриарелли	€ 15.00
Моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., сальсичча "Azienda agricola Lo Curto", фриарьелли и оливковое масло extra virgin.	
Аллергены: <i>Глютен, Молоко</i>	
4 сыра	€ 14.00
Моцарелла фьор ди латте, пармиджано Реджано 24 месяца, провола, горгонзола D.O.P.	
Аллергены: <i>Глютен, Молоко</i>	
Тунец и лук	€ 13.00
Пульезский томатный соус 100% итальянский, моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., сицилийское филе тунца в оливковом масле, красный лук, базилик и оливковое масло extra virgin.	
Аллергены: <i>Глютен, Рыба, Молоко</i>	
Нонна Джина	€ 13.00
Апулийский томатный соус 100% итальянский, моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., жареные баклажаны, пармиджано реджано 24 месяца, базилик и оливковое масло extra virgin.	
Аллергены: <i>Глютен, Ракообразные, Молоко</i>	

Сырой

€ 16.00

Пульезский томатный соус 100% итальянский, моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., пармская сыровяленая ветчина "Villani" 24 месяца, высокого качества, стружка пармиджано реджано 24 месяца, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко

Классический кальцоне

€ 13.00

Фьордилатте Кампано IGP, варёная ветчина высшего качества Villani, оливковое масло extra virgin

Аллергены: Глютен, Молоко

ПИЦЦЫ НА ЛОПАТЕ

Сфинчоне 53

€ 15.00

Тушёный белый лук, жареная скумбрия и скумбрия в масле, перечная мята, лимонная цедра и ароматизированная крошка с качокавалло

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Палермский сфинчоне

€ 13.00

Соус сфинчоне (лук, сицилийские анчоусы высокого качества, концентрат и солёная томатная паста Rosso Gargano), свежие хлебные крошки, ароматизированные качокавалло, оливковое масло extra virgin

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Сфинчоне багерезе

€ 15.00

Тушёный белый лук, рикотта, тума, сицилийские анчоусы высокого качества, свежие хлебные крошки, ароматизированные качокавалло, орегано и оливковое масло extra virgin

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Салями и горгонзола

€ 14.50

Томатная мякоть Rosso Gargano, фиордилатте из Кампании IGP, острая салями, горгонзола D.O.P, оливки тальяска и оливковое масло extra virgin

Аллергены: Глютен, Молоко

Ортолана

€ 12.50

Томатная мякоть Rosso Gargano, жареные баклажаны, красный лук, грибы, обжаренный сладкий перец, оливковое масло extra virgin

Аллергены: Глютен

Сицилия

€ 15.00

Крем из баклажанов, карамелизированный лук, обжаренные грибы, томаты конфи, руккола, хумус из нута и баклажаны на гриле

Аллергены: Глютен

ПИЦЦЫ - ИЗЫСКАННЫЕ

Роза ветров

€ 16.50

Моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., красные томаты конфи, базиликовый песто, бри в процессе запекания, сыровяленая ветчина 36 месяцев выдержки высокого качества "Villani", свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко

Леванте

€ 15.00

Моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., запечённый картофель, колбаса «Azienda agricola Lo Curto», чёрный перец, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко

Сирокко

€ 15.50

Фьор ди латте Кампана I.G.P., крещенца, варёная ветчина высокого качества «Villani», стружка шоколада 65% и базилик.

Аллергены: Глютен, Молоко

Грекале

€ 18.00

Моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., страчателла Кампана, мортаделла высокого качества, крошка фисташек, цедра лимона.

Аллергены: Глютен, Молоко

Остро

€ 16.00

Фьор ди латте Кампана I.G.P., нарезанные помидоры, сицилийские анчоусы высокого качества, красный лук, острая спьяната Villani, панировочные сухари с качокавалло

Аллергены: Глютен, Молоко

Маэстрале

€ 16.00

Пульезский томатный соус 100% итальянский с ндудей, моцареллой фьор ди латте из Кампании, томатами конфи, хрустящей острой салями, оливковым маслом extra virgin с перцем чили.

Либеччо € 14.00

Моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., крем из баклажанов, баклажаны-гриль ломтиками, томаты конкассе, пармиджано Реджано 24 месяца, орегано, базилик, оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко

Поненте € 16.00

Моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., проволоа, базиликовый песто, крем из цукини, жареные цукини, свежий базилик, оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко

Трамонтана € 17.00

Фьор ди латте Кампана I.G.P., сладкая проволоа, радиккьо, спек высокого качества из Альто-Адидже, горгонзола D.O.P., грецкие орехи.

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи

Три помидора € 13.00

Фьор ди латте кампано I.G.P., гель из томатов Rosso Gargano, томаты черри конфи и гель из жёлтых томатов даттерини и базилик

Аллергены: Глютен, Молоко

ПИЦЦЫ - ХРУСТЯЩИЕ

Тиррено € 17.00

Красные томаты черри конфи, буррата Кампана, пармская сыровяленая ветчина «Villani» высшего качества, выдержанная 24 месяца, базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко

Адриатическое € 18.00

Страчателла Кампана, мортаделла высокого качества "Favola" от Palmieri, крем из сицилийского фисташка, крошка сицилийского фисташка, базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи

Ионио € 17.00

Крем из жёлтых помидоров черри, крещенца, сицилийские анчоусы высокого качества, жареные артишоки и порошок горького лимона.

