

INSALATE / САЛАТЫ

<i>Olivie oll itoliane</i>	520p
Оливье по- итальянски (сыр гауда, чедер, картофель, морковь, яйцо, колбаса салями, романо, легкий майонез)	
<i>Insalata mista</i>	650p
Салат из свежих овощей (помидоры, огурцы, салат романо и радичио, красный лук, редис, морковь, маслины таджарские, болгарский перец)	
<i>Insalata rucola e fegatini di pollo</i>	680p
Руккола с куриной печенью	
<i>Insalata «Cesare»</i>	690p
Салат «Цезарь» с курицей (салат «Романо», куриное мясо на гриле, чесночные гренки, сыр «Пармезан»)	
<i>Insalata «Cesare» con gamberi</i>	850p
Салат «Цезарь» с креветками (салат «Романо», креветки обжаренные, чесночные гренки, сыр «Пармезан»)	
<i>Luna Caprese</i>	780p
Салат «Капрезе» (помидоры, сыр «Моцарелла», базилик)	
<i>Rucola e gamberi</i>	800p
Руккола с креветками (помидоры черри , сыр «Пармезан», обжаренные креветки)	
<i>Insalata «Diana»</i>	720p
Салат с филе утки (утиная грудка, руккола, салат Романо, сегмент апельсина, соус «Цитронет»)	
<i>L'insalata di tonno «Fresh»</i>	740p
Салат с тунцом «Фреш» (филе тунца обжаренное в специях, салат корн)	
<i>Insalata con quaglie</i>	930p
Салат с перепелами (микс салата, перепелка гриль, перепелиное яйцо, помидоры черри, пикантный соус)	
<i>Insalata con fegato di vitello e funghi</i>	880p
Салат с телячьей печенью (Телячья печень, микс салат, мини картофель, ореховый соус)	
<i>Insalata con melanzane e formaggio di capra</i>	650p
Салат с баклажанами и козьим сыром (Баклажаны, микс салат, томаты биф, гренки с козьим сыром)	

<i>Insalata con formaggio Burrata</i>	1050p
Салат с сыром Буррата	
<i>Insalata di calamari e un angolo di mais</i>	680p
Теплый салат с кальмарами и мини кукурузой	
<i>Insalata «Mediterranea»</i>	1450p
Теплый салат «Средиземноморский»	
(Микс салата, гребешок, креветка, осьминог, кальмар, мидии, помидоры черри, каперсы)	
<i>Insalata di polpo da siciliano</i>	1350p
Салат с осьминогом по-сицилийски	
(Осьминог, помидоры биф, красный лук, брокколи)	
<i>Insalata con vitello</i>	950p
Салат с теплой телятиной и томатами	
(микс-салат, телятина, Бакинские помидоры, красный лук, пармезан)	
<i>Insalata di granchio alla casalinga</i>	950p
Салат крабовый по-домашнему	
<i>Insalata di Granchio e Rucola</i>	1300p
Салат с крабом и рукколой	
(салат руккола, краб, помидоры, тыква, артишоки, арахисовый соус)	
<i>Insalata di pomodori e basilico</i>	650p
Салат с томатами и базиликом	
(помидоры биф, красный лук, базилик, оливковое масло)	

BRUSCHETTE/БРУСКЕТТЫ

с помидорами	350p
с маринованным лососем	500p
с пармской ветчиной и радичио	430p
с моцареллой и трюфельным маслом	430p
с ростбифом на чабатах	330p

ANTIPASTI FREDDI / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Olive "Cunzate" 100гр</i>	380p
Оливки или маслины	
<i>Vitello Tonnato</i>	850p
Вителло Тоннато	
(закуска из запеченной телятины с соусом)	
<i>Salmone marinato</i>	900p
Маринованный лосось	
(подается с тостами и сливочным маслом)	
<i>Pesce assortito</i>	1950p
Рыбная тарелка	
(тунец, угорь, сёмга)	
<i>Salsa di Tartare da un tonno con un sedano e un finocchio</i>	820p
Тартар из тунца с сельдереем и фенхелем	

