

il ПАТИО 1993

ИНТЕРАКТИВНЫЙ

ГИД ПО МЕНЮ

для команды ресторана · 2026



ОТКРЫТЬ КАТАЛОГ →

100 карточек • 7 разделов • быстрые переходы

ДОРОГОЙ КОЛЛЕГА!

Перед тобой интерактивный гид по актуальным блюдам iL Патио. Он поможет быстро вспомнить подачу, состав, красочное описание и рекомендации гостю.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Три простых шага

01

Найди

Выбери нужный раздел или название блюда в оглавлении.

02

Открой

Нажми на позицию — ссылка сразу перенесёт тебя к карточке.

03

Расскажи

Говори о блюде живо, уверенно и с вниманием к гостю.

[К ОГЛАВЛЕНИЮ →](#)

ОГЛАВЛЕНИЕ

Выберите раздел

Каждый раздел открывает полный список блюд.

20 Салаты и закуски



06 Супы



17 Паста и ризотто



15 Пицца



18 Горячие блюда



04 Хлеб



10 Десерты





САЛАТЫ · ЗАКУСКИ

Салаты и закуски

20 позиций · нажмите на название

01 Каталана с креветками

02 Салат с морепродуктами

03 Салат с лососем, авокадо и артишоками

04 Салат с ягнёнком

05 Ассорти антипасты

06 Зелёный салат с баклажанами

07 Баклажан пармиджано

08 Греческий салат

09 Салат с уткой и виноградом

10 Салат с тунцом Ницца

11 Салат Панцанелла

12 Цезарь с креветками

13 Цезарь с куриной грудкой

14 Страттелла с томатами

15 Фета и томаты с римским хлебом

16 Говяжьи щечки, каперсы и пармезан с римским хлебом

17 Креветки, артишоки и пармезан с римским хлебом

18 Страттелла и томаты с римским хлебом

19 Утиный паштет с грушей и фисташками

20 Оливки Каламата

Каталана с креветками



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25
CM**

Красочное описание:

Рецепт этого салата родом из Сардинии: яркое и свежее сочетание томатов, сельдерея, красного лука, базилика, руколы и оливок с тигровыми креветками под итальянской заправкой

Что можем порекомендовать:

Игристое белое вино, Спритцы, Легкие коктейли, лимонады

Состав:

- КРЕВЕТКИ 26/30
- КРЕВЕТКИ С ГОЛОВОЙ В ПАНЦИРЕ
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- СЕЛЬДЕРЕЙ
- ПОМИДОРЫ БИФ
- ЛУК КРАСНЫЙ
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- САЛАТ РУККОЛА
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАПРАВКА
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- БАЗИЛИК

Салат с морепродуктами



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Щедрая порция салата с обжаренными креветками, кальмарами и мидиями в ракушках с авокадо, томатами и листьями салата под горчичной заправкой

Что можем порекомендовать:

Игристое и белое вино, Лимонады

Состав:

- МИКС САЛАТОВ ИП
- ПОМИДОРЫ БИФ
- АВОКАДО
- КРЕВЕТКИ
- КАЛЬМАРЫ ТУШКА
- МИДИИ ГОЛУБЫЕ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ЗАПРАВКА НИСУАЗ
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ

Салат с лососем, авокадо и артишоками



TICKET TIME: 10 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25
CM**

Красочное описание:

Сочетание вкуса и пользы. Слабосоленый лосось с трюфельным сыром, авокадо, артишоками, листьями салата и итальянской заправкой.

Что можем порекомендовать:

Игристое и белое вино, Спритцы, Лимонады

Состав:

- МИКС САЛАТОВ ИП
- АРТИШОКИ
- АВОКАДО
- СОЛЬ
- ЛОСОСЬ ПОДКОПЧЕННЫЙ
- СЫР ТРЮФЕЛЬНЫЙ
- ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАПРАВКА
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ

Салат с ягнёнком



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25
CM**

Красочное описание:

Вырезка считается самой ценной частью ягненка. Мы подаем ее с овощами гриль и шампиньонами на подушке из листьев салата с пармезаном и бальзамическим кремом

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Лимонады

Состав:

- ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- МИКС САЛАТОВ ИП
- ОВОЩИ ГРИЛЬ
- МАСЛО ДЛЯ ГРИЛЯ
- СОУС КРЕМ БАЛЬЗАМНЫЙ
- СЫР ПАРМЕЗАН

Ассорти антипасты



TICKET TIME: 7 МИНУТ

ДОСКА ПРЯМОУГОЛЬНАЯ С РУЧКОЙ

Красочное описание:

Закуска на компанию: сыры, колбасы, нежный паштет, фрукты, пряная руккола и хрустящий хлеб.

Что можем порекомендовать:

Красное и белое вино, Спритцы, Легкие коктейли

Состав:

- ХЛЕБ ДЛЯ СУПА
- СЫР С ПЛЕСЕНЬЮ
- СЫР ПАРМЕЗАН
- ЛУК КАРАМЕЛЬНЫЙ
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО
- ВИНОГРАД КРАСНЫЙ
- ВИНОГРАД БЕЛЫЙ
- КОЛБАСА САЛЯМИ
- ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ
- ЦВЕТОЧНАЯ СМЕСЬ
- САЛАТ РУККОЛА
- АПЕЛЬСИН
- ОРЕГАНО

Зелёный салат с баклажанами



TICKET TIME: 10 МИНУТ

САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ

Красочное описание:

Тонизирующий микс: свежие огурцы и сельдерей, брокколи, баклажан фри, яблоко, зеленая фасоль и листья салатов с итальянской заправкой

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Спритцы, Легкие коктейли, свежавыжатые соки, смузи

Состав:

- БАКЛАЖАНЫ
- СОЛЬ
- КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ
- СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ
- ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ
- БРОККОЛИ
- ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНый
- СЕЛЬДЕРЕЙ
- ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНые
- ОГУРЦЫ
- САЛАТ АЙСБЕРГ
- ШПИНАТ МИНИ
- САЛАТ РУККОЛА
- СМЕСЬ СЕМЯН
- ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАПРАВКА С МЕДОМ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- БАЗИЛИК
- МЯТА

Баклажан пармиджано



TICKET TIME: 7 МИНУТ

**ТАРЕЛКА ПРЯМОУГОЛЬНАЯ
ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Итальянская классика-Запечённые в томатном соусе баклажаны с моцареллой и пармезаном украшаются кремом из вяленых томатов

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Игристое вино, Лимонады, Фокачча

Состав:

- БАКЛАЖАНЫ (запечённые с чесноком, маслом, тимьяном)
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА ФИОР ДИ ЛАТЕ
- СЫР ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ
- МАСЛО ИЗУМРУДНОЕ
- ПАСТА ИЗ СУШЕНЫХ ТОМАТОВ

Греческий салат



TICKET TIME: 10 МИНУТ

**ТАРЕЛКА MODEST С БОРТОМ 21
CM**

Красочное описание:

Спелые томаты, сладкий перец, свежий огурец, красный лук, пикантные оливки с каперсами и листья салатов с мятой в сопровождении феты и мягкого козьего сыра на подсушенном багете

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Лимонады, Фокачча, Чесночный хлеб

Состав:

- САЛАТ АЙСБЕРГ КУБИК
- ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ
- ПОМИДОРЫ БИФ
- ПЕРЕЦ ЖЕЛТЫЙ
- ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНый
- ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ
- ОЛИВКИ КАЛАМАТА БЕЗ ЖИДКОСТИ
- КАПЕРСЫ ОБР. без рассола
- ЛУК КРАСНЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- СОЛЬ
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- СЫР ФЕТА КУБИК
- ЗЕМЛЯ ИЗ МАСЛИН
- СОУС КРЕМ БАЛЬЗАМНЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ

Салат с уткой и виноградом



TICKET TIME: 7 МИНУТ

ТАРЕЛКА БЕЖЕВАЯ 28 СМ

Красочное описание:

Салат с пастроми из утки с виноградом, малиной, листьями салата с мятой и с соусом из сладкого манго

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Спритцы, Легкие коктейли, Фокачча

Состав:

- САЛАТ АЙСБЕРГ КУБИК
- МИКС (РУККОЛА + ШПИНАТ+ МАНГОЛДЬ)
- ПАСТРАМИ ИЗ УТКИ
- ПЮРЕ ИЗ МАНГО
- МЯТА СВЕЖАЯ ЛИСТЬЯ
- ВИНОГРАД КРАСНЫЙ
- ВИНОГРАД БЕЛЫЙ
- МАЛИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ
- ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАПРАВКА С МЕДОМ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- КРЕСС БАЗИЛИК МИКС
- ЦВЕТОЧНАЯ СМЕСЬ

Салат с тунцом Ницца

**TICKET TIME: 10 МИНУТ****САЛАТНИК БЕЖЕВЫЙ**

Красочное описание:

Наша версия салата Нисуаз: со свежим тунцом, зеленой фасолью, запеченным картофелем, помидорами черри, оливками личино, каперсами, салатным миксом и яйцом крудо под горчичной заправкой

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Спритцы, Легкие коктейли

Состав:

- КАРТОФЕЛЬ КУБИК ЖАРЕННЫЙ
- МИКС САЛАТОВ ИП
- САЛАТ АЙСБЕРГ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- ФАСОЛЬ ЗЕЛЁНАЯ
- ЗАПРАВКА НИСУАЗ (масло оливковое, горчица, смесь перцев, сок лимона св., уксус бальзамический, филе, мед, каперсы)
- ТУНЕЦ В СПЕЦИЯХ ЖАРЕННЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО
- КАПЕРСЫ
- ЯЙЦО КУРИНОЕ
- СОЛЬ

Салат Панцанелла

**TICKET TIME: 5 МИНУТ****САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Знаменитый салат из томатов, огурцов, редиса, красного лука с подсушенным домашним хлебом и итальянской заправкой с мёдом. Отличный аперитив перед главным блюдом

Что можем порекомендовать:

Белое и красное вино, Спритцы, Легкие коктейли

Состав:

- ПОМИДОРЫ БИФ
- БУЛКА ИТАЛЬЯНСКАЯ
- ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ
- ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ
- ЛУК КРАСНЫЙ
- ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАПРАВКА
- МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ
- РЕДИС КРАСНЫЙ СЛАЙСЫ
- МАСЛИНЫ СУШЕНЫЕ (ЗЕМЛЯ)

Цезарь с креветками



TICKET TIME: 8 МИНУТ

САЛАТНИК "БРАУН ДЭППЛ"

Красочное описание:

Ароматные креветки, обжаренные с соусом песто, хрустящие листья салата, помидоры черри, перепелиные яйца, пармезан – всё это под фирменной заправкой цезарь

Что можем порекомендовать:

Белое вино, лимонад, фреш, фокачча

Состав:

- СМЕСЬ САЛАТОВ РОМЕЙН, АЙСБЕРГ
- СОУС ЦЕЗАРЬ С ПАРМЕЗАНОМ
- ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- ГРИССИНИ
- КРЕВЕТКИ
- СОУС ПЕСТО

Цезарь с куриной грудкой



TICKET TIME: 8 МИНУТ

САЛАТНИК "БРАУН ДЭППЛ"

Красочное описание:

Классический Цезарь с сочной куриной грудкой, хрустящими листьями салата, помидорами черри, перепелиными яйцами и пармезаном – всё это под фирменной заправкой цезарь от нашего шеф-повара!

Что можем порекомендовать:

Красное и белое вино, алкогольные коктейли, лимонады

Состав:

- СМЕСЬ САЛАТОВ РОМЕЙН, АЙСБЕРГ
- СОУС ЦЕЗАРЬ С ПАРМЕЗАНОМ
- ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- МАРИНОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА
- ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- ГРИССИНИ

Страчателла с томатами



TICKET TIME: 6 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Нежная страчателла со спелыми томатами, свежей рукколой и ароматным соусом песто.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Спритц, Лимонады.

Состав:

- САЛАТ РУККОЛА МЫТЫЙ
- ПОМИДОРЫ БИФ
- СОЛЬ
- СЫР СТРАЧАТЕЛЛА
- СОУС ПЕСТО С МАСЛОМ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Фета и томаты с римским хлебом



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Свежие спелые томаты, нежная фета, ароматный песто и хрустящий римский хлеб — это сочетание, в которое невозможно не влюбиться.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Спритц, Лимонады, Домашний морс.

Состав:

- ЛЕПЕШКА ДЛЯ РИМСКОЙ ПИЦЦЫ
- САЛАТ РУККОЛА МЫТЫЙ
- ПОМИДОРЫ БИФ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ КРАСНЫЕ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ЖЁЛТЫЕ
- ТОМАТЫ СУШЁНЫЕ В МАСЛЕ
- СОЛЬ
- СОУС ПЕСТО С МАСЛОМ
- СЫР ФЕТА КУБИК
- ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАПРАВКА С МЁДОМ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- ОРЕГАНО ЛИСТЬЯ СУХИЕ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ
- МАСЛО СМЕШАННОЕ

Говяжьи щечки, каперсы и пармезан с римским хлебом



TICKET TIME: 15 МИНУТ

ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ

Красочное описание:

Томлёные говяжьи щечки с каперсами, пармезаном и хрустящим римским хлебом.

Что можем порекомендовать:

Красное сухое вино, Светлое пиво, Апероль, Спритц.

Состав:

- ЛЕПЕШКА ДЛЯ РИМСКОЙ ПИЦЦЫ
- ЩЕЧКИ ТУШЁНЫЕ
- СОУС ДЕМИГЛАС
- САЛАТ АЙСБЕРГ
- ЛУК КАРАМЕЛЬНЫЙ
- ЗАПРАВКА МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ
- БЕКОН ОБЖАРЕННЫЙ
- КАПЕРСЫ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ
- СЫР ПАРМЕЗАН КУСКОВОЙ (ПЛАСТИНКИ)
- БРУСНИКА ЗАМОРОЖЕННАЯ
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Креветки, артишоки и пармезан с римским хлебом



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Сочные креветки, нежные артишоки и пармезан на свежем салате с пикантным майонезом Чили и хрустящим римским хлебом — яркая закуска с насыщенным итальянским вкусом.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Спритц, Лимонады.

Состав:

- ЛЕПЕШКА ДЛЯ РИМСКОЙ ПИЦЦЫ
- КРЕВЕТКИ 26/30
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- АРТИШОКИ
- САЛАТ АЙСБЕРГ КУБИК
- МИКС РУККОЛА, ШПИНАТ МИНИ, МАНГОЛЬД
- МАЙОНЕЗ ЧИЛИ ДЛЯ БРУСКЕТТЫ
- СЫР ПАРМЕЗАН КУСКОВОЙ ПЛАСТИНКИ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- БРИОШЬ БАТОН
- МАСЛО СМЕШАННОЕ

Страчателла и томаты с римским хлебом



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Нежная страчателла, спелые томаты и ароматный соус песто создают яркое сочетание свежести с римским хлебом.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Спритц, Лимонады, Домашний морс

Состав:

- ЛЕПЕШКА ДЛЯ РИМСКОЙ ПИЦЦЫ
- САЛАТ РУККОЛА МЫТЫЙ
- СЫР СТРАЧАТЕЛЛА
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ КРАСНЫЕ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ЖЁЛТЫЕ
- ПОМИДОРЫ БИФ
- ТОМАТЫ СУШЁНЫЕ В МАСЛЕ
- СОЛЬ
- СОУС ПЕСТО С МАСЛОМ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- ОРЕГАНО ЛИСТЬЯ СУХИЕ
- СОУС-КРЕМ БАЛЬЗАМНЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ

Утиный паштет с грушей и фисташками



TICKET TIME: 7 МИНУТ

**ТАРЕЛКА БЕЖЕВАЯ 28 СМ,
СОУСНИК 70 МЛ**

Красочное описание:

Нежный утиный паштет с деликатной сливочной текстурой, грушевым пюре, брусникой и хрустящими фисташками. Подаётся с тёплой бриошью и карамелизированным луком.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Спритц, Лимонады, Лёгкие коктейли, Свежевыжатый сок

Состав:

- ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ГОСТ
- ПЮРЕ ИЗ ГРУШИ
- БРУСНИКА ЗАМОРОЖЕННАЯ
- ЦВЕТОЧНАЯ СМЕСЬ
- БРИОШЬ БАТОН
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ РАСТОПЛЕННОЕ
- ЛУК КАРАМЕЛЬНЫЙ
- ФИСТАШКИ ОЧИЩЕННЫЕ

Оливки Каламата



TICKET TIME: 2 МИНУТЫ

КРЕМАНКА

Красочное описание:

Настоящие итальянские оливки сорта Каламата.