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Средиземноморье	€ 15.00
Соус из жёлтых помидоров черри, томаты черри конфи, базиликовый песто, сицилийские анчоусы, крещенца и обжаренный миндаль	
Аллергены: <i>Глютен, Рыба, Молоко, Орехи</i>	

ЖАРЕННЫЕ ПИЦЦЫ

Жареный кальцоне по-палермитански	€ 13.00
жареный продукт, варёная ветчина высокого качества "Villani" и моцарелла фьор ди латте из Кампании I.G.P.	
Аллергены: <i>Глютен, Ракообразные, Молоко</i>	
Жареный кальцоне Неаполь	€ 16.00
Моцарелла фьор ди латте Кампана I.G.P., сицилийская рикотта, пармиджано реджано 24 месяца, салями Napoli и базилик.	
Аллергены: <i>Глютен, Ракообразные, Молоко</i>	
Жареный кальцоне с мортаделлой	€ 18.00
Фьор ди латте Кампана I.G.P., мортаделла высшего качества "Favola" от Palmieri, крем из фисташек, фисташковая крошка, страчателла из Апулии, базилик и оливковое масло extra virgin.	
Аллергены: <i>Глютен, Ракообразные, Молоко</i>	

SCNIIACCIIATE

Лосось	€ 16.00
Фокачча с лососем, страчателлой, рукколой и лимонной пудрой	
Аллергены: <i>Глютен, Рыба, Молоко</i>	
Фокачча с ветчиной	€ 14.00
Итальянская варёная ветчина высокого качества 'Millefiori Villani', фьор ди латте из Кампании I.G.P.	
Аллергены: <i>Глютен, Молоко</i>	
Скьяччата с прошутто	€ 15.00
Конфи из помидоров черри, сыровяленая пармская ветчина высокого качества 'Villani', руккола и Пармиджано Реджано 24 месяца	
Аллергены: <i>Глютен, Молоко</i>	

Скьяччата кунцата

€ 12.00

Нарезанные помидоры, свежая тума, сицилийские анчоусы высокого качества, орегано, оливковое масло extra virgin

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Пицца улыбка

€ 13.00

Сыровяленая ветчина 36 месяцев, высшего качества "Villani", буррата, томаты конфи, руккола и лимонный порошок

Аллергены: Глютен, Молоко

Скьяччата «Аллегрия»

€ 15.00

Южнотирольский шпек, жареные баклажаны, свежий качокавалло, базиликовый песто, нарезанная буфала и мята

Аллергены: Глютен, Молоко

ДЕСЕРТЫ MOLO53

Парфе из миндаля и шоколада 65%

€ 7.00

Миндальный парфе — это типичный сицилийский десерт-полуфреддо, отличающийся идеальным балансом между нежностью крема и хрустящей текстурой миндального кроканта, с шоколадной глазурью 65% и миндальным крокантом.



Аллергены: Яйца, Орехи

Лимонный сорбет

€ 4.00

Парафит из сицилийского миндаля

€ 7.00

Торт Миров с лесными ягодами

€ 8.00

Гранита из лесных ягод, semifreddo на молоке и бисквит.

Аллергены: Глютен

кофейное мороженое

€ 5.00

ремесленное кофейное мороженое с кремом из темного шоколада 50%

Семифреддо с манго

€ 8.00

Семифреддо с манго, шоколадной крошкой и кокосовой стружкой

Аллергены: Глютен, Молоко

СИЦИЛИЙСКИЙ BROWNIE

€ 8.00

Торт брауни с орехами (фисташки, фундук и миндаль) и мороженым фьор ди латте. Брауни — один из самых знаковых и любимых десертов американской кондитерской, известный во всем мире своей уникальной текстурой и насыщенным шоколадным вкусом.

Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко, Орехи

ЧИЗКЕЙК

€ 7.00

Французский чизкейк, с основой из песочного печенья на сливочном масле и ассортиментом авторских топпингов

Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко

Аффогато с кофе

€ 6.00

Мороженое фьор ди латте с горячим кофе

Аллергены: Соя, Молоко, Орехи

Торт Миро с лимоном

€ 8.00

гранита из лимона, лимонный семифреддо и бисквит.



Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко

СИЦИЛИЙСКИЙ ПАРФЕ

€ 6.00

Ремесленный парфе на основе полуохлажденного крема из сливок и яиц, с фисташкой, фундуком и растопленным шоколадом

НАПИТКИ

КАФЕТЕРИЯ

Без кофеина

€ 2.00

Кофе	€ 2.00
Американо	€ 3.00
Капучино	€ 3.50
Латте макиато	€ 3.00
Горячий чай	€ 3.00
Двойной кофе	€ 4.00

Безалкогольные напитки

Негазированная вода	€ 2.00
Газированная вода	€ 2.00
Кока-кола	€ 3.50
Кока-Кола Зеро	€ 3.50
Апельсиновый напиток Tomarchio	€ 3.50
Чинотто Tomarchio	€ 3.50

Половина натуральной	€ 1.50
Полусухое игристое	€ 1.50
Тоник Schweppes	€ 3.00
Schweppes Lemon	€ 3.00
Schweppes сода	€ 3.00
Fever Tree Mediterranean	€ 4.00
Fever tree Indian	€ 4.00
Fever Tree Ginger	€ 4.00
Fever Tree Pink	€ 4.00
Фруктовый сок	€ 3.50
Персиковый чай	€ 3.50
Чай с лимоном	€ 3.50

ПИВО

Spina Bruno Ribadi светлое

€ 4.50

Светлое на разлив Bruno Ribadi, янтарное

€ 4.50

Menabrea strong

€ 4.00

Светлое пиво двойного солода, Strong Lager низового брожения с содержанием алкоголя 8% об. Характеристики Pils сочетаются с высокой крепостью, создавая Strong от Birra Menabrea — пиво золотистого цвета, с выраженной плотностью и сбалансированным вкусом между сладким и горьким. Ему свойственны яркие солодовые ноты и начальная сладость, которая уравнивается финальным букетом интенсивного хмеля. Поэтому мы рекомендуем подавать его к мясным деликатесам, красному мясу и выдержанным сырам, храня при температуре 6/8° C.

Nastro Azzurro 00

€ 4.00

Ceres

€ 5.00

Ceres Strong Ale — это датское светлое пиво двойного солода, производимое пивоварней Ceres Brewery в Орхусе. Его название было выбрано основателем в 1856 году в честь богини плодородия Цереры. Это пиво предлагает в аромате фруктовый, почти винный оттенок и выраженный солодовый вкус.

Corona

€ 5.00

Она имеет крепость 4,5 % об. и соломенно-жёлтый цвет, с тонкой и быстро исчезающей пеной. Это пиво с лёгким телом, с едва заметными хмелевыми и цветочными нотами, с лёгким травянистым ароматом, которое рекомендуется употреблять при температуре 5–7 градусов.

Пиво Messina Cristalli di sale

€ 5.00

Бирра Мессина с гранатом

€ 5.00

Birra Messina Note di Melograno — это лагерное пиво низового брожения с содержанием алкоголя 5% ABV, обогащённое гранатовым соком (1%), созданное для аперитива.