<i>Salsa di Tartare da un salmone con avocado</i>	880p
Тартар из лосося с авокадо	
<i>Prosciutto e melone</i>	730p
Пармская ветчина «Сан Даниеле» с дыней	
<i>Carpaccio da manzo di Tartufo</i>	790p
Карпаччо из говядины «Трюфельное»	
(сырая говяжья вырезка, руккола, артишоки, сыр «Грана-Падано», трюфельный соус)	
<i>Ceviche di branzino</i>	850p
Севиче из сибаса	
<i>Carpaccio di salmone</i>	830p
Карпаччо из лосося	
(тонко нарезанный лосось, фаршированный креветками, авокадо, руккола, оливковое масло и лимон)	
<i>Carpaccio di tonno</i>	
Карпаччо из тунца	830p
(тонко нарезанный тунец с томатами конкасе, авокадо и руккола)	
<i>Carpaccio di polpo</i>	
Карпаччо из осьминога	1050p
<i>Carpaccio assortito</i>	
Карпаччо ассорти	1250p
(лосось, тунец, осьминог подается с каперсами и салатом фризе)	
<i>Pate di fegato di pollo</i>	450p
Паштет из куриной печени	
(с гренками и с ланспиком из майонеза и сливок)	
<i>Antipasto all' italiana</i>	1050p
Итальянская закуска	
(Пармская ветчина, брезаола, спьяната романа, милано, коппа)	
<i>Tartare di ostriche</i>	1450p
Тартар из устриц	
(устрицы, сибас, лайм, зернистая горчица, сибулет, сельдерей)	
<i>Formagi misti</i>	1300p
Сырное ассорти	
(Камамбер, Чедер, Горгонзола, Грано Падано, Овечий сыр)	
<i>Tartare di manzo</i>	850p
Тартар из говядины	

ANTIPASTI CALDI/ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Mdoli vegetali con pomodori e caviale di pica</i> Кабачки с томатами и щучьей икрой	400p
<i>Torta di baccalà con gamberi e crema di sedano</i> Пирог из трески с креветками и кремом из сельдерея	690p
<i>Melanzane alla parmigiana</i> Пармезанские баклажаны (запеченные баклажаны с томатным соусом и сыром)	830p
<i>Camembert con salsa ai lamponi</i> Сыр «Камамбер» в панировке (подается с малиновым соусом)	660p
<i>Fuagra con una quaglia su e una pera in uno zafferano</i> Фуагра с перепелкой и грушей в шафране	1370p

ZUPPE/СУПЫ

<i>Brodo di coda di manzo</i> Бульон из бычьих хвостов	940p
<i>Zuppa di agnelo</i> Суп из ягненка (Мякоть ягненка, картофель, томаты, цукини)	600p
<i>Minestra di fagioli</i> Суп из фасоли (Белая, красная, кенийская фасоль, сельдерей, копченая грудинка, пармезан и базилик)	360p
<i>Zuppa di formaggio con gamberetti</i> Сырный суп с креветками (Сыр, кальмар, креветки, цукини, томаты)	990p
<i>Zuppa ortolana</i> Овощной суп «Минестроне»	350p
<i>Minestra di zucca passata</i> Суп-пюре из тыквы	450p
<i>Minestra di pollo</i> Суп-лапша куриная	400p
<i>Zuppa di pomodoro</i> Томатный суп	440p
<i>Zuppa di funghi</i> Грибной суп с домашней лапшой	650p
<i>Caciucco</i> «Качукко» с морепродуктами (мидии, кальмары, креветки королевские, несколько видов рыбы, чесночные тосты)	1350p

PASTA FATTA IN CASA / ДОМАШНЯЯ ПАСТА

(Salse e gli ingredienti della vostra scelta)

(соуса и ингредиенты на Ваш выбор)

