

italy
est. 2010

ITALY ПОЯВИЛСЯ В 2010 ГОДУ ИЗ ЛЮБВИ К ПРОСТЫМ УДОВОЛЬСТВИЯМ — ВКУСНОЙ ЕДЕ, ЖИВОМУ ОБЩЕНИЮ И ДУШЕВНОЙ АТМОСФЕРЕ. МЫ ПРОШЛИ РАЗНОЕ, НО ГЛАВНОЕ ОСТАЛОСЬ: ЗДЕСЬ МОЖНО ПРОЖИТЬ ДЕНЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ — КРАСИВО, СПОКОЙНО, СО ВКУСОМ.

ЭТО НЕ ПРОСТО РЕСТОРАН, А ТЁПЛОЕ МЕСТО, КУДА ПРИХОДЯТ ЗА ОЩУЩЕНИЕМ «СВОЕГО». КАЖДОЕ БЛЮДО — ЭТО ПРО УДОВОЛЬСТВИЕ БЕЗ КОМПРОМИССОВ. КАЖДАЯ ВСТРЕЧА ЗДЕСЬ — КАК ЛЁГКИЙ РИТУАЛ ЛЮБВИ К СЕБЕ И К ЖИЗНИ. ITALY — ЧТОБЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ БЫЛ НЕМНОГО ВКУСНЕЕ, КРАСИВЕЕ И ДОБРЕЕ.

• БОТТЕГА •

ОЛИВКИ	450	САЛЯМИ САЛЬСИЧА	350
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА	590	ГРАНА ПАДАНО	450
САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ	350	ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	390

• САЛАТЫ •

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ	890
♥ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С НУТОМ И ФЕТОЙ	750
ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ со сметаной / с оливковым маслом	560
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО	890
ЦЕЗАРЬ ANTICO	
• с цыпленком	690
• с креветками	890
Рекомендуем добавить перепелиные яйца +60 и черри +150	
♥ НИСУАЗ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ	1090
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВЫ С КИНОА / С КРЕВЕТКАМИ	690 / 990
♥ INSALATA DE FAMIGLIA	1590

Наш фирменный салат — свежие листья салата, креветки, мортаделла, артишоки, оливки, черри и пармезан, создающие настоящее итальянское наслаждение

• АНТИПАСТИ •

♥ ВИТЕЛЛО ТОННАТО Неизменная рецептура, проверенная временем, и наш хит на протяжении всей истории ресторана	890
ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ТАРТИНОМ И ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	650
♥ БАКЛАЖАН ALLA PARMIGIANA	850
♥ БУРРАТА С ТОМАТАМИ Рекомендуем добавить соус песто + 250	950
ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ С АВОКАДО	990
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА	890
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С МАНГО	990
КАЛАБРИЙСКИЕ ПЕРЧИКИ С ФЕТОЙ	570
СЛАДКИЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ	790
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ	990

• БРУСКЕТТЫ •

С ГРУШЕЙ КОНФИ И МУССОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ	450
С ГУАКАМОЛЕ И ТОМАТАМИ	450
С СОУСОМ ТОННАТО И ЗАПЕЧЕННЫМ ПЕРЦЕМ	450

ПИЦЦА

МАРГАРИТА	normale grande 580 / 780	БЕКОН С МАСКАРПОНЕ	normale grande 790 / 1090
ЧЕТЫРЕ СЫРА	890 / 1290	Рекомендуем добавить рукколу +350	
ВЕТЧИНА С ГРИБАМИ	790 / 1190	ГРУША С ГОРГОНЗОЛОЙ	890 / 1290
ФОРЕЛЬ С МАСКАРПОНЕ	1050 / 1450	♥ МОРТАДЕЛЛА С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ	990 / 1390
♥ АЛЛА ДИАВОЛА	850 / 1150	Наша пицца — по рецепту из самого первого проекта ITALY, который мы привезли из Италии в 2010 году	

