



ЗАВТРАКИ



с 9:00 до 14
(сб—вс с 10:00)



Каждый день до 12:00
мы подаем бокал игристого



Блины

- с лососем, сметаной и голландезом // 550
- с мортаделлой, сметаной и голландезом // 290
- со сметаной и вареньем // 230 // 280 бабушкина порция

①

②

Сырники

- со сметаной и вареньем // 360 // 460 бабушкина порция

③

Каша

- овсяная с ягодами, орехами и семечками // 290
- рисовая на кокосовом молоке с манго и фисташками // 290
- гречка с огурцом, миксом салата и индейкой // 290

④

⑤





ЗАВТРАКИ



с 9:00 до 14
(сб—вс с 10:00)



Мы подаем яйца бенедикт и скрембл на пшеничном хлебе, но вы можете заменить его на цельнозерновой хлеб «Буфетофф» // 50



Яйца Бенедикт

с лососем и гуакомоле // 490

с мортаделлой и фисташками // 360

с тамбовским окороком и вялеными томатами // 390

люкс бутер с лососем, икрой, авокадо и яйцами бенедикт // 790

①

②

Скрембл

с прошутто крудо, томатным соусом и трюфельным маслом // 390

с вешенками и трюфельным маслом // 390

с тамбовским окороком, рукколой и вялеными томатами // 390

③

④

«Без хлеба, пожалуйста»

с авокадо, лососем и яйцом пашот // 590

с индейкой, авокадо и яйцом пашот // 390

⑤

Сэндвичи

Сэндвич с индейкой, миксом салата, сыр чеддер, соус из сливочного сыра и сладкого чили, свежий томат // 390

Сэндвич с окороком, гуакомоле, чеддером и томатным соусом // 390



Miuccia

ver 3.0





ОСНОВНОЕ МЕНЮ



с 12:00

Закуски

Вителло Тоннато с классическим соусом из тунца // 490

①

Тартар из говядины «Карне пулита» // 390

②

Хрустящие цукини с намазкой из творога // 290

③

Хумус с кремом из печеных перцев // 330

④

Антипаста (прошутто, артишоки, оливки) // 690

⑤

Оливки // 290

⑥



Miuccia

ver 3.0





ОСНОВНОЕ МЕНЮ



с 12:00

Салаты

- с цыпленком, брюссельской капустой и пряно-ореховым майо // 360 ①
- с тунцом, томатами, салатом романо и кедровыми орешками // 490 ②
- средиземноморский салат с креветками, баклажаном и перцем гриль // 690 ③
- с прошутто и клубникой // 390 ④

Супы

- Томатный суп с пармезаном и шпинатом // 390 ⑤
- Сливочный суп из морепродуктов с ньоками и петрушкой // 490 ⑥





ПАСТА



с 12:00



Мы готовим пасту сами из настоящей муки семолы, на итальянском оборудовании. Тесто проходит через специальный экструдер с бронзовой насадкой. Это делает пасту более шероховатой, и она превосходно впитывает соус. Мы опираемся на основные принципы паста-мэйкинга, готовим как классические, так и авторские рецепты.



Спагетти «Карбонара» // 490

Мальтальятти с телячьими щечками
и соусом с вешанками // 590

①

Спагетти «Болоньезе» // 490

Спагетти с гребешком,
креветками и шампанским // 690

②

Паппарделле с креветками и кальмаром,
в соусе из вяленых томатов // 590

③

Спагетти с фисташковым песто и орехами,
артишоками и вялеными томатами // 490

④

Равиоли с начинкой из рикотты,
креветок и шпината // 490

⑤



Miuccia

ver 3.0





ГОРЯЧЕЕ



Основной курс.

с 12:00

- Говядина с жареными вешенками, томатами и луком «боретанне»¹, кедровыми орешками и кинзой // 690 ①
- Треска с жареными артишоками², муссом из эдамаме, красной икрой // 630 ②
- Бакладжана пармеджана с ореховым песто // 390 ③
- Цыпленок маринара с картофелем и рукколой // 390 ④
- Креветки с фрико³ из картофеля и пепперони со сливочным соусом из вяленых томатов // 590 ⑤
- Фритто мисто⁴ в семоле и устричным соусом // 690 ⑥



¹ Лук «боретанне» — особый сладкий сорт лука, отличающийся мелкими хрустящими луковичками, растущий в Италии.

² Артишок — если «по-научному», то это это нераскрывшаяся корзина будущего цветка из семейства Астровых. Мы используем маринованные артишоки для гарнира.

