

# БРЕНД ШЕФ-ПОВАР АНДРЕА ГАЛЛИ

Brand Chef Andrea Galli



Бонжорно, амичи!

Давайте знакомиться! Я – шеф-повар Андреа Галли, прибыл в Самару по приглашению компании Milimon, чтобы возглавить кухню семейного итальянского ресторана «Чиполучо», а также французского кафе и пекарни «Софи и Аннабель». На протяжении своей двадцатилетней карьеры, мне довелось поработать в разных гастрономических заведениях: в мишленовских ресторанах Aimo & Nadia в Милане (2 звезды Мишлен) и Gualtiero Marchesi (3 звезды Мишлен), в сети ресторанов Relais Chateau на Лигурийском побережье, на Багамах, в Швейцарии, Дании, Нью-Йорке, Сан-Франциско, в Германии.

Если вы любите Италию, как и я, ее залитые солнцем улочки, витающие в воздухе ароматы только что испеченного хлеба, свежесваренного кофе, неповторимый вкус Моцареллы, спелых овощей, сдобренных оливковым маслом... Тогда вам точно понравится в «Чиполучо»! Меню я создал на основе традиционных итальянских блюд, но в оригинальной авторской подаче.

Огромное внимание мы уделяем качеству продуктов, бережно отбирая для вас лучшее. Как истинного итальянца, меня приводит в восторг наличие в нашем распоряжении теплицы на крыше, в которой летом мы будем выращивать зелень, а также настоящая дровяная печь – в ней мы готовим пиццу, пропитанную особым тонким ароматом дымка, передающую всю теплоту итальянской культуры и наши традиции.

Итальянцы не представляют обед или ужин без бокала хорошего вина. В карту бара мы включили отличное белое и красное вино и установили максимально возможные демократичные цены, чтобы вы смогли проникнуться итальянской культурой целиком. Вкушая наши блюда и запивая их прекрасным вином, вы будете пританцовывать от удовольствия, как Адриано Челентано в фильме «Укрощение строптивого»... Fiori e fantasia, la la la la la, forza che sei tutti noi, la la la la la

Одним словом, вся наша большая и дружная команда делает все, чтобы посетив ресторан «Чиполучо» у вас возникло ощущение, будто вы побывали на каникулах в Италии.

Let's get acquainted! I am a chef Andrea Galli. I was invited by the company «Milimon» to lead the kitchen of a family, Italian restaurant «Chipoluchio» and French cafe and bakery «Sofi and Anabel». Throughout his twenty year career, I happened to work in different, gastronomic establishments: in Michelin-starred restaurants Aimo&Nadia in Milan (two stars from Michelin) and Gualtiero Marchesi (three stars from Michelin), in the chain of restaurants Relais Chateau on the Ligurian coast, in the Bahamas, in Switzerland, Denmark, New York, San Francisco, Germany. Today I am a chef in a Moscow restaurant - Piccolino.

If you like Italy as me, then you will sure enjoy in «Chipoluchio». Sun-drenched alleyways, a smell of fresh-baked bread and fresh-brewed coffee in the air, a unique taste of Mozzarella and ripe vegetables, flavored with olive oil. I created this menu on basis of traditional, Italian dishes, but in original author's presentation.

We give special attention to the quality of products, carefully selecting for you only the best. As a true Italian, I admire our greenhouse on the roof, in that in summer we are going to grow fresh greens. Also we have a genuine wood stove, where we cook saturated with savour of wood smoke pizza. This conveys all the warmth of Italian culture and traditions.

Italians can't imagine dinner or supper without a glass of good wine. We supplemented a bar menu with excellent white and red wine and fix maximally democratic prices so that you can wholly be imbued with an Italian culture. Savouring our dishes and drinking with a good wine, you will dancing with pleasure as Adriano Celentano in the film «The Taming of The Scoundrel». In one word, our big and friendly team is doing all that you have the feeling as if you spent your holidays in Italy.



# Брускетта

1 ШТ / 299.-

BRUSCETTA

**С РОСТБИФОМ И СОУСОМ  
ТАРТАР ИЗ АРТИШОКОВ**  
WITH ROAST BEEF AND TARTAR  
SAUCE WITH ARTICHOKE

**СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ  
И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ**  
WITH STRACCIATELLA  
AND ROASTED PEPPERS

Хрустящая, домашняя чиабатта  
с сыром Страчателла, печеным перцем и  
карамелизованными орехами  
Crispy, homemade ciabatta  
with stracciatella cheese, roasted peppers  
and caramelized nuts

**С ЛОСОСЕМ  
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**  
WITH SALMON  
AND CREAM CHEESE

Хрустящая, домашняя чиабатта с филе  
слабосоленого лосося, сливочным  
кремом, слайсами свежего огурца  
и зеленью укропа  
Crispy, homemade ciabatta with lightly salted  
salmon fillet, cream cheese, fresh cucumber  
slices and greens