Paulaner Lagher

€ 6.00

Paulaner — знаменитая историческая пивоварня из Мюнхена, Германия, основанная в 1634 году монахами ордена Минимов. Она особенно известна своим Paulaner Weissbier — нефильтрованным пшеничным пивом, а также классическим светлым лагером Paulaner

Menabrea Bionda

€ 5.00

Светлое пиво низового брожения, с типичным светлым цветом и плотной, стойкой пеной, изготовленное из лучших ингредиентов: солода, кукурузы, хмеля, воды. С содержанием 4,80% об. это идеальное пиво не только к вкусной пицце, но и к ракообразным и овощам. Bionda di Menabrea — это пиво с мягким и сбалансированным ароматом, с насыщенным вкусом, который прекрасно сочетается с разными блюдами и лучше всего раскрывается при температуре 6/8° C. Результат традиционного рецепта, передаваемого из поколения в поколение.

Menabrea Rossa

€ 5.00

Низового брожения и двойного солода, с крепостью 7,50% об., Rossa — это особый сорт Birra Menabrea, отличающийся обильной и стойкой пеной, неповторимым ароматом жжёного солода и тростникового сахара, которые придают ей характерный красный цвет. Её мягкий, склонный к сладости баланс и плотное тело делают это пиво подходящим для особых сочетаний: отлично подаётся охлаждённым, при температуре 6/8° C, в сопровождении красного мяса, сыров и десертов с какао.

Амаро

Амаро дель Капо

€ 4.50

Jagermeister

€ 4.50

Petrus

€ 5.00

Amara

€ 4.50

Amacardo

€ 4.50

Уникальный

€ 5.00

Граппа Nardini	€ 7.00
----------------	--------

ШОТ

Классический шот	€ 3.00
------------------	--------

Премиум шот	€ 5.00
-------------	--------

РОМ И ВИСКИ

Порция рома	€ 6.00
-------------	--------

Порция рома премиум	€ 8.00
	€ 10.00

Порция виски	€ 6.00
--------------	--------

Порция премиального виски	€ 8.00
	€ 10.00

Граппа

903 barricata	€ 4.50
---------------	--------

903 типичная	€ 4.50
--------------	--------

Nardini	€ 6.00
(резерв 3 года)	

Nardini	€ 6.00
(Вода из кедра)	

Граппа 903	€ 7.00
-------------------	--------

ВИНА

РОЗЕ

Cusumano Ramusa	€ 30.00
------------------------	---------

Ramusa — это очень свежее и элегантное сицилийское розовое вино, рождающееся в Tenuta Ficuzza компании Cusumano Это розовое вино, изготовленное на 100% из винограда Пино Нуар, которое выдерживается в стали 6 месяцев на тонком осадке. Благодаря своему географическому положению оно обладает выраженной минеральностью и ярким ароматом лесной земляники и розы. Во вкусе оно гармоничное, деликатное и тонкое, с солоноватым послевкусием.

Morgante Rosè	€ 30.00
----------------------	---------

Неро д'Авола — Сицилия DOC

Salier de la Tour	€ 23.00
--------------------------	---------

Сира-Сицилия DOC

Соста тре санти	€ 38.00
------------------------	---------

Morgante Rosè	€ 30.00
----------------------	---------

Rosé Morgante — это розовое вино Sicilia DOC, произведённое в чистом виде из винограда Неро д'Авола на территории Гротте, в провинции Агридженто

БЕЛЫЕ ВИНА

Бокал белого вина

Бокал белого вина

€ 6.00

Бокал белого вина Premium

Бокал белого вина Premium

€ 8.00

TINKITE' FEUDO ARANCIO

Игристое белое вино из винограда грилло - сицилийское DOC

€ 20.00

ANGIMBE' - CUSUMANO

Шардоне и Совиньон Блан — Сицилия DOC

€ 26.00

CAVALLO DELLE FATE- Tenuta Regaleali

Грилло-Sicilia DOC

€ 27.00

LEONE-Tenuta Regaleali

Ароматический blend из Сицилии DOC Это квинтэссенция ароматической свежести белых сортов винограда, выращенных на высоких холмах, на высоте до 900 метров: преимущественно Catarratto, в купаже с Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer и Moscato, чтобы придать вину структуру, ароматичность и кислотность. Лев — символ истории семьи.

€ 27.00

TEREBINTO-Planeta

Грилло-Sicilia DOC

€ 26.00

ALASTRO Planeta

Grecanico-Sicilia DOC Соломенно-жёлтый с оттенками зеленоватых бликов. Ароматы спелой белой дыни и белого персика с Этны; затем следуют сладкие ощущения, почти шоколада и безе: постепенно в вине проявляется минеральная составляющая. Вкус тонкий, не слишком объёмный, но насыщенный и неожиданно мягкий. Прекрасная кислотность подчёркивает его свежесть. Непредсказуемое послевкусие с возвращением плотных цветочных нот.

€ 28.00

PASSULUNA-Nicosia

€ 23.00

Взрывной по аромату и вкусу, Passuluna вбирает в себя всё тепло, сияние и пышность сицилийской природы. Белое вино с высокой ароматической концентрацией, которое передаёт самые яркие ароматы и ощущения этого острова в центре Средиземноморья — земли ослепительной красоты, залитых солнцем виноградников и благородных сортов винограда. Купаж автохтонных сортов Insolia и Zibibbo (или Moscato d'Alessandria) поражает своим опьяняющим букетом цветочных оттенков и нотами кедра, экзотических фруктов, специй и мёда. Во вкусе оно свежее, полное и обволакивающее, с выраженной минеральностью и редкой приятностью.

HYBLA GRILLO-Nicosia

€ 26.00

Органический Grillo — Sicilia DOC Привлекательное белое вино, произведённое методом винификации в чистом виде из отборного винограда Grillo, автохтонного сицилийского сорта, одного из самых ценных. Интенсивный соломенно-жёлтый цвет, в аромате раскрываются яркие фруктовые ноты и ароматы средиземноморского маквиса, такие как мята и крапива. Во вкусе проявляет большую свежесть и насыщенный вкус, а также впечатляет своей характерной солоноватой нотой и отличной продолжительностью послевкусия.