• СУПЫ •

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ	ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ	♥ СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ДЕРЕВЕНСКИМ ХЛЕБОМ	GASPACHO TOSCANO	♥ ТЫКВЕННЫЙ СУП / С КРЕВЕТКАМИ
420	890	650	650	450 / 690

ПАСТА И РИЗОТТО

АЛИО ОЛИО С КРЕВЕТКАМИ	890	С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРНИ И ПЕРНО РИКАР	950
АЛЬ ПОМОДОРО Рекомендуем добавить креветки + 350	750	ФРУТТИ ДИ МАРЕ	1490
♥ КАРБОНАРА	850	С ФАЛАНГОЙ КАМЧАТСКОГО КРАБА	1950
БОЛОНЬЕЗЕ ИЗ РАГУ ЯГНЕНКА	990	♥ ЛАЗАНЬЯ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ЯГНЕНКОМ	990
С ФОРЕЛЬЮ, БРОККОЛИ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ	1090	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1150
ЧЕТЫРЕ СЫРА С ТРЮФЕЛЕМ	990	ОРЗО С ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	790
С КУРИНЫМ ФИЛЕ И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО	850		



СПАГЕТТИ



ТАЛЬОЛИНИ



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ



КАНЕСТРИНИ



КАЗАРЕЧЧЕ



МАККЕРОНИ

Мы предлагаем вам выбрать форму домашней пасты, которую ежедневно делаем вручную из лучших сортов пшеницы. А по вашему желанию мы также приготовим пасту от De Sessa, или безглютеновые варианты от GRANORO, чтобы каждая тарелка стала настоящим итальянским наслаждением

• РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ •

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФАСОЛЬЮ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	1150
♥ СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С СОУСОМ БЕРБЛАН	1650
СКАРПЕТТА МИСТО	1450
ФИЛЕ КАМБАЛЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ОЛИВКАМИ	1090
♥ ФИЛЕ СУДАКА С КРЕМОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ	1090
АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ гребешок, тигровые креветки, мидии, вонголе, кальмар	4900

• МЯСО И ПТИЦА •

КУРИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ТРЮФЕЛЯ	920
♥ ПЕППЕР СТЕЙК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ	1850
♥ ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С БАТАТОМ ФРИ	1520
РОСТБИФ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ Рекомендуем брать на двоих	4900

Тёплая фокачча или чиабатта к каждому блюду — уважение к итальянской традиции

ФОКАЧЧА С ПЕСТО	390	ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ	320	ЧИАБАТТА	290
-----------------	-----	----------------------	-----	----------	-----

• ГАРНИРЫ •

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	350	БАТАТ ФРИ С СОУСОМ АЙОЛИ	590
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	390	ГРЕЧА С ПАРМЕЗАНОМ	550
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	490	ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	450

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРИ ПРИЕМЕ ЗАКАЗА. ДЛЯ КОМПАНИЙ ОТ 10 ЧЕЛОВЕК ПРЕДУСМОТРЕН СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%

• ДЕСЕРТЫ •

ВОЗДУШНЫЙ ЧИЗКЕЙК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	790
♥ НАПОЛЕОН	850
♥ ТИРАМИСУ	750
МЕДОВИК С АЛЬПИЙСКИМ МЕДОМ	790
ПАННА КОТТА С МАНГО	650
ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ	510
МИЛЛЕФОЛЬЕ	950
СМЕТАННИК С КЛУБНИКОЙ И ЙОГУРТОМ	650
СЕМИФРЕДО С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ	590
ПТИЧЬЕ МОЛОКО	790
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ	250
Небольшие десерты от нашего кондитера — к вашей чашке кофе для удовольствия	
ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	150
• темный шоколад с черной смородиной	
• молочный шоколад с миндалем	
ФИРМЕННЫЙ КАПКЕЙК	190

♥ рекомендуем

Бренд-шеф: **Седов Илья**
Бренд-кондитер: **Сокольников Андрей**
Управляющий: **Молчанова Елена**

Menu, Calories,
English version