**С НЕЖНЫМ ПАШТЕТОМ**  
WITH CHICKEN PATE

Хрустящая, домашняя чиабатта с паштетом  
из куриной печени, сливочно-творожным  
кремом, жареными орехами, свежей  
петрушкой и карамелизованными орехами  
Crispy, homemade ciabatta with tender chicken  
liver pate, cream cheese, fried nuts, fresh  
parsley and caramelized nuts



# ЗАКУСКИ • SNACKS

## ФРИТО МИСТО

FRITOMISTO

Филе судака, кальмар, креветка, картофельные дольки и брокколи, обжаренные в темпуре с соусом Тар-тар

Fillet of pikeperch, squid, shrimp, potato wedges and broccoli fried in tempura with Tartar sauce

240/40 г / 499.-



## ГРЕНКИ С ТРЮФЕЛЕМ

CROUTONS WITH TRUFFLE

Подаются с трюфельным соусом и крошкой Пармезана / Served with truffle sauce and Parmesan crumbles

130/50 г / 299.-



## ЖАРЕННЫЙ СЫР

FRIED CHEESE

Кусочки сыра Моцарелла в хрустящей корочке с соусом Наршараб

Chunks of Mozzarella cheese in a crispy crust with Narsharab sauce

170 г / 399.-



# ТЕЛЯТИНА С СОУСОМ ВИТЕЛЛО ТОННАТО

VEAL WITH SAUCE  
VITELLO TONNATO

150 г / 590.-



# КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО И БАЗИЛИКОМ

CAPRESE WITH PESTO SAUCE AND BASIL

Свежие томаты, Моцарелла,  
соус Песто, свежий базилик  
Fresh tomatoes, Mozzarella,  
Pesto sauce, fresh basil  
120 г / 390.-



# САЛАТЫ

·SALADS·

## ГРЕЧЕСКИЙ GREEK SALAD

Томаты, огурец, сладкий перец, редис,  
оливки, сыр, оливковое масло /  
Tomatoes, cucumber, sweet pepper,  
radish, olives, cheese, olive oil  
260 г / 399.-



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Нежное сочное куриное филе с хрустящими  
крутонами, свежими листьями салата под  
соусом Цезарь и сыром Пармезан /  
Dentle, juicy chicken fillet  
with crispy croutons, fresh lettuce,  
Caesar sauce and Parmesan  
210 г / 480.-

## ЦЕЗАРЬ С ЖАРеныМИ КРЕВЕТКАМ

CAESAR SALAD WITH ROASTED SHRIMPS

Сочные жареные креветки идеально сочетаются  
со свежими листьями салата, хрустящими  
крутонами под соусом Цезарь и сыром Пармезан /  
Juicy roasted shrimps, with fresh lettuce, croutons,  
Caesar sauce and Parmesan  
240 г / 599.-

## САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ TURKEY SALAD

со свежими листьями салата  
и имбирной заправкой  
With fresh lettuce leaves  
and ginger dressing  
170 г / 399.-



## САЛАТ С РОСТБИФОМ ROAST BEEF SALAD

Обжаренная говядина со свежими томатами  
черри, миксом салатов, с имбирным  
соусом и сыром Пармезан /  
Fried beef with fresh cherry  
tomatoes, salad mix  
with ginger sauce  
and Parmesan  
210 г / 499.-



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ

WARM SALAD WITH TURKEY AND  
VEGETABLES

Микс зелени, свежие овощи,  
стручковая фасоль, обжаренная  
индейка в теплом сливочно-горчичном  
соусе

Mix of greens, fresh vegetables, green beans,  
fried turkey in warm creamy  
mustard sauce

190 г / 399.-



## НИСУАЗ С ТУНЦОМ NICOISE SALAD WITH TUNA

Салат из слегка обжаренных овощей, яйца  
пашот, свежих томатов и кусочков  
обжаренного тунца /  
Salad with lightly sauteed vegetables,  
poached eggs, fresh tomatoes,  
and slices of roasted tuna  
280 г / 499.-



## САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ CHICKEN SALAD

Листья Романо с жареным цыплёнком,  
вялеными томатами и соусом Цезарь  
Romano leaves with fried chicken,  
sun-dried tomatoes  
and Caesar sauce  
230 г / 489.-



## САЛАТ С ПАРМОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ SALAD WITH PARMA AND STRACCIATELLA

Прошутто, Страчателла, руккола, шпинат, кинза,  
сезонный фрукт, миндальные лепестки,  
зеленое масло /  
Prosciutto, Straciatella, arugula, spinach,  
cilantro, seasonal fruit, almond  
petals, green oil  
160 г / 499.-





## ЗЕЛЕНЬ СЛАТ GREEN SALAD

Авокадо, капуста Кейл, брокколи, киноа,