Donna Fugata Etna bianco

€ 32.00

Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata — это сицилийское белое вино с уникальным характером, произведённое из винограда Carricante, выращенного на высоте 730–750 м на вулканических почвах северного склона Этны. Это Etna DOC, выдержанное в барриках из французского дуба, идеально отражает вулканическую душу этого терруара.

Donna Fugata Sur Sur

€ 28.00

SurSur от Donnafugata — это белое вино Sicilia DOC, которое свежо раскрывает сорт Грилло. Его название, которое на древнеарабском означает «сверчок», вызывает ассоциации с Сицилией и её историей. Виноград поступает с виноградников, расположенных на юго-западе Сицилии, в том числе с поместья Tenuta di Contessa Entellina.

Cavallo delle fate Tenuta Regalerai

€ 30.00

Древний сорт, гибрид Catarratto и Zibibbo, для вина с концентрированной ароматикой и сложностью. В Regaleali Grillo выращивают на холме рядом с Case Vecchie. Мы пробуем играть со сроками сбора: часть — раньше, чтобы получить свежесть и минеральность, а остальная — чтобы придать структуру и тело. Как в сказках, «Жил-был», и он по-прежнему есть, Cavallo delle Fate.

Leone Tenuta Regalerai

€ 27.00

Ароматический blend

Kike Di Cantina Fina

€ 28.00

Ароматный купаж

Machisè di Cantina Fina € 20.00

Автохтонные сицилийские сорта, тщательная ферментация в автоклаве при низкой температуре придаёт этому вину особую игристость и свежесть.

Curu Musanegra € 20.00

Cataratto, виноград винифицируется в термоконтролируемых стальных чанах при 15°C. По окончании ферментации и после фильтрации выдержка продолжается в термоконтролируемых стальных чанах. Перед розливом в бутылки продукт подвергается вторичной ферментации в небольших автоклавах с использованием метода Мартинотти — Шарма, с целью получить игристое вино с давлением около 2 атмосфер.

I Magredi € 23.00

Пино гриджо, Имеет кристально чистый вид, насыщенный соломенно-жёлтый цвет. В аромате раскрываются ноты белых цветов, сухого сена, яблока, груши и оттенки тропических фруктов. Вкус мягкий и чрезвычайно сбалансированный. Винификация Виноград дробят и прессуют. Сок оставляют отдыхать в холоде перед ферментацией. Выдержка Выдержка в стальных ёмкостях. Совет Избегайте резких перепадов температуры бутылки. Хорошая практика — не держать продукт слишком долго в холодильнике.

Altamora-Etna Bianco € 28.00

Cusumano - Lucido € 26.00

Cusumano-Shamaris € 26.00

Shamaris di Cusumano — это белое вино Sicilia DOC, 100% Grillo, с крепостью 13% об., свежее и минеральное, произведённое на холмах поместья Tenuta Monte Pietroso в Монреале (PA).

Fina Kebrilla € 28.00

Kebrilla от Cantine Fina — это сицилийское белое вино DOC, изготовленное из винограда Grillo в чистом виде, отличающееся ярко выраженными йодистыми нотами, свежестью и сильной средиземноморской солоноватостью. Основные характеристики Сорт винограда: 100% Grillo, выращиваемый в западной Сицилии (Marsala/Trapani) на высоте от 150 до 450 метров. Винификация и выдержка: ферментация на 80% в стали и на 20% в барриках, с последующей выдержкой в бутылке в течение трёх месяцев. Алкоголь: 13,5% об. Визуальная оценка: соломенно-жёлтый цвет с лёгкими золотистыми отблесками. Ароматический профиль: интенсивный букет с нотами цветков апельсина, цитрусовой цедры, белого персика и характерными морскими, йодистыми оттенками. Вкусовой профиль: во вкусе свежее, очень солоноватое, сочное, средней плотности, с продолжительным послевкусием, напоминающим морской бриз.

Fina Kikè	€ 28.00
Kikè от Cantine Fina — это известное белое вино IGP Terre Siciliane, отличающееся ярко выраженной ароматикой, свежестью и профилем с нотами цукатов и специй. Основные характеристики Наименование: Terre Siciliane IGP Состав купажа: 90% Traminer Aromatico и 10% Sauvignon Blanc Регион производства: западная Сицилия, виноградники расположены примерно на высоте 500 метров над уровнем моря Крепость: 13,5% об.	
Fina-Makisè (Игристое)	€ 28.00
Мирал-Грилло	€ 20.00
Мирал-Шардоне	€ 20.00
Лошадь фей	€ 30.00
Леоне	€ 25.00
I Magredi-Пино Гриджо	€ 24.00
I Magredi-Траминер	€ 24.00
Чувствуются ноты увядшей жёлтой розы, белых цветов, цитрусовых, личи, оттенки корицы и шафрана. Вино мягкое, сбалансированное и с хорошим телом.	
Morgante белое	€ 30.00
Bianco di Morgante — это белое вино, полученное путем винификации красного винограда. Бледно-золотистое, с легкими зеленоватыми отблесками, оно обладает танинной структурой, типичной для красного вина, в сочетании со сбалансированной кислотностью, фруктовым послевкусием и продолжительным финалом.	
Feudo arancio-Tinchitè	€ 20.00
Шалунья Джулия	€ 18.00

КРАСНЫЕ ВИНА

Бокал красного вина Premium	€ 8.00
Бокал красного вина Premium	
Cusumano - Сира	€ 28.00
Сира-Сицилия DOC	
Cusumano - Desueri	€ 28.00
Неро д'Авола и Сира — Сицилия DOC	
Cusumano - Benurìa (купаж Nero d'avola и Syrah)	€ 34.00
Etna Rossa-Alta Mora	€ 32.00
Нерелло маскалезе-Etna DOC	
Fina - Неро д'Авола	€ 28.00
Фина - Сира	€ 26.00
Terre Siciliane IGT	
Valle dell'Acate - Frappato DOC	€ 32.00
Valle dell'Acate - Cerasuolo di Vittoria	€ 34.00
MORGANTE Rosso	€ 28.00
Nero d'Avola-Сицилия DOC Nero d'Avola Sicilia DOC от винодельни Morgante — это свежее и сбалансированное сицилийское красное вино, произведённое из 100% винограда Nero d'Avola в районе Агридженто (в Гротте).	