Что можем порекомендовать:

Спритцы, Мартини, игристые и тихие вина



СУПЫ

Супы

6 позиций · нажмите на название

- 01 Суп минestrone
- 02 Суп с белыми грибами
- 03 Куриный бульон с равиоли и овощами
- 04 Семейный очаг
- 05 Зуппа ди Пеше
- 06 Сырный суп в хлебе

Суп минестроне



TICKET TIME: 5 МИНУТ

САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ

Красочное описание:

Классический итальянский овощной суп с брокколи, морковью, картофелем, шпинатом, фасолью

Что можем порекомендовать:

Вино, Спритц, Лимонад, Свежевыжатый сок, Фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- СУП МИНЕСТРОНЕ
- КАПУСТА БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ
- ШПИНАТ МИНИ
- МАСЛО ИЗУМРУДНОЕ
- СОУС ПЕСТО С МАСЛОМ

Суп с белыми грибами



TICKET TIME: 10 МИНУТ

САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ 22 CM

Красочное описание:

Ароматный суп с белыми грибами, шампиньонами и пастой паппарделле. Предложите фокаччу к этому супу

Что можем порекомендовать:

Вино, Спритц, Лимонад, Свежевыжатый сок, Фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ (белые грибы, вода, шампиньоны, соль, лук репчатый, масло растительное, перец черный молотый, чеснок тертый с маслом, бульон грибной, петрушка мелкорубленнная)
- ПАППАРДЕЛЛЕ СВЕЖИЕ

Куриный бульон с равиоли и овощами



TICKET TIME: 7 МИНУТ

САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ 22 СМ

Красочное описание:

Равиоли с куриным фаршем в курином бульоне с морковью, кабачком и свежим шпинатом

Что можем порекомендовать:

Чесночный хлеб, Фокачча, Красное вино, Лимонады, Пиво

Состав:

- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- САКЕТТИНИ С КУРИЦЕЙ
- МОРКОВЬ
- КАБАЧКИ НАРЕЗКА
- ШПИНАТ МИНИ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Семейный очаг



TICKET TIME: 9 МИНУТ

**ЧУГУННЫЙ КОТЕЛОК С КРЫШКОЙ
И ПОДСТАВКОЙ**

Красочное описание:

Сытный наваристый мясной суп с тремя видами мяса, фирменным соусом, томатами, чесноком и цукини.

Что можем порекомендовать:

Чесночный хлеб, Фокачча, Красное вино, Лимонады, Пиво

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЧЕСНОК С МАСЛОМ
- ТИМЬЯН
- ЦУКИНИ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ТУШЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ
- КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРУДКА
- СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- КАРТОФЕЛЬ МИНИ ОТВАРНОЙ
- ПОМИДОРЫ КОНКАССЕ
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- ПЕТРУШКА

Зуппа ди Пеше



TICKET TIME: 10 МИНУТ

САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ

Красочное описание:

Насыщенная морская похлебка из мидий, креветок, кальмаров с фирменным соусом Иль Патио, сочными помидорами и чесноком. Подается с чесночным хлебом

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, доп. Креветки, доп. Мидии

Состав:

- С/Р СУП РЫБНЫЙ
- КРЕВЕТКИ 26/30 БЕЗ ХВОСТА
- КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
- МИДИИ ГОЛУБЫЕ В РАКУШКАХ
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- ПАСТА ИЗ СУШЕНЫХ ПОМИДОРОВ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЧЕСНОК ТЕРТЫЙ С МАСЛОМ
- СОЛЬ
- КУРКУМА ИНДИЙСКИЙ ШАФРАН
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- ВИНО ХАУС ИТАЛИЯ БЕЛОЕ
- ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ

Сырный суп в хлебе



TICKET TIME: 6 МИНУТ

КРУГЛАЯ ЗЕЛЕНАЯ ТАРЕЛКА

Красочное описание:

Ароматный сырный крем-суп с орегано и картофельными чипсами. Подаём в хрустящем хлебе.

Что можем порекомендовать:

Красное и белое вино, доп. Бекон, Доп. Курица

Состав:

- СЫРНЫЙ СУП ОСНОВА
- СЛИВКИ 23%
- ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ
- СОЛЬ
- ХЛЕБ ДЛЯ СУПА
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- ОРЕГАН ЛИСТЬЯ СУХИЕ



ПАСТА · РИЗОТТО

Паста и ризотто

17 позиций · нажмите на название

01 Ризотто с белыми грибами

02 Томатное ризотто с морепродуктами

03 Пенне с ягнёнком

04 Спагетти с тигровыми креветками

05 Спагетти il Патио Гранде

06 Дуэт спагетти с лососем в сливочном соусе

07 Равиоли с курицей в сливочно-трюфельном соусе

08 Спагетти Болоньезе

09 Пенне Арабьята

10 Спагетти Карбонара

11 Паппарделле с говядиной из печи

12 Спагетти Иль Патио

13 Спагетти с грибами и ветчиной

14 Спагетти Нери с дарами моря из печи

15 Мясная лазанья

16 Феттучини с цыплёнком и песто

17 Пенне Дель Фатторе

Ризотто с белыми грибами

**TICKET TIME: 15 МИНУТ****ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25
CM**

Красочное описание:

Нежное ризотто с белыми грибами, шампиньонами и хрустящими чипсами из пармезана, которые мы делаем сами

Что можем порекомендовать:

Белое и красное вино, Спритц, Лимонады, Легкие коктейли, Свежевыжатый сок, Смюзи

Состав:

- РИС ДЛЯ РИЗОТТО
- БУЛЬОН ГРИБНОЙ
- ВОДА
- ГРИБЫ БЕЛЫЕ
- ШАМПИНЬОНЫ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ПАРМЕЗАН ВЫДЕРЖАННЫЙ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- МАСЛО БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ
- ПЛАСТИНКИ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Томатное ризотто с морепродуктами

**TICKET TIME: 10 МИНУТ****САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ
ПОСТАНОВОЧНАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ
РАКУШЕК**

Красочное описание:

Итальянский рис с креветками, кальмарами, мидиями, маслинами и каперсами в томатном соусе.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Коктейли, Лимонады, доп. Бекон, доп. Сыр

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- МИДИИ ГОЛУБЫЕ В РАКУШКАХ
- КРЕВЕТКИ БЕЗ ХВОСТА
- КАЛЬМАРЫ ТУШКА
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО
- КАПЕРСЫ
- РИС ДЛЯ РИЗОТТО
- ОРЕГАНО ЛИСТЬЯ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ГОСТ
- СОУС ИЛЬ ПАТИО ДЛЯ ПАСТ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ
- СЫР ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ
- ЦЕДРА ЛИМОНА
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Пенне с ягнёнком



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25
CM**

Красочное описание:

Сытная паста с вырезкой ягнёнка, сельдереем и томатами черри, приготовленная в томатно-мясном соусе с розмарином

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Спритцы, Коктейли, Лимонады, доп. Лосось

Состав:

- ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА
- РОЗМАРИН МЫТЫЙ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- СЕЛЬДЕРЕЙ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ПЕННЕ
- СОУС ДЕМИГЛАС
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- СЫР ПАРМЕЗАН
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ ЛИСТЬЯ

Спагетти с тигровыми креветками

**TICKET TIME: 15 МИНУТ****ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Роскошная паста с королевскими креветками, сушёными томатами, каперсами и пикантным сливочно-томатным соусом.