Pappardelle	Fettuccine	Telyatelle	Nero Telyatelle	Talolini
Папарделле	Фетучини	Тельятелле	Черные Тельятелле	Тальолини
	с морепродуктами / <i>frutti di mare</i>			1150p
	с белыми грибами/ <i>funghi bianchi</i>			740p
	с овощами и пармской ветчиной/ <i>con prosciutto</i>			780p
	с трюфелем/ <i>con il tartufo</i>			950p
	с томатами / <i>con pomodori</i>			550p
	с крабом/ <i>con granchio</i>			1150p

CONDIMENTO PER LA PASTA/СОУСА К ПАСТАМ

соус томатный/ <i>salsa di pomodoro</i>	150p
соус сливочный/ <i>salsa cremosa</i>	270p
соус белое вино/ <i>salsa al vino bianco</i>	150p

PASTA/ПАСТА



<i>Penne con coniglio in salsa di zucca</i> Пенне с кроликом в тыквенном соусе	800p
<i>Fregola con un agnello al forno</i> Фрегола с печеным ягненком	780p
<i>Fusilli La Provincia</i> Фузилли «Ла Провинчиа» (тигровые креветки, шпинат, сливочный соус)	850p
<i>Spaghetti "Carbonara"</i> Спагетти «Карбонара»	570p
<i>Spaghetti Bolognese</i> Спагетти Болоньеза	570p
<i>Penne Quattro formaggi</i> Пенне 4 сыра («Горгонзола», копченая «Скаморца», «Моцарелла», «Пармезан», сливочный соус)	550p
<i>Penne al Salmone</i> Пенне с лососем (лосось, сливочный соус)	850p
<i>Spaghetti al nero con granchio</i> Черные спагетти с крабом в сливочном соусе	1300p
<i>Carne di lasagna</i> Лазанья мясная	690p

RAVIOLI / РАВИОЛИ

Ravioli al vitello

Равиоли с телятиной в сливочном соусе 880р

Ravioli neri ripieni di branzino e gamberi

1050р

Черные равиоли с сибасом и королевскими креветками

RISOTTI / РИЗОТТО

Risotto di limone con un granchio

900р

Лимонное ризотто с крабом

Risotto con un pettine e cepes

800р

Ризотто с морским гребешком и белыми грибами

Risotto «La Provincia»

900р

Ризотто «Ла Провинча»

(филе оленя, подосиновики)

Risotto al nero di sepia

900р

Ризотто с чернилами каракатицы

Risotto «Brezza di Mare»

1150р

Ризотто «Бриз моря»

Risotto ai funghi

650р

Ризотто с грибами

FRUTTI DI MARE GRILL

МОРЕПРОДУКТЫ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ:

Осьминог	100 гр	1500р
Гребешок	100 гр	1100р
Кальмар	100 гр	750р
Каракатица	100 гр	800р
Креветки	100 гр	900р

SECONDI DI PESCE / БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Passera

Камбала

100гр

sulla grigli, a casa / на гриле, по-домашнему 260р

Sperlani

Корюшка

alla casalinga / по-домашнему 100гр

390р

Branzino

Сибас

al sale / в соли 100гр

680р

alla casalinga / по-домашнему 100гр

550р

al forno / запеченный 100гр

550р

Barramundi**Барамунди**

в соли	100гр	720р
по-домашнему / запеченный	100гр	630р

Passera rustici in salsa di panna **760р**

Камбала по-деревенски в сливочном соусе

Filetto di halibut con riso selvatico e spinaci **1450р**

Филе Палтуса с диким рисом и шпинатом

Salmonе su una griglia con zucchini e spinacio **1180р**

Лосось на гриле с цукини и шпинатом

Orata alla griglia con verdure in un modo mediterraneo **1050р**

Дорадо на гриле по-средиземноморски

Filetto di seabass cileno con vegetale ratatouille **3500р**

Филе Чилийского сибаса с овощным рататуем

(мидии, овощной рататуй, цукини, спаржа, сибас запеченный)

Filletto tonno di verdure di julienne **1200р**

Филе тунца с овощным жульеном

(Филе тунца, цукини, кенийская фасоль, болгарский перец, морковь, кунжутный соус)