Fina-Perricone	€ 28.00
Terre Siciliane IGT	
Fina-Мерло	€ 26.00
Terre Siciliane IGT	
Nicosia - Vulka Etna Rosso	€ 30.00
Этна DOC	
Nicosia-Passicato	€ 28.00
Этна DOC	
Altamura -Etna Rosso	€ 36.00
Cusumano-Disueri	€ 34.00
Cusumano-Benuara	€ 32.00
Cusumano-Nero D'Avola	€ 24.00
Donnafugata-Cerasuolo di Vittoria - Flora Mumdi	€ 24.00
Donna Fugata- Bell'assai (Frappato)	€ 24.00

Игристые вина

Miol € 22.00

Просекко D.O.C. миллезимато

Prior € 24.00

Просекко Супериоре D.O.C.G. Brut миллезимато

Audens Le Marchesine Franciacorta € 38.00

Нулевой дозаж

Nitens Le Marchesine Franciacorta € 38.00

Брют

Brigantia Le Marchesine Franciacorta € 43.00

Сатен

Artio Le Marchesine Franciacorta € 43.00

Розе

Brut 700 Cususmano € 40.00

Игристое вино классическим методом

Pas Dosé Cantina Fina € 30.00

Игристое вино, классический метод

Moet & Chandon € 80.00

TRE SANTI - NICOSIA € 38.00

Игристое вино DOC Этна

Rose-Sosta dei tre santi	€ 35.00
Классический метод	
Tre santi- Nicosia	€ 38.00
Игристое вино DOC Etna	
Ca del Bosco Cuveè Prestige	€ 70.00
Valdo Original	€ 18.00
игристое вино	
Brigantia (Миллезимато)	€ 43.00
Valdo Aquarius (Blanc de Blancs)	€ 23.00
Аквариус Розе	€ 23.00
Вальдо Ики	€ 18.00
Планета игристых вин	€ 22.00

КОКТЕЙЛЬ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ	€ 6.00
Фирменный безалкогольный коктейль с свежими фруктами, соком и содовой	
Spritz-Aperol Spip	€ 8.00
Апероль, просекко и содовая	

Campari Spritz

€ 9.00

Кампари, просекко и содовая

Hugo Spritz

€ 10.00

Ликёр из бузины, просекко, содовая и мята Hugo Spritz — это лёгкий и освежающий алкогольный коктейль на основе Prosecco, сиропа из цветков бузины, содовой (или сельтерской воды) и листьев свежей мяты.

Происхождение и историяРождение: Он был придуман в 2005 году барменом Roland Gruber в баре в Натурно, в Южном Тироле.Эволюция: Изначально его готовили с использованием сиропа Melissa, затем его заменили более распространённым и цветочным сиропом бузины

Американо

€ 10.00

Биттер, красный вермут и содовая Американо — это классический итальянский аперитивный коктейль яркого красного цвета. У него уникальный вкус, который сочетает сладкие ноты вермута с горечью биттера, а свежесть и лёгкую игристость ему придаёт сельтерская вода или содовая

Негрони

€ 12.00

Джин, биттер и красный вермут Негрони — это знаменитый алкогольный коктейль с ярким, сухим и горьким вкусом. Его готовят, смешивая равные части джина, красного вермута и биттера. Подаётся охлаждённым в бокале со льдом и долькой апельсина

Негрони сбальято

€ 12.00

Биттер, красный вермут и просекко. Negroni Sbagliato — это знаменитый итальянский алкогольный коктейль для аперитива, возникший как более лёгкая и игристая вариация классического Negroni благодаря замене джина на брют-игристое или просекко

Джин-тоник

€ 10.00

Джин и тоник

Премиальный джин-тоник

€ 14.00

Премиальный джин и премиальная тонизирующая вода

Водка тоник

€ 10.00

Водка и тоник

Moscow mule	€ 10.00
Водка, имбирное пиво и лайм	
Мохито	€ 10.00
Белый ром, лайм, тростниковый сахар, мята и содовая	
Пина колада	€ 10.00
Ром, ананас и кокос	
Sex on the beach	€ 10.00
Водка, персик, апельсин и клюква	
Маргарита	€ 10.00
Текила, трипл сек и лайм	
Paloma	€ 10.00
Текила, лайм и грейпфрутовая содовая	
Pornstar Martini	€ 12.00
Водка, маракуйя, ваниль и просекко	
Эспрессо мартини	€ 12.00
Водка, эспрессо и кофейный ликёр	
Джин Hendrick's	€ 14.00
GIN HENDRICK'S: НЕОБЫЧНЫЙ ОПЫТ ДЛЯ СВОБОДНЫХ ДУХОМ Hendrick's — шотландский сухой джин с уникальным и неповторимым характером. Производится небольшими партиями с настоем огурца и лепестков розы; Gin Hendrick's выделяется своим необычайно освежающим и цветочным вкусом. Дегустационные заметки: Прозрачный и деликатный, в аромате раскрывается букет с нотами можжевельника, кориандра, цитрусовых и цветочным оттенком розы и огурца. Во вкусе мягкий и сбалансированный, с долгим освежающим послевкусием. Почему стоит выбрать: Джин для тех, кто ищет вкусовые ощущения вне обыденного. Идеален для классического Gin Tonic с огурцом или для экспериментов с креативными коктейлями. Награды: - Серебряная медаль (San Francisco World Spirits Competition)	

Gin Mare

€ 14.00

Gin Mare — это средиземноморский джин, ароматизированный пятью основными ботаническими компонентами, которые отсылают к средиземноморской культуре: базилик из Италии, тимьян из Турции, розмарин из Греции, цитрусовые из Испании и оливка Arbequina, типичная для Каталонии.

Джин Portofino

€ 14.00

Portofino Dry Gin содержит 21 ботанический ингредиент, каждый из которых тщательно отобран за свои природные ароматические свойства: можжевельник, лимоны, лаванда, розмарин, майоран, шалфей, ирис, роза, в сочетании с местными ингредиентами, завершают секретный рецепт нашего джина.