Что можем порекомендовать:

Белое и Игристое вино, Спритц, Лимонады, Легкие коктейли, Свежевыжатый сок, Смузи

Состав:

- СПАГЕТТИ СВЕЖИЕ
- КРЕВЕТКИ БЕЗ ХВОСТА
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- ЧЕСНОК ОЧИЩЕННЫЙ
- БУЛЬОН РЫБНЫЙ
- СЛИВКИ 33%
- ПАСТА ИЗ СУШЕННЫХ ТОМАТОВ
- ТОМАТЫ СУШЕННЫЕ В МАСЛЕ
- ПАСТА ЧИЛИ
- КАПЕРСЫ
- ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Спагетти iL Патио Гранде

**TICKET TIME: 20 МИНУТ****ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM**

Красочное описание:

Блюдо с вау эффектом! Особенная подача пасты iL Патио, мы подаём её в съедобной тарелке из фирменного теста. Тарелку можно и нужно съесть

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Спритцы, Коктейли, Лимонады, доп. Лосось

Состав:

- СПАГЕТТИ СВЕЖИЕ
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- КРЕВЕТКИ
- ЩУПАЛЬЦЫ КАЛЬМАРА
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ВИНО ХАУС БЕЛОЕ
- СЛИВКИ 22%
- БУЛЬОН РЫБНЫЙ
- ПАСТА ИЗ СУШЕННЫХ ТОМАТОВ
- ПАСТА ЧИЛИ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ТИМЬЯН
- ТАРЕЛКА ИЗ ТЕСТА

Дуэт спагетти с лососем в сливочном соусе



TICKET TIME: 10 МИНУТ

ТАРЕЛКА БЕЖЕВАЯ 28 CM

Красочное описание:

Разноцветные спагетти с филе лосося и шпинатом в сливочном соусе с молекулярной икрой

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Спритцы, Коктейли, Лимонады, доп. Лосось

Состав:

- СПАГЕТТИ НЕРИ
- СПАГЕТТИ
- СОЛЬ
- ШПИНАТ
- ФИЛЕ ЛОСОСЯ
- СЛИВКИ 33%
- РЫБНЫЙ БУЛЬОН
- ИКРА ЧЕРНАЯ МОЛЕКУЛЯРНАЯ
- ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- КРЕСС МЕЛИССА
- БАЗИЛИК ФРИ

Равиоли с курицей в сливочно-трюфельном соусе



TICKET TIME: 10 МИНУТ

САЛАТНИК 26 CM

Красочное описание:

Итальянские равиоли с курицей в нежном сливочном соусе с трюфелем и грибами

Что можем порекомендовать:

Белое и красное вино, Спритц, Лимонады, Легкие коктейли, Свежевыжатый сок, Смузи

Состав:

- САКЕТТИНИ С КУРИЦЕЙ
- СОЛЬ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ШАМПИНЬОНЫ
- СЛИВКИ 22%
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- ПАСТА ТРЮФЕЛЬНАЯ
- МАСЛО БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
- САЛАТ РУККОЛА
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ

Спагетти Болоньезе



TICKET TIME: 7 МИНУТ

САЛАТНИК БЕЖЕВЫЙ

Красочное описание:

Традиционные спагетти с густым соусом из сочной говядины с пармезаном

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Коктейли, Лимонады, доп. Бекон, доп. Сыр

Состав:

- СПАГЕТТИ СВЕЖИЕ
- БОЛОНЬЕЗЕ (масло растительное, сельдерей, лук, морковь, говяжий фарш, красное вино, томатная паста, помидоры протертые, сахар, соль, смесь перцев, вода)
- СОУС ИЛЬ ПАТИО ДЛЯ ПАСТ
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ ЖИДКИЙ ИЗ СУХОГО
- СЫР ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ

Пенне Арабьята

**TICKET TIME: 6 МИНУТ****САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Классическая паста с пикантным томатным соусом, шампиньонами, чесноком и петрушкой. Отличное блюдо для вегетарианцев и не только! Арабьята в переводе с итальянского означает «сердитый», намек на то, что паста острая.

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Коктейли, Лимонады, доп. Бекон, доп. Сыр, доп. Помидоры

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЧЕСНОК КОНФИ
- ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ
- БУЛЬОН ОВОЩНОЙ
- ПЕРЕЦ ЧИЛИ ХЛОПЬЯ
- СОУС ИЛЬ ПАТИО ДЛЯ ПАСТ
- ПЕННЕ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Спагетти Карбонара



TICKET TIME: 6 МИНУТ

ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

Красочное описание:

Паста карбонара-одна из самых известных в мире. Традиционно паста готовится с яичным соусом (без сливок), с овощным бульоном, беконом и сыром пармезан. По желанию паста может быть приготовлена со сливками с добавлением петрушки.

Что можем порекомендовать:

Белое и красное вино, Игристое Вино, Спритц, Лимонад, доп. Сыр, доп. Бекон

Состав:

- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- БЕКОН СИЛЬНО ОБЖАРЕННЫЙ ПОЛОСКАМИ
- БУЛЬОН ОВОЩНОЙ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- СПАГЕТТИ СВЕЖИЕ
- ЯЙЦО КУРИНОЕ
- СЫР ПАРМЕЗАН ПОРОШОК

Паппарделле с говядиной из печи



TICKET TIME: 12 МИНУТ

**ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ, КРАФТ,
ПРИХВАТКА**

Красочное описание:

Паста с томлёной говядиной, карамелизированным луком в сливочном соусе, запечённая под лепёшкой в печи.

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Игристое Вино, Спритц, Лимонад, доп. Сыр, доп. Помидоры Черри

Состав:

- ПАППАРДЕЛЛЕ СВЕЖИЕ
- СОЛЬ
- ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
- ЛУК ТУШЕННЫЙ
- СЛИВКИ 23%
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Спагетти Иль Патио

**TICKET TIME: 10 МИНУТ****ТАРЕЛКА ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Фирменная паста с тигровыми креветками, щупальцами кальмара и в сливочно-томатном соусе.

Что можем порекомендовать:

Белое и розовое вино, Спритц, Лимонады, Легкие коктейли, Свежевыжатый сок, Смузи, доп. Сыр, доп. Томаты

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ НАРЕЗАННЫЙ
- КРЕВЕТКИ 26/30
- ЩУПАЛЬЦЫ КАЛЬМАРА
- КАРАКАТИЦЫ МИНИ
- ВИНО ХАУС ИТАЛИЯ БЕЛОЕ
- СОЛЬ
- СМЕСЬ ПЕРЦЕВ
- ПАСТА ИЗ СУШЕНЫХ ТОМАТОВ
- СЛИВКИ 23%
- ПАСТА ЧИЛИ
- БУЛЬОН РЫБНЫЙ
- СПАГЕТТИ СВЕЖИЕ
- ТИМЬЯН

Спагетти с грибами и ветчиной

**TICKET TIME: 6 МИНУТ****ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ/САЛАТНИК
ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Нежная паста в сливочном соусе с шампиньонами и кусочками ароматной ветчины.

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Игристое Вино, Спритц, Лимонад, доп. Сыр, доп. Помидоры Черри

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ВЕТЧИНА
- ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- СОЛЬ
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- СПАГЕТТИ
- СЛИВКИ 23%
- СЫР ПАРМЕЗАН ПОРОШОК
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Спагетти Нери с дарами моря из печи

**TICKET TIME: 7 МИНУТ****ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ, КРАФТ,
ПРИХВАТКА**

Красочное описание:

Интересная подача и незабываемый вкус: спагетти нери с кальмарами, креветками, мини-спаржей в сливочном соусе с кремом из вяленых томатов, запечённые под лепёшкой в печи

Что можем порекомендовать:

Белое и розовое вино, Спритц, Лимонады, Легкие коктейли, Свежевыжатый сок, Смузи, доп. Сыр, доп. Томаты

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- ЧЕСНОК КОНФИ
- КРЕВЕТКИ 26/30 БЕЗ ХВОСТА
- КАЛЬМАРЫ ТУШКА
- ЩУПАЛЬЦЫ КАЛЬМАРА
- СОЛЬ, ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ
- ПАСТА ИЗ СУШЕННЫХ ТОМАТОВ
- ВИНО ХАУС ИТАЛИЯ БЕЛОЕ
- БУЛЬОН РЫБНЫЙ
- СЛИВКИ 23%
- СПАГЕТТИ НЕРИ СВЕЖИЕ
- СПАРЖА
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ
- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА (СЕМОЛА)
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Мясная лазанья



TICKET TIME: 7 МИНУТ

**ТАРЕЛКА ПРЯМОУГОЛЬНАЯ
ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Лазанья с мясной начинкой из говядины, запеченная со сливочным соусом Бешамель с сырами моцарелла и пармезан

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Глнтвейн, Коктейли, Лимонады, доп. Сыр

Состав:

- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- ПАСТА ДЛЯ ЛАЗАНЬИ СВЕЖАЯ
- БОЛОНЬЕЗЕ
- СОУС БЕШАМЕЛЬ
- СЫР МОЦАРЕЛЛА ТЕРТЫЙ
- СЫР ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ВОДА ФИЛЬТРОВАННАЯ
- МАСЛО ИЗУМРУДНОЕ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ

Феттучини с цыплёнком и песто

**TICKET TIME: 6 МИНУТ****САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Феттучини со шпинатом, в сливочно-томатном соусе с сочной куриной грудкой, томатами, сыром пармезан и зеленью.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое Вино, Спритц, Лимонад, доп. Сыр, доп. Помидоры Черри

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- КУРИНАЯ ГРУДКА МАРИНОВАННАЯ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ ИЗ СУХОГО
- СОУС ИЛЬ ПАТИО ДЛЯ ПАСТ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- ФЕТТУЧИНЕ СВЕЖИЕ СО ШПИНАТОМ
- СОУС ПЕСТО
- СЛИВКИ 23%
- СЫР ПАРМЕЗАН ПОРОШОК
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Пенне Дель Фатторе

**TICKET TIME: 6 МИНУТ****САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ**

Красочное описание:

Паста с кусочками курицы, вялеными помидорами, маслинами и пармезаном в сливочно-томатном соусе. Особая любовь наших гостей

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Коктейли, Лимонады, доп. Бекон, доп. Сыр, доп. Помидоры

Состав:

- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЛИВКИ 23%
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО
- ПАСТА ИЗ ВЫСУШЕННЫХ ТОМАТОВ
- КУРИНАЯ ГРУДКА ЖАРЕНАЯ ВВQ
- ПЕННЕ СВЕЖИЕ
- ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- СЫР ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- РУККОЛА



ПИЦЦА

Пицца

15 позиций · нажмите на название

01 С лососем и молекулярной икрой

02 Милано

03 Капрезе

04 Дьявола

05 Аль Сальмоне

06 Кватро формаджи

07 Маргарита

08 Пепперони

09 Примавера

10 Барбекю

11 Мексикана

12 Фрутти ди Маре

13 Иль Патио

14 Ветчина и грибы

15 Ассорти Гранде

С лососем и молекулярной икрой



TICKET TIME: 10

**МИНУТ КРАФТ МЯТЫЙ ТАРЕЛКА
ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Красочное описание:

Роскошная пицца со сливочным соусом, моцареллой, подкопченным лососем и черной молекулярной икрой. Молекулярная икра готовится из рыбного бульона и водорослей.

Что можем порекомендовать:

Белое вино Соаве, Спритц, Коктейли, Лимонады

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА СЕМОЛА
- СЛИВКИ 22%
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- ЛОСОСЬ ПОДКОПЧЕННЫЙ
- ИКРА ЧЕРНАЯ МОЛЕКУЛЯРНАЯ
- ШПИНАТ МИНИ
- МАСЛО ИЗУМРУДНОЕ

Милано



TICKET TIME: 6

МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Красочное описание:

Праздничная пицца с салями Милано, голубым сыром с плесенью, сливочным соусом, грибами и трюфельным маслом

Что можем порекомендовать:

Красное и Белое вино, Коктейли, Лимонады, доп. Сыр,

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СЫР МОЦАРЕЛЛА ТЕРТЫЙ
- СЛИВКИ 22%
- ШАМПИНЬОНЫ
- КОЛБАСА САЛЯМИ
- СЫР С ПЛЕСЕНЬЮ
- МАСЛО БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
- САЛАТ РУККОЛА

Капрезе



TICKET TIME: 10 МИНУТ

**МЯТЫЙ КРАФТ ТАРЕЛКА ДЛЯ
ПИЦЦЫ**

Красочное описание:

Классическая пицца с сыром Фьор де латте, сладкими черри, соусом песто, кремом бальзамик, томатным соусом и душистым базиликом.

Что можем порекомендовать:

Бокал Монтепульчиано, Спритц, Коктейли, Лимонады

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА (СЕМОЛА)
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ
- МОЦАРЕЛЛА ФИОР ДИ ЛАТЕ
- СОУС ПЕСТО С МАСЛОМ
- СОУС-КРЕМ БАЛЬЗАМНЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ

Дьявола



TICKET TIME: 10

МИНУТ, GRANDE 10 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Красочное описание:

«Диаболо» означает «дьявол». Дьявольски острая пицца на черном тесте с пикантными пепперони, острым маслом, жгучим халапеньо, оливками леччино, моцареллой и томатным соусом.

Что можем порекомендовать:

Красное вино Примитиво, Коктейли, Лимонады, доп. Сыр,

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА (СЕМОЛА)
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА ТЕРТЫЙ
- МАСЛО ОСТРОЕ
- КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ
- ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО МАРИНОВАННЫЙ
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО
- МАСЛИНЫ СУШЕНЫЕ (ЗЕМЛЯ)

Аль Сальмоне



TICKET TIME: 10

МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Красочное описание:

Контрастная пицца: тесто для пиццы и сливочный соус с моцареллой, филе лосося и мягким творожным сыром.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Спритц, Коктейли, Лимонады

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СЛИВКИ 23%
- СЫР МОЦАРЕЛЛА ТЕРТЫЙ
- ЛОСОСЬ ПОДКОПЧЕННЫЙ
- СЫР ТВОРОЖНЫЙ
- МАСЛИНЫ СУШЕННЫЕ ЗЕМЛЯ

Кватро формаджи



TICKET TIME: 6

МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Красочное описание:

Фантастическое сочетание: , сыр пармезан, моцарелла, и ароматная горгонзола

Что можем порекомендовать:

Красное и белое вино, Спритц, Коктейли, Лимонады

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СЛИВКИ 23%
- СЫР МОЦАРЕЛЛА ТЕРТЫЙ
- СЫР С ПЛЕСЕНЬЮ
- СЫР ПАРМЕЗАН ВЫДЕРЖАННЫЙ
- СЫР ТВОРОЖНЫЙ

Маргарита



TICKET TIME: 5

**МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Красочное описание:

Классическая итальянская пицца в которой идеально сошлись насыщенный томатный соус, сливочный сыр моцарелла

Что можем порекомендовать:

Красное и белое вино, Коктейли, Лимонады, доп. Сыр,

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- БАЗИЛИК

Пепперони



TICKET TIME: 6

**МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Красочное описание:

Пицца с пикантной колбаской пепперони, в сочетании со свежей моцареллой, фирменным томатным соусом и петрушкой

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Пиво, Коктейли, Лимонады, доп. Пепперони, доп. Шампиньоны

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 200 Г
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ

После выпекания:

- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Примавера



TICKET TIME: 6

**МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Красочное описание:

Вегетарианская пицца с томатным соусом, баклажанами, кабачками, сладким перцем, шампиньонами и песто Примавера-в переводе с итальянского "Весна"

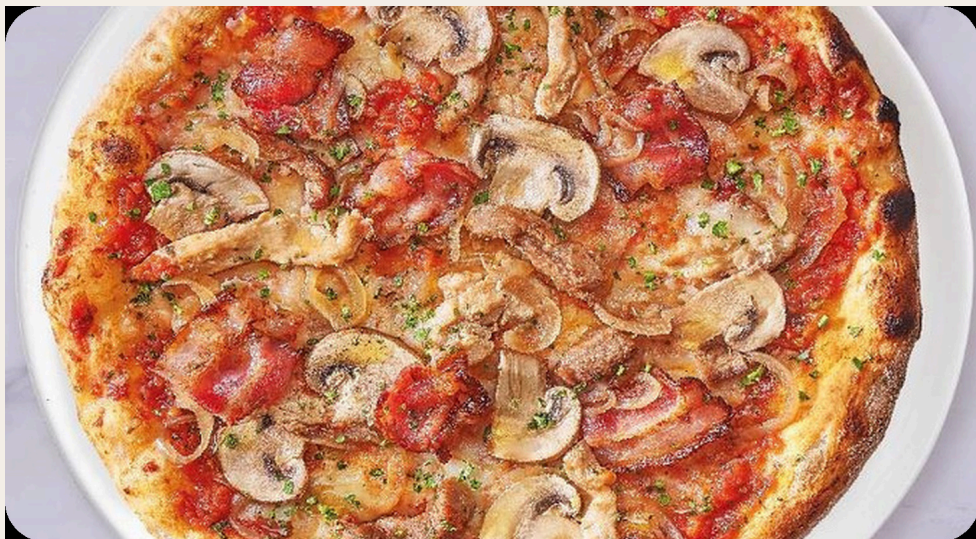
Что можем порекомендовать:

Красное и белое вино, Коктейли, Лимонады, Свежевыжатый сок, Доп. Сыр

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ
- ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ
- ШАМПИНЬОНЫ
- БАКЛАЖАНЫ
- КАБАЧКИ
- ЧЕСНОК КОНФИ
- ТИМЬЯН
- СОЛЬ
- СОУС ПЕСТО С МАСЛОМ
- АРТИШОКИ

Барбекю



TICKET TIME: 6

**МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Красочное описание:

Мясная, сытная пицца с тушеным луком шампиньонами, сочной куриной грудкой, беконом и свиной в соусе BBQ

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Пиво, Коктейли, Лимонады, Доп. Сыр, доп. Руккола

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 200 Г
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СОУС БАРБЕКЮ
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- СВИНИНА ЖАРЕНАЯ BBQ
- КУРИНАЯ ГРУДКА ЖАРЕНАЯ BBQ
- БЕКОН
- ШАМПИНЬОНЫ
- ТУШЕНЫЙ ЛУК
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- ЖИДКОСТЬ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

После выпекания:

- ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Мексикана



TICKET TIME: 6

**МИНУТ, GRANDE 8 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Красочное описание:

Для любителей острого! Пицца с колбаской пепперони, соусом болонез, томатным соусом, перчиком халапеньо, тушеным и красным луком.