³ Фрико — итальянское блюдо из региона Фриули на севере Италии. Похоже на наши картофельные дранники, но с пармезаном и пепперони.

⁴ Фритто мисто — жареные во фритюре кальмары, креветки и брокколи. Традиционное итальянское блюдо, которому уже больше 50-ти лет.





ПИЦЦА



Местный стиль. Пышные корочки,
тонкое тесто и много начинки.

с 12:00



Мы готовим 2 размера.
Стандартную 23 см
и большую 32 см.



- Креветки кимчи с огурцами 540 // 820 ①
- С грушей и сыром горгонзола 430 // 690 ②
- Мортаделла, фисташки и пармезан 430 // 690
- Тамбовский окорок с рукколой 490 // 790 ③
- Маргарита 410 // 640
- Четыре сыра с трюфельным маслом 490 // 790
- Ростбиф и трюфельное масло 540 // 820 ④
- Кальцоне с мортаделлой и базиликом 430 // 690
- Пепперони с луком и грибами 430 // 690 ⑤
- Страчателла с вялеными томатами 540 // 820

+соус для корочек
с пармезаном // 70

⑥



Miuccia

ver 3.0





ДЕСЕРТЫ



- Легендарный тирамису // 450 // 310 половинка ①
- Лимонный тирамису // 450 // 310 половинка
- Чизкейк Сан Себастьян с муссом из соленой карамели // 390 ②
- Наши «кольца продуктивности,
счастья и радости»**
- с фисташковым кремом и апельсином // 390
- с маком и кремом из вареной сгущенки // 350 ③
- в шоколадной глазури, с орешками и карамельным
заварным кремом с ванилью // 360 ④
- с творожным кремом, малиновым конфи и сыром дор блю // 350 ⑤
- Медовик // 350 ⑥
- Шоколадная конфета в сублимированной малине // 180 ⑦
- Шоколадная конфета с фисташками // 150 ⑧
- Крем-брюле классический // 290 (можно добавить ягоды // 200)
- Сметанник с манго и пеканом // 420
- Клубничная тарталетка с базиликом // 330





НАПИТКИ



Кофе

Американо // 130

Фильтр // 150

Капучино, латте // 180

Флет уайт // 180

Раф // 220

Латте куркума-имбирь // 250

① Кофе-тоник // 180

② Бамбл-кофе // 250

Эспрессо // 130

Малиновый айс латте // 260

Не кофе

Банановый какао // 300

Матча классическая // 180

Кокосовый какао // 300

Какао // 200

Пряный чай-латте манго // 250

Айс-матча попкорн // 260

Горячий чай

Маракуйя-корица // 390

Синий чай смородина // 390

Облепиховый // 390

Чай листовой // 200

Премиальный чай «НИТКА» // 390

Люмичино — черный чай с миртом и ванилью

Рихтер — черный чай с хвоей и цитрусовыми эфирными маслами

Мама Тута — купаж зеленых кавказских чаев с мандарином и листьями тутового дерева

Сок, фреш, вода

Фреш апельсин/грейпфрут // 290

Сок в ассортименте // 180

Вода «Даусуз» г, б/г // 180

Вода «Сан Бенедетто» // 490

Газировки в ассортименте // 180

Лимонады

③ Ананасовый с цукатами // 250

④ Апероль б/а // 250

Селигер // 250

⑤ Кофе-смородина // 250

Клубника-жасмин // 250

Облепиха-гречишный чай // 250

Лемонграсс-манго // 250

✧ Коктейли // 390

«Бонито» ^{100 мл}

ликер из имбиря и розового перца,
красный апельсиновый вермут

«Когда на нее смотрят» ^{110 мл}

ликер амаретто, белый вермут,
водка на гречке, очищенная молоком

«Желтый малыш» ^{120 мл}

кордиал банан, травяной ликер,
водка на маракуйе, фреш лимона, белок

«Вандал» ^{130 мл}

кордиал смородина-кофе, джин

«Кабуки» ^{110 мл}

ликер грейпфрут-шалфей,
ликер бузина

«Холст» ^{140 мл}

водка на маракуйе, базилик, тоник,
красный джин

«Миучча» ^{160 мл}

домашний ликер каркаде-черноплодная
рябина, портвейн, ликер какао-бобы, тоник

«Апероль Спритц Миучча» ^{220 мл}

апероль, апельсиновый фреш,
содовая, игристое, апельсин



Miuccia

ver 3.0