АНТИПАСТИ ДНЯ

Ассорти из мясных деликатесов и сыров

€ 16.00

Ассорти эмильянских мясных деликатесов компании "Villani" и сицилийских сыров, подаваемых с крещенти (gnocco fritto)

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Диоксид серы

Чизкейк с красной креветкой

€ 18.00

Французский чизкейк с тартаром из красной креветки, крошкой из апулийских таралли, гелем Aperol Spritz и порошком из каперсов



Аллергены: Глютен, Ракообразные, Яйца, Молоко, Диоксид серы

Типично сицилийское

€ 14.00

Сицилийская капоната, брускетты с помидорами, брускетты с кремом из оливок, сицилийские сыры, вяленые помидоры черри, приправленные оливки



Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Сельдерей, Диоксид серы

Трио монтанарин

€ 13.00

Выбор из трёх монтанарин: Монтанарина с мортаделлой Favola высокого качества "Palmieri" и страчателлой из Кампании Монтанарина с пармской ветчиной 36 месяцев "Villani" и пармиджано-реджано 24 месяца Монтанарина с ветчиной высокого качества "Villani" и моцареллой из Кампании D.O.P

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Диоксид серы

Цветки цукини с моцареллой и анчоусами € 13.00

Цветки цукини с моцареллой и анчоусами с соусом из цукини и соусом из Parmigiano Reggiano 24 mesi

Татаки из тунца € 17.00

Селекция тунца в кунжутной панировке с соевыми жемчужинами и оливковым маслом extra virgin.

Аллергены: Рыба, Соя, Кунжутные семена

Карпаччо из рыбы-меч с дыней канталупой, мандариновым гелем и поджаренным миндалем € 14.00

Карпаччо из рыбы-меч с дыней канталупой, гелем из мандарина и поджаренным миндалем

Гамбері Бардати € 13.00

Креветка, обёрнутая нитями картофеля Агата, с лимонным соусом



Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко, Моллюски

Сицилийская капоната € 10.00

Жареные баклажаны, сельдерей, лук, мякоть томатов Rosso Gargano, каперсы, базилик

Аллергены: Сельдерей

Цветки цукини с моцареллой и анчоусами € 13.00

Цветок цукини, фаршированный моцареллой и анчоусами, с кремом из цукини и пармиджано реджано



Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко

Устрицы (за шт.) € 3.00



Аллергены: Моллюски

Копчёный лосось со страчателлой € 16.00

Норвежский копчёный лосось, апулийская страчателла, фисташки, микс салатов и соус из манго

Смешанный салат	€ 10.00
Смешанный салат - морковь - помидоры черри - белокочанная капуста.	
Смешанное горячее	€ 13.00
Сезонные аранчини, панелле, крокке, картофель фри	
Картофель фри	€ 6.00
Брускетта с помидорами и базиликом	€ 8.00
Средиземноморская маринованная креветка с оливковым маслом extra virgin и лимонной цедрой	€ 20.00
Средиземноморская маринованная креветка с оливковым маслом extra virgin и лимонной цедрой	
	
Аллергены: <i>Ракообразные</i>	
Карпаччо из Black Angus Ирландия с гелем из апельсинов, кремом из пекорино и арахисом	€ 15.00
Весёлый салат	€ 12.00
Весёлый салат с помидорами черри, морковью и канталупой (сетчатой дыней)	
Монтанарина с томатами и страчателлой	€ 8.00
Монтанарина с томатами черри конфи, средиземноморскими анчоусами и страчателлой из Апулии.	
Аллергены: <i>Глютен, Рыба, Молоко</i>	
Жареные кальмары с кремовым лимонным соусом	€ 15.00
Жареный кальмар в подсолнечном масле, с манной крупой и мукой, с кремовым лимонным майонезом.	
	
Аллергены: <i>Глютен, Рыба</i>	

Первые блюда дня

Свежие тоннарелли с маринойой

€ 23.00

Свежая бусиата с маринойой (осьминог, креветка, кальмары) с порошком каперсов и крошкой из чёрных оливок

Аллергены: Глютен, Ракообразные

Паккери с креветкой, помидорами черри и фисташковой пудрой

€ 24.00

Бусиата с кремом из цуккини и гуанчале

€ 22.00

Свежая бузиата с кремом из цуккини и базиликом, хрустящим гуанчале и страчателлой из буйволиного молока

Аллергены: Глютен

Тоннарелло с лимоном и боттаргой

€ 26.00

Свежий тоннарелло с маслом, лимоном, базиликом и порошком боттарги

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Паккери с групером

€ 23.00

Свежие паккери с групером, разноцветными помидорами черри, хлебной крошкой и чёрными оливками



Аллергены: Глютен, Рыба

ВТОРЫЕ БЛЮДА ДНЯ

Жареный осьминог с картофелем, томатами конфи и домашним соусом терияки

€ 23.00



Тальята из премиальной ирландской говядины Black Angus с веселым салатом

€ 24.00

Рулет из рыбы-меч с веселым салатом

€ 20.00

ломтик рыбы-меч, свернутый рулетом, с начинкой из тушёного лука, хлебного мякиша, изюма, кедровых орехов и цедры апельсина и лимона.

Креветки и кальмары на гриле

Креветки и кальмары, обжаренные на гриле, подаются с миксом салата

€ 23.00

Утка 2.0

Утка, приготовленная при низкой температуре и обжаренная на сковороде с кремом из апельсинов и запечённым картофелем

€ 20.00

Скиаччата и пицца на обеденный перерыв

Пицца 1

Фокачча с жареными баклажанами, бри, качоттиной и шпеком из Южного Тироля

€ 15.00

Пицца 2

Моцарелла кампанская, помидоры Сан-Марцано, красный Gargano, бри, жареные баклажаны, песто из базилика и миндаля

€ 13.00

Пицца 3

Фокачча с моцареллой из Кампании, шпеком из Южного Тироля, Piacentinu Ennese, гелем из свежего инжира

€ 15.00

Аллергены: Глютен, Молоко

Скьяччата с сыровяленой ветчиной

Конфи из помидоров черри, сыровяленая пармская ветчина «Villani» высокого качества, руккола и Parmigiano Reggiano 24 месяца

€ 15.00

Скьяччата с варёной ветчиной

Варёная ветчина «Millefiori Villani» высокого качества, моцарелла фьор ди латте Кампана