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Пиво, Коктейли, Лимонады, доп. Пепперони, доп. Курица, доп. Пепперони

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 200 Г
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- СОУС БОЛОНЬЕЗ
- КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ
- МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЧИК ХАЛАПЕНЬО
- ТУШЕНЫЙ ЛУК
- БЕКОН

После выпекания:

- ЛУК КРАСНЫЙ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Фрутти ди Маре



TICKET TIME: 6

МИНУТ, GRANDE 10 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Красочное описание:

Пицца с креветками и кальмарами, фирменным томатным соусом и сыром моцарелла. Выпекается в печи до золотистого цвета теста и подается с пряной рукколой

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Пиво, Коктейли, Лимонады, Доп. Сыр, доп. Руккола

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- ЦУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА
- КРЕВЕТКИ 26/30 БЕЗ ХВОСТА
- ТУШКИ КАЛЬМАРОВ
- ЧЕСНОК КОНФИ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО

После выпекания:

- САЛАТ РУККОЛА
- МАСЛО СМЕШАННОЕ

Иль Патио



TICKET TIME: 6

МИНУТ, GRANDE 10 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Красочное описание:

Наша фирменная мясная пицца с тремя видами колбас и хрустящим зеленым перцем.

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Пиво, Спритц, Коктейли, Лимонады, Доп. Сыр

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 200 Г
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- ВЕТЧИНА
- КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ
- СОСИСКИ МЮНХЕНСКИЕ
- БЕКОН ОБЖАРЕННЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ
- ШАМПИНЬОНЫ
- ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СВЕЖИЙ СОЛОМКА
- СЫР ПАРМЕЗАН ПОРОШОК

Ветчина и грибы



TICKET TIME: 6

МИНУТ, GRANDE 10 МИНУТ
ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Красочное описание:

Пицца с фирменным томатным соусом, грибами, ветчиной, ароматной приправой орегано.

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Спритц, Пиво, Коктейли, Лимонады, Свежевыжатый сок, доп. Сыр, доп. бекон

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 200 Г
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- СОУС ИЛЬ ПАТИО
- СЫР МОЦАРЕЛЛА
- ВЕТЧИНА
- ШАМПИНЬОНЫ

После выпекания:

- ОРЕГАН ЛИСТЬЯ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ

Ассорти Гранде



АССОРТИ ГРАНДЕ · 40 CM

ТРИ ВКУСА В ОДНОЙ ПИЦЦЕ

Красочное описание:

Три пиццы в одной!

Что можем порекомендовать:

Рекомендуйте гостям попробовать сочетание трёх вкусов на выбор в одной пицце.

Вкусы на выбор:

- IL ПАТИО
- ВЕТЧИНА ГРИБЫ
- МАРГАРИТА ГРУМЕ
- БАРБЕКЬЮ
- МАРГАРИТА
- МЕКСИКАНА



ГОРЯЧЕЕ

Горячие блюда

18 позиций · нажмите на название

01 Тальятта из говядины

02 Филе миньон

03 Цыплёнок с пармезаном

04 Ягнёнок с овощами гриль

05 Эскалоп из куриной печени

06 Грудка цыплёнка с овощами

07 Щёчки телёнка с трюфельным пюре

08 Скалопини из курицы

09 Медальоны Аль Базилико

10 Маре кальдо

11 Медальоны из тунца

12 Стейк из лосося

13 Мидии Горгонзола

14 Картофель фри

15 Картофель фри с пармезаном и трюфелем

16 Овощи гриль

17 Картофельные дольки

18 Картофельное пюре

Тальятта из говядины



TICKET TIME: 20 МИНУТ

**ТАРЕЛКА ПЛОСКАЯ МОДЕСТ 27
СМ**

Красочное описание:

Классическое итальянское блюдо из тонко нарезанных кусочков говядины с трюфельным соусом и белыми грибами, подаём с картофелем фри и пармезаном. Блюдо родом из Пизы (ит. «Tagliare» означает «нарезать»)

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- ВЫРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ТИМЬЯН
- РОЗМАРИН
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ
- САЛАТ РУККОЛА
- СЫР ПАРМЕЗАН
- СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
- МАСЛО БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
- БАЗИЛИК
- ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Филе миньон

**TICKET TIME: 20 МИНУТ****ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Этот премиальный стейк отличается практически полным отсутствием жира. Мы подаём его со спаржей гриль, соусом из горгонзолы и запечённым картофелем *фр. Filet mignon — «маленькое филе»

Что можем порекомендовать:

Красное вино, пиво, Коктейли, Лимонады

Состав:

- ВЫРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ ЗАЧИЩЕННАЯ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ТИМЬЯН
- РОЗМАРИН
- КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
- МАСЛО ФРИТЮРНОЕ
- СПАРЖА
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- СЫР ПАРМЕЗАН
- СОУС ГОРГОНЗОЛЛА
- МАСЛО СМЕШАННОЕ
- БАЗИЛИК
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Цыплёнок с пармезаном



TICKET TIME: 25 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Готовим из цыпленка-корнишона, который славится особой нежностью и сочностью, запекаем с пармезаном и подаём с мятым картофелем и овощами гриль.

Что можем порекомендовать:

Белое и красное вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- ЦЫПЛЁНОК-КОРНИШОН
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- РОЗМАРИН
- ТИМЬЯН
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- СЫР ПАРМЕЗАН ВЫДЕРЖАННЫЙ
- ПОМИДОРЫ ПАЛЬЧИКОВЫЕ
- ОВОЩИ ГРИЛЬ
- КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- СОУС ИЛЬ ПАТИО

Ягнёнок с овощами гриль



TICKET TIME: 20 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Вырезка считается самой ценной частью ягнёнка. Мы подаём её с запечённым картофелем, печёными овощами, руколой и перечным соусом

Что можем порекомендовать:

Красное вино, пиво, Коктейли, Лимонады

Состав:

- ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ТИМЬЯН СВЕЖИЙ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ПОМИДОРЫ ПАЛЬЧИКОВЫЕ
- ОВОЩИ ГРИЛЬ
- КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ГОСТ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- САЛАТ РУККОЛА
- СОУС ПЕРЕЧНЫЙ

Эскалоп из куриной печени



TICKET TIME: 12 МИНУТ

ТАРЕЛКА ПАСТОРАЛЬ 27 CM

Красочное описание:

Обжаренная куриная печень в соусе демиглас с карамельным луком и картофельным пюре

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады

Состав:

- КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- МУКА
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ВОДА ФИЛЬТРОВАННАЯ
- ШАЛФЕЙ
- СОУС ДЕМИГЛАС
- ЛУК КАРАМЕЛЬНЫЙ
- ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- КРЕСС МЕЛИССА
- НИТИ ЧИЛИ СУШЕНЫЕ
- БАЗИЛИК ФРИ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ

Грудка цыплёнка с овощами



TICKET TIME: 10 МИНУТ

ТАРЕЛКА ПАСТОРАЛЬ 27 CM

Красочное описание:

Куриная грудка в хрустящей корочке из пармезана, подаётся с нежным гарниром из цукини и картофеля под трюфельно-сливочным соусом

Что можем порекомендовать:

Белое и красное вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- ПОЛЛО ПАРМЕДЖАНО
- КАРТОФЕЛЬ
- КАБАЧКИ
- СЛИВКИ 23%
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- ПАРМЕЗАН
- МАСЛО БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
- ШПИНАТ
- РУККОЛА
- МЯТА
- ЧЕРРИ
- ЦЕДРА ЛИМОНА
- ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- ЗЕМЛЯ ИЗ МАСЛИН
- СОЛЬ

Щёчки телёнка с трюфельным пюре



TICKET TIME: 15 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25
CM**

Красочное описание:

Нежные говяжьи щечки с соусом демиглас и трюфельно-картофельным пюре

Что можем порекомендовать:

Красное вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады

Состав:

- ЩЁКИ ТУШЁНЫЕ (говядина щечки, лук, морковь, чеснок, масло растительное, вода фильтрованная, смесь перцев, соль, бульон демиглас)
- СОУС ДЕМИГЛАС
- ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
- МОРКОВЬ
- СЕЛЬДЕРЕЙ
- ПАСТА ТРЮФЕЛЬНАЯ
- МАСЛО БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ВОДА ФИЛЬТРОВАННАЯ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- БАЗИЛИК
- МИКС САЛАТОВ ИП

Скалопини из курицы



TICKET TIME: 20 МИНУТ

ТАРЕЛКА С ВЫСОКИМ БОРТОМ 21 CM

Красочное описание:

Сочное куриное филе, приготовленное в грибном соусе. Подается с картофельными дольками

Что можем порекомендовать:

Белое и красное вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады

Состав:

- КУРИНАЯ ГРУДКА
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ
- БУЛЬОН ГРИБНОЙ
- ЧЕСНОК ТЕРТЫЙ С МАСЛОМ
- СОЛЬ
- СЛИВКИ 33%
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
- МАСЛО ФРИТЮРНОЕ
- МАСЛО ИЗУМРУДНОЕ
- МИКС САЛАТОВ ИП

Медальоны Аль Базилико



TICKET TIME: 20 МИНУТ

ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM

Красочное описание:

Нежные свиные медальоны под сливочным соусом с песто и грибами шампиньонами, подаются с запечённым картофелем

Что можем порекомендовать:

Красное Вино, Коктейли, Свежевыжатый сок

Состав:

- ВЫРЕЗКА СВИНАЯ
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- РОЗМАРИН
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ШАМПИНЬОНЫ ОБЖАРЕННЫЕ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ
- СЛИВКИ 33%
- СОУС ПЕСТО
- КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ
- ПРИПРАВА ТОМАТ ОЛИВКИ

Маре кальдо



TICKET TIME: 20 МИНУТ

ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25 CM

Красочное описание:

"Mare caldo" переводится с итальянского как «теплое море»: креветки, мидии, кальмары, томлённые в собственном соку с каперсами, лимоном, оливками и травами, подаются в ароматном бульоне с чесночным хлебом

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, Фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- МИДИИ ГОЛУБЫЕ В РАКУШКАХ
- КРЕВЕТКИ
- КАЛЬМАРЫ ТУШКА
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- ЧЕСНОК
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- СЕЛЬДЕРЕЙ СТЕБЛИ
- БУЛЬОН РЫБНЫЙ
- ВОДА
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ПОЛОВИНКИ
- ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО
- КАПЕРСЫ
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- СОК ЛИМОНА
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ
- ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СОЛЬ

Медальоны из тунца



TICKET TIME: 20 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ ГЛУБОКАЯ 25
CM**

Красочное описание:

Обжаренное, нежное филе тунца с песто и брокколи в сливочном соусе

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, Фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- ФИЛЕ ТУНЦА
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СЛИВКИ 33%
- КАПУСТА БРОККОЛИ
- СОЛЬ/ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- СОУС ПЕСТО
- ОРЕХИ КЕДРОВЫЕ
- ПРИПРАВА ТОМАТ-ОЛИВКИ
- МИКС САЛАТОВ ИП

Стейк из лосося



TICKET TIME: 15 МИНУТ

ТАРЕЛКА ПАСТОРАЛЬ 27 CM

Красочное описание:

Нежный Лосось с брокколи, цветной капустой, спаржей, томатами черри и шпинатом с соусом из анчоусов

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, Фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- КАПУСТА БРОККОЛИ
- КАПУСТА ЦВЕТНАЯ
- ЛОСОСЬ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СПАРЖА
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
- ШПИНАТ
- МАСЛО ИЗУМРУДНОЕ
- ИКРА ЧЕРНАЯ МОЛЕКУЛЯРНАЯ
- БАЗИЛИК
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ИЗ ПЕРЦЕМОЛКИ
- СОЛЬ
- СОУС АНЧОУСНЫЙ

Мидии Горгонзола



TICKET TIME: 8 МИНУТ

**ТАРЕЛКА ПАСТОРАЛЬ, ДОСКА
ПРЯМОУГОЛЬНАЯ С РУЧКОЙ**

Красочное описание:

Прекрасное сочетание с бокалом белого вина, мидии в сливочном соусе с голубым сыром и тимьяном, подаются с итальянской булкой.

Что можем порекомендовать:

Белое вино, Игристое вино, Коктейли, Лимонады, Фокачча, чесночный хлеб

Состав:

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- МИДИИ ГОЛУБЫЕ В РАКУШКАХ
- ВИНО ХАУС ИТАЛИЯ БЕЛОЕ
- СЛИВКИ 35%
- СЫР С ПЛЕСЕНЬЮ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ
- ПЕТРУШКА МЕЛКОРУБЛЕННАЯ
- БУЛКА ИТАЛЬЯНСКАЯ

Картофель фри



TICKET TIME: 7 МИНУТ

ПОДАЧА ГАРНИРА

Что можем порекомендовать:

Рекомендуем предлагать ко всем горячим блюдам как дополнительный гарнир. Если гостю хочется заменить основной гарнир или сделать блюдо сытнее, предложите картофель фри с доплатой — это простой и понятный способ усилить заказ.

Главная задача — мягко предложить гарнир как удобное дополнение или замену к горячему блюду.

Картофель фри с пармезаном и трюфелем



TICKET TIME: 7 МИНУТ

ПОДАЧА ГАРНИРА

Что можем порекомендовать:

Рекомендуем ко всем горячим блюдам как более яркое дополнение к заказу. Хорошо предлагать гостям, которые хотят заменить стандартный гарнир или добавить к блюду более насыщенный вкус с пармезаном и трюфельным акцентом.

Главная задача — мягко предложить гарнир как удобное дополнение или замену к горячему блюду.

Овощи гриль

**TICKET TIME: 7 МИНУТ****ПОДАЧА ГАРНИРА**

Что можем порекомендовать:

Рекомендуем ко всем горячим блюдам как лёгкий дополнительный гарнир. Отличный вариант для гостей, которые хотят заменить картофельный гарнир или добавить к основному блюду больше овощей.

Главная задача — мягко предложить гарнир как удобное дополнение или замену к горячему блюду.

Картофельные дольки



TICKET TIME: 7 МИНУТ

ПОДАЧА ГАРНИРА

Что можем порекомендовать:

Рекомендуем ко всем горячим блюдам как сытное дополнение. Если гостю не подходит гарнир в блюде или хочется более домашний картофельный вкус, предложите заменить гарнир с доплатой.

Главная задача — мягко предложить гарнир как удобное дополнение или замену к горячему блюду.

Картофельное пюре



TICKET TIME: 7 МИНУТ

ПОДАЧА ГАРНИРА

Что можем порекомендовать:

Рекомендуем ко всем горячим блюдам как мягкий и универсальный гарнир. Подойдёт гостям, которые хотят заменить гарнир в блюде или сделать подачу более классической и комфортной.

Главная задача — мягко предложить гарнир как удобное дополнение или замену к горячему блюду.



ХЛЕБ

Хлеб

4 позиций · нажмите на название

01 Фокачча

02 Фокачча с розмарином

03 Чесночный хлеб

04 Итальянская булка

Фокачча



TICKET TIME: 4 МИНУТЫ

**ПЛЕТЕННАЯ КОРЗИНА ДЛЯ
ХЛЕБА, КРАФТ**

Красочное описание:

Всеми любимая итальянская лепешка с соусом песто и сыром пармезан идеально подойдет к супу или салату.

Что можем порекомендовать:

Предлагаем ко всем супам, салатам, доп. ингредиенты (бекон, сыр, помидоры)

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
- МАСЛО СМЕШАННОЕ

После выпекания:

- ПЕСТО С МАСЛОМ
- ЧЕСНОК ТЕРТЫЙ С МАСЛОМ
- СЫР ПАРМЕЗАН ПОРОШОК

Фокачча с розмарином



TICKET TIME: 7 МИНУТ

**ПЛЕТЕННАЯ КОРЗИНА ДЛЯ
ХЛЕБА, КРАФТ**

Красочное описание:

Хрустящая фокачча с розмарином, морской солью, соусом Песто и сыром Пармезан

Что можем порекомендовать:

Предлагаем ко всем супам, салатам, доп. ингредиенты (бекон, сыр, помидоры)

Состав:

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА (СЕМОЛА)
- ЧЕСНОК КОНФИ
- СЫР ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ
- РОЗМАРИН СВЕЖИЙ
- СОЛЬ КРУПНАЯ МОРСКАЯ

Чесночный хлеб



TICKET TIME: 3 МИНУТЫ

**ПЛЕТЕННАЯ КОРЗИНА ДЛЯ
ХЛЕБА, КРАФТ**

Красочное описание:

Корзинка с двумя половинками багета, запекается с сыром пармезан и сливочным маслом. Идеальна к супам.

Что можем порекомендовать:

К супам, салатам, закускам, некоторым горячим блюдам

Состав:

- ХЛЕБ БЕЛЫЙ
- ЧЕСНОЧНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
- СЫР ПАРМЕЗАН ПОРОШОК

Итальянская булка



TICKET TIME: 2 МИНУТЫ

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА

Красочное описание:

Классический домашний итальянский хлеб.

Что можем порекомендовать:

Рекомендуем к супам, салатам и горячим блюдам, когда гостю нужен небольшой хлеб на одного. Если фокачча или чесночный хлеб кажутся слишком большой порцией, итальянская булка — аккуратное и удобное дополнение к заказу.

Состав:

- ТЕСТО для пиццы



ДЕСЕРТЫ

Десерты

10 позиций · нажмите на название

01 Наполеон

02 Шоколадный капрезе

03 Домашнее Тирамису

04 Яблочный штрудель

05 Чизкейк

06 Панакота Груша

07 Мороженое и сорбет

08 Бомболони с мороженым с горгонзолой

09 Мороженое с горгонзолой

10 Сырники с вишней и манго

Наполеон



TICKET TIME: 10 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 25 CM
ГЛУБОКАЯ**

Красочное описание:

Фирменный рецепт знаменитого десерта из пластов слоеного теста со сливочным кремом. Украшаем малиной и веточкой базилика

Что можем порекомендовать:

Лимончелло, Розовое Вино, Игристое вино, Чай, Кофе

Состав :

- НАПОЛЕОН (СЛОЕНОЕ ТЕСТО, СЛИВКИ 33%, СГУЩЕННОЕ МОЛОКО)
- МАЛИНА
- БАЗИЛИК
- ЦВЕТОЧНАЯ СМЕСЬ

Шоколадный капрезе



TICKET TIME: 7 МИНУТ

ТАРЕЛКА БЕЖЕВАЯ 28 CM

Красочное описание:

Воздушный шоколадный маффин, шарик ванильного мороженого, шоколадный топпинг и хрустящие лепестки миндаля.

Что можем порекомендовать:

Розовое Вино, Игристое вино, Чай, Кофе

Подача:

- МАФФИН ШОКОЛАДНЫЙ
- МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ
- ТОППИНГ ШОКОЛАДНЫЙ
- ЛЕПЕСТКИ МИНДАЛЯ
- БРУСНИКА ЗАМОРОЖЕННАЯ
- ЦВЕТОЧНАЯ СМЕСЬ
- КРЕСС МЕЛИССА

Домашнее Тирамису



TICKET TIME: 5 МИНУТ

САЛАТНИК ПАСТОРАЛЬ

Красочное описание:

Потрясающий воздушный итальянский десерт на основе сыра маскарпоне и яиц, с прослойкой из печенья савоярди пропитанных ароматным кофе.

Что можем порекомендовать:

Лимончелло, Белое и Розовое Вино, Игристое вино, Чай, Кофе

Состав :

- ДОМАШНЕЕ ТИРАМИСУ (ЯЙЦО, САХАР, ВОДА, МАСКАРПОНЕ, СЛИВКИ 33%, ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ, МИНДАЛЬНЫЙ СИРОП, КОФЕ ЭСПРЕССО)
- КАКАО ПОРОШОК

Яблочный штрудель



TICKET TIME: 3 МИНУТЫ

ТАРЕЛКА ПАСТОРАЛЬ 27 CM

Красочное описание:

Тёплый яблочный штрудель, подается с аппетитной кули вишней и шариком ванильного мороженого.

Что можем порекомендовать:

Лимончелло, Розовое Вино, Игристое вино, Чай, Кофе

Состав :

- ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ
- КУЛИ ВИШНЯ
- ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ
- ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
- САХАРНАЯ ПУДРА

Чизкейк



TICKET TIME: 3 МИНУТЫ

ТАРЕЛКА ПАСТОРАЛЬ

Красочное описание:

Классический чизкейк в исполнении нашего шеф повара.

Что можем порекомендовать:

Лимончелло, Розовое Вино, Игристое вино, Чай, Кофе

Состав :

- ЧИЗКЕЙК
- ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
- МАЛИНА С/М
- ФИСТАШКИ
- ЦВЕТОЧНАЯ СМЕСЬ
- БАЗИЛИК

Панакота Груша



TICKET TIME: 6 МИНУТ

ТАРЕЛКА БЕЖЕВАЯ 28 СМ

Красочное описание:

Воздушная паннакота в сочетании с насыщенным грушевым пюре и тропическим манго.

Что можем порекомендовать:

Розовое Вино, Игристое вино, Чай, Кофе

Подача:

- ПАНАКОТА ГРУША (желатин, сливки 33%, молоко 3.2%, пюре из груши, сахар)
- ПЮРЕ ИЗ МАНГО
- ПЮРЕ ИЗ ГРУШИ
- БРУСНИКА ЗАМОРОЖЕННАЯ
- ФИСТАШКИ ОЧИЩЕННЫЕ
- КРЕСС МЕЛИССА

Мороженое и сорбет



TICKET TIME: 3 МИНУТЫ

**КОКТЕЙЛЬНАЯ РЮМКА БИСТРО
ЗАМОРОЖЕННАЯ**

Мороженое:

01 КЛУБНИКА

02 СОРБЕТ МАНГО

03 НАТУРАЛЬНАЯ ВАНИЛЬ

04 ШОКОЛАД

Бомболони с мороженым с горгонзолой



TICKET TIME: 10 МИНУТ

**ТАРЕЛКА МОДЕСТ 27 CM
ПЛОСКАЯ**

Красочное описание:

Хрустящие бомболони с сахарной пудрой и нежным мороженым из горгонзолы.

Что можем порекомендовать:

Эспрессо, Капучино, Латте, Флэт Уайт, Чай Эрл Грей, Фруктовый чай

Состав:

- КРИШЕТТИНИ
- МАСЛО ФРИТЮРНОЕ
- САХАРНАЯ ПУДРА
- МОРОЖЕНОЕ ГОРГОНЗОЛА
- КРЕСС-МЕЛИССА

Мороженое с горгонзолой



TICKET TIME: 5 МИНУТ

СОУСНИК МОДЕСТ 70 МЛ

Красочное описание:

Нежное сливочное мороженое с выразительными нотками сыра горгонзола.

Что можем порекомендовать:

Эспрессо, Капучино, Флэт Уайт, Чай Эрл Грей.

Подача:

- МОРОЖЕНОЕ ГОРГОНЗОЛА

Сырники с вишней и манго



TICKET TIME: 13 МИНУТ

САЛАТНИК 26 CM

Красочное описание:

Нежные румяные сырники с соусом из вишни, манговым пюре и сметаной. Украшаются сахарной пудрой и свежим базиликом.

Что можем порекомендовать:

Кофе, Капучино, Латте, Чай, Игристое вино, Лимонады

Состав:

- СЫРНИКИ
- КУЛИ ВИШНЯ
- СМЕТАНА ВЕСОВАЯ
- ПЮРЕ ИЗ МАНГО
- САХАРНАЯ ПУДРА
- БАЗИЛИК СВЕЖИЙ ЛИСТЬЯ