Di pollo a base di carne di granchio con salsa di zucca **1390р**

Котлеты средиземноморские «Atlantico»

(мясо краба, морской гребешок, лосось, крем из цветной капусты)

Polpetta «Caciucco» **850р**

Рыбные котлеты «Качукко»

(Из разных сортов средиземноморских рыб, со шпинатом и соусом из цукини)

SECONDI DI CARNE / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Bistecca di "Machete" con farro e funghi **750р**

Стейк «Мачете» с полбой и грибами

La Burger **1200р**

Ла Бургер

(котлета из мраморного мяса, картофель фри, микс салата, соус тар-тар)

Cotoletta di vitello ripieno di cervella di vitello **980р**

Телячьи котлетки фаршированные

мозгами телёнка

(молодой картофель, зелень, пряный томатный соус)

Coniglio con carciofi in un modo Pedemontano **1100р**

Кролик с артишоками по-пьемонтски

Filetto di agnello con salsa ai lamtoni **1650р**

Вырезка ягнёнка с малиновым соусом

<i>Polpette di cinghiale</i>	1250p
Котлета из дикого кабана (Подаётся с картофельным пюре, свекла запеченная, томаты биф)	
<i>Kotoleta Milanese</i>	1200p
Котолета Миланеза (Телятина, цукини, морковь, лук порей, помидоры черри)	
<i>Costolette di vitello</i>	1850p
Телячья корейка с печеными овощами	
<i>Medaglioni di filetto di vitello</i>	1200p
Медальоны из телячьей вырезки гриль	
<i>Bistecca di filetto di manzo «Angus»</i>	1440p
Стейк «Ангус» из вырезки говядины	
<i>Abbacchio al forno</i>	1920p
Ягненок запеченный по-деревенски (Картофель запечённый, свекла, брокколи)	
<i>Lingue di agnello con puru di patate</i>	1150p
Язычки ягнят с картофельным пюре (Под апельсиново-имбирным соусом и с зеленой спаржей)	
<i>Fegato di vitello in Livoriyski</i>	880p
Телячья печень по-Ливорийски (с карамелизированным луком и картофельным пюре)	
<i>Bistecca marmorea «Ribai»</i>	2850p
Рибай на гриле (Подаётся с цукини, болгарским перцем, луком-парей, красным луком)	
<i>Tritato di filetto di manzo alla griglia</i>	950p
Бифштекс натуральный рубленый из мраморной вырезки с мини овощами	
<i>Ossobuco alla milanese</i>	1290p
Оссобуко по-милански с палентой	
<i>Lama spalla di vitello arrosto con erbe e verdure per 2 persone</i>	5300p
Телячья лопатка запечённая с пряными травами и овощами на 2 персоны	
SECONDI DI POLLAME/БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	
<i>Polpette di pollo con patate</i>	750p
Куриная котлета с запеченным картофелем	
<i>Quaglie alla griglia</i>	980p
Перепела на гриле со шпинатом	
<i>Anatra all'arancia</i>	3500p
Утка целая , запеченная по-домашнему рецепту с апельсиновым соусом (блюдо на 2 персоны)	
1/2 утки	2000p

<i>Pollo al forno con gustosi mini asparagi e patate da una antica ricetta Toscana</i>	1150p
Цыпленок Piccante запеченный по старинному рецепту провинции Тоскана	

CONTORNI/ГАРНИРЫ

<i>Patate fritte</i>	260p
Картофель фри	
<i>Insalata verde</i>	330p
Зеленый салат (микс листьев салата)	
<i>Riso bollito</i>	260p
Отварной рис	
<i>Patate alla contadina</i>	260p
Картофель по-деревенски	
<i>Polenta grigliata</i>	260p
Полента на гриле	
<i>Verdura alla griglia</i>	580p
Овощи на гриле (баклажаны, цукини , перец болгарский, чили, помидоры, шампиньоны)	
<i>Purea di patate</i>	260p
Картофельное пюре	
<i>Riso selvatico</i>	280p
Дикий рис	
<i>Fagioli Kananelini</i>	300p
Фасоль Каненелини (Фасоль в сливочном соусе)	
<i>Spinaci</i>	390p
Шпинат	