€ 14.00

Скьяччата кунсата

Нарезанные помидоры, сицилийский сыр primo sale, сицилийские анчоусы высокого качества, орегано, соль и оливковое масло extra virgin

€ 12.00

Скьяччата с лососем	€ 16.00
Норвежский копченый лосось, апулийская страчателла, руккола и лимонный порошок	
Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко	

НАПИТКИ

Либеччо	€ 5.00
Леванте	€ 5.00
Зефи́ро	€ 5.00
Campari soda	€ 5.00
Campari — это знаменитый итальянский алкогольный напиток ярко-красного цвета с характерно горьким вкусом.Основные характеристикиТип: Это биттер (ликёр на основе трав). Вкус: Он насыщенный, горький, с нотами трав, ароматических растений и фруктов.Крепость: Обычно около 25% об. Рецепт: Он держится в секрете и основан на настое в воде и спирте. История и происхождениеСоздание: Он был изобретён в 1860 году Гаспаре Кампари в Новаре.Распространение: Сын Давиде сделал бренд известным во всём мире и символом итальянского аперитива.	
Безалкогольный	€ 6.00
AMERICANO	€ 10.00
Биттер, Campari, красный вермут и содовая	
APEROL SPRITZ	€ 10.00
Апероль, просекко и содовая	
BOULEVARDIER	€ 12.00
виски, биттер Campari, красный вермут	

Кампари Спритц	€ 11.00
Просекко, Кампари, содовая	
COSMOPOLITAN	€ 12.00
водка, Cointreau, лимонный сок, сок/сироп клюквы	
DRY MARTINI	€ 12.00
джин, сухой, вермут	
ЭСПРЕССО МАРТИНИ	€ 12.00
водка, калуа, сахарный сироп, ристретто-эспрессо	
GIN BASIL SMASH	€ 12.00
джин, лимонный сок, сахарный сироп, листья базилика	
Джин-тоник Tanqueray	€ 12.00
ПРЕМИУМ ДЖИН-ТОНИК	€ 15.00
ЛИМОНЧЕЛЛО СПРИЦ	€ 10.00
LONDON MULE	€ 12.00
джин, имбирное пиво, сок лайма	
ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ	€ 12.00
ром, трипл сек, текила, джин, водка, лимонный сок, сахарный сироп, сверху Coca-Cola	
МАНХЭТТЕН	€ 10.00
виски, сахарный сироп, ангостура	

Маргарита	€ 12.00
текила, трипл сек, лимонный сок	
НЕГРОНИ СБАЛЬЯТО	€ 12.00
биттер, кампари, красный вермут, просекко	
MITO	
биттер Campari, красный вермут	
МОХИТО	€ 11.00
Ром Havana 3, лайм, тростниковый сахар, сок лайма, содовая, мята	
MOSCOW MULE	€ 10.00
Водка, имбирное пиво и сок лайма	
OLD FASHIONED	€ 12.00
виски, сахарный сироп, ангостура	
NEGRONI	€ 12.00
Джин, биттер и красный вермут, Campari	
HUGO SPRITZ	€ 12.00
Ликёр из бузины, просекко, содовая и мята	
ЯПОНСКИЙ СПРИЦ	€ 10.00
ПАССИОН СПРИТЦ	€ 10.00
просекко, пассоа, сироп маракуйи, лимонная газировка	
PORNSTAR MARTINI	€ 14.00
водка с ароматом ванили, Passoã, сироп из маракуйи, шот просекко отдельно	

ПИНА КОЛАДА	€ 10.00
белый ром, кокосовый ликёр, ананасовый сок	
ПАЛОМА	€ 11.00
текила, грейпфрутовая содовая, сок лайма	
SEX ON THE BEACH	€ 8.00
водка, персиковый ликёр, апельсиновый сок, сироп гранита	
ЮЖНАЯ СТОРОНА	€ 12.00
ВИРДЖИН МОХИТО	€ 10.00
UNICO SOUR	€ 12.00
Уникальный амаро, апельсиновый сок, лимонный сок, сахарный сироп, табаско, грейпфрутовая содовая	
ВОДКА ТОНИК	€ 12.00
ВОДКА МАРТИНИ	€ 12.00
ВОДКА SOUVER	€ 12.00
ВИСКИ САУЭР	€ 12.00
ШОТ	€ 3.00
Бокал красного	€ 8.00

Шардоне	€ 20.00
TINKITE' FEUDO ARANCIO	€ 20.00
Игристое белое вино из винограда грилло - сицилийское DOC	
MADAMAROSE' SAILLIER DE LA TOUR	€ 22.00
Сицилийское розовое вино DOC из 100% винограда Syrah	
VALDO AQUARIUS ROSE BRUT	€ 20.00
Игристое вино из венетских сортов винограда	
VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT	€ 18.00
Игристое вино брют, произведённое методом Шарма из белого винограда Венето	
VALDO AQUARIUS BLANC DE BLANCS	€ 20.00
Игристое вино, произведённое методом Шарма из винограда Венето	
TRE SANTI - NICOSIA	€ 38.00
Игристое вино DOC Этна	
Пиво 0,0% (Peroni)	€ 5.00
CERES	€ 5.00
CORONA	€ 5.00
BIRRA MESSINA - КРИСТАЛЛЫ СОЛИ	€ 5.00

Негазированная и газированная вода

€ 3.50

Закуски террасы

Ассорти из мясных деликатесов и сыров

€ 16.00

Ассорти эмильянских мясных деликатесов компании "Villani" и сицилийских сыров, подаваемых с крещенти (gnocco fritto)

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Диоксид серы

Чизкейк с красной креветкой

€ 18.00

Французский чизкейк с тартаром из красной креветки, крошкой из апулийских таралли, гелем Aperol Spritz и порошком из каперсов



Аллергены: Глютен, Ракообразные, Яйца, Молоко, Диоксид серы

Трио монтанарин

€ 13.00

Выбор из трёх монтанарин: Монтанарина с мортаделлой Favola высокого качества "Palmieri" и страчателлой из Кампании Монтанарина с пармской ветчиной 36 месяцев "Villani" и пармиджано-реджано 24 месяца Монтанарина с ветчиной высокого качества "Villani" и моцареллой из Кампании D.O.P

Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Диоксид серы

Татаки из тунца

€ 17.00

Селекция тунца в кунжутной панировке с соевыми жемчужинами и оливковым маслом extra virgin.