SALSA/СОУСЫ

<i>Salsa Pesto</i>	190p
Соус Песто	
<i>Piccante Sugo</i>	190p
Соус Пикантный Томатный	
<i>Salsa Tartara</i>	190p
Соус Тартар	
<i>Salsa di funghi</i>	190p
Соус Грибной	
<i>Salsa adjika</i>	190p
Соус Аджика	

DOLCI / ДЕСЕРТЫ

<i>Fondente al cioccolato</i>	380p
Шоколадный фондан	
<i>Torta di mele</i>	320p
Яблочный пирог с мороженым	

<i>Biscotti della Nonna</i>	260p
Домашнее печенье по рецепту бабушки	
<i>Toscana biscotti Cantuccini</i>	210p
Тосканское печенье Кантучини	
<i>Tiramisu all Amaretto</i>	450p
Тирамису с Амаретто	
<i>Panna con frutti di bosco</i>	380p
Панакота с лесными ягодами	
<i>Cheese cake ai frutti di bosco</i>	420p
Чизкейк со свежей клубникой	
<i>Torta alle pere caramellate</i>	400p
Грушевый торт в карамели	
<i>Torta «Uccello del latte»</i>	360p
Торт «Птичье молоко»	
<i>Profitteroles</i>	320p
Профитроли с мороженым «крем-брюле» или с заварным кремом	
<i>Millefoglie</i>	600p
Мильфей (с малиной, голубикой и клубникой)	
<i>Semifreddo al croccante</i>	350p
Семифредо	
<i>Tre torta al cioccolato</i>	340p
Торт три шоколада	
<i>Torta di mirilli</i>	350p
Черничный пирог	
<i>Sorbetto</i>	180p
Сорбет домашний 1 шарик (малина с имбирем, клубника с базиликом, маракуя, белый персик, ревень, земляника)	
Мороженое 1 шарик	180p
(клубничное, шоколадное, ванильное, фисташковое, крем-брюле, карамельное)	
<i>Macedonia di frutta</i>	650p
Фруктовый салат	
<i>Piatto di frutta Piccolo</i>	1800p
Фруктовая тарелка	
<i>Ananasso</i>	750p
Ананас	

PIZZA/ПИЦЦА

<i>Focaccia classica</i> Фокачча классическая (оливковое масло, соль, орегано)	150p
<i>Focaccia all' aglio</i> Фокачча с чесноком (чесночное масло, соль)	150p
<i>Focaccia al Parmigiano</i> Фокачча с пармезаном (оливковое масло, соль, пармезан)	180p
<i>Focaccia tomato</i> Фокачча с помидорами (оливковое масло, соль, орегано)	300p
<i>Pizza "Margherita"</i> Пицца «Маргарита» (томатный соус, сыр «Моцарелла», базилик)	390p
<i>Pizza "Piccante"</i> Пицца «Пикантная» (томатный соус, салями «Пиканте», сыр «Моцарелла»)	620p
<i>Pizza "Bavarese"</i> Пицца «Баварская» (сметана, зеленый лук, бекон, шампиньоны, сыр «Пармезан», укроп)	680p
<i>Pizza fantasia di funghi</i> Пицца "Грибная фантазия" (белые грибы, подосиновики, шампиньоны, «Моцарелла», томатный соус)	750p
<i>Pizza Quattro formaggi</i> Пицца 4 сыра («Горгонзола», «Моцарелла», «Пармезан», «Чедер»)	750p
<i>Pizza ai frutti di mare</i> Пицца с морепродуктами (томатный соус, морепродукты, сыр «Моцарелла», руккола)	1150p
<i>Pizza "La Provincia"</i> Пицца «Ла Провинча» (копченая утиная грудка, куриное филе, томатный соус, перепелиное яйцо, зелень)	940p
<i>Pizza Assorti</i> Пицца ассорти на выбор гостя (Ла Провинча, Грибная фантазия, Баварская, 4 сыра)	1150p