Аллергены: Рыба, Соя, Кунжутные семена

Карпаччо из рыбы-меч с канталупой, гелем из мандарина и миндалём

€ 14.00



Аллергены: Орехи

Гамбері Бардати

€ 13.00

Креветка, обёрнутая нитями картофеля Агата, с лимонным соусом



Аллергены: Глютен, Яйца, Молоко, Моллюски

Сицилийская капоната	€ 10.00
Жареные баклажаны, сельдерей, лук, мякоть томатов Rosso Gargano, каперсы, базилик	
Аллергены: Сельдерей	
Устрицы (за шт.)	€ 3.00
 	
Аллергены: Моллюски	
Брускетта с помидорами и базиликом	€ 8.00
Брускетта, лосось, страчателла и трюфель	€ 13.00
Карпаччо из Black Angus Ирландия с гелем из апельсинов, кремом из пекорино и миндалем	€ 15.00
Норвежский копченый лосось, апулийская страчателла, соус из манго и фисташковая пудра	€ 16.00
Норвежский копченый лосось, апулийская страчателла, соус из манго и фисташковая пудра	
Аллергены: Рыба, Молоко	
Монтанарина с томатами и страчателлой	€ 8.00
Монтанарина с томатами черри конфи, средиземноморскими анчоусами и страчателлой из Апулии.	
Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко	
Креветки в картофельной оболочке	€ 13.00
Жареные кальмары	€ 15.00
с кремовым лимонным соусом	
Цветки цукини с моцареллой и анчоусами	€ 13.00
Цветки цукини с моцареллой и анчоусами с соусом из цукини и соусом из Parmigiano Reggiano 24 mesi	

Татаки из тунца

Филе тунца, панированное в белом и черном кунжуте, на авокадо, с гелем из петрушки и соевым перлажем

Аллергены: Орехи, Кунжутные семена

€ 17.00

Картофель фри

€ 6.00

Смешанная жареная закуска

Сезонные аранчини, панелле, крокке, картофель фри

€ 13.00

Ассорти из мясных деликатесов и сыров

Подборка мясных деликатесов "Villani" и сицилийских сыров, подаваемых с крещенте

€ 16.00

Маринованная красная креветка (4 штуки)

Средиземноморская красная креветка, маринованная с оливковым маслом extra virgin и цедрой лимона



Аллергены: Ракообразные

€ 20.00

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ТЕРРАСЫ

Типично сицилийское

Сицилийская капоната, брускетты с помидорами, брускетты с кремом из оливок, сицилийские сыры, вяленые помидоры черри, приправленные оливки



Аллергены: Глютен, Молоко, Орехи, Сельдерей, Диоксид серы

€ 14.00

Свежие тоннарелли с маринарой

Свежая бусиата с маринарой (осьминог, креветка, кальмары) с порошком каперсов и крошкой из чёрных оливок

Аллергены: Глютен, Ракообразные

€ 23.00

Свежая бусиата с кремом из цукини и базиликом, хрустящим гуанчале и страчателлой из буйволиного молока

€ 22.00

Тоннарелло с лимоном и боттаргой

Свежий тоннарелло с маслом, лимоном, базиликом и порошком боттарги

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

€ 26.00

Паккери с групером

Свежие паккери с групером, разноцветными помидорами черри, хлебной крошкой и чёрными оливками



Аллергены: Глютен, Рыба

€ 23.00

Паккери с креветкой, помидорами черри и фисташковой пудрой

€ 24.00

ВТОРЫЕ БЛЮДА ТЕРРАСЫ

Рулет из рыбы-меч с веселым салатом

ломтик рыбы-меч, свернутый рулетом, с начинкой из тушёного лука, хлебного мякиша, изюма, кедровых орехов и цедры апельсина и лимона.

€ 20.00

Нарезка из Black Angus premium

Нарезка из премиальной ирландской говядины Black Angus, подается с веселым салатом

€ 24.00

Креветки и кальмары на гриле

Креветки и кальмары, обжаренные на гриле, подаются с миксом салата

€ 23.00

Рулет из рыбы-меч

Ломтик рыбы-меч, свернутый с тушеным луком, хлебным мякишем, изюмом, кедровыми орешками и цедрой апельсина и лимона.

€ 20.00

Утка 2.0

Утка, приготовленная при низкой температуре и обжаренная на сковороде с кремом из апельсинов и запечённым картофелем

€ 20.00

LE SCHIACCiate TERRAZZA MOLO53

Schiacciata cunzata

€ 12.00

С анчоусами, помидором, тумой и орегано

Шьяччата с сыровяленой ветчиной Riserva

€ 16.00

36 месяцев Villani, руккола, томаты конфи и стружка грана

Скьяччата с ветчиной

€ 14.00

Ветчина высокого качества и моцарелла Кампана

Шпек

€ 15.00

Фокачча с жареными баклажанами, бри, качоттой и шпеком из Альто-Адидже

Лосось

€ 16.00

Фокачча с лососем, страчателлой, рукколой и лимонной пудрой

Аллергены: Глютен, Рыба, Молоко

Просмотрите список аллергенов

Глютен

Содержится в злаках и их производных

Ракообразные

Креветки, лангусты, омары, крабы и подобное

Яйца

Все продукты на основе яиц и их производных

Рыба

Продукты, содержащие рыбу или её производные

Арахис

Кремы и приправы даже в небольших дозах

Соя

Продукты на основе сои

Молоко

Молочные продукты, молочные продукты и их производные

Орехи

Миндаль, фундук, грецкие орехи, фисташки

Сельдерей

Кусочками или в овощных заготовках

Горчица

Можно найти в соусах и заправках

Кунжутные семена

В хлебе или некоторых видах муки

Диоксид серы

Консервы, маринованные продукты (сульфиты)

Люпин

Белковый боб, содержащийся в веганских продуктах

Моллюски

Моллюски, устрицы, мидии и тому подобное

Легенда характеристик



Содержит замороженные продукты



Содержит замороженные продукты



Вегетарианский продукт



Безлактозный продукт



Безглютеновый продукт



Острый продукт



Веганский продукт



Органический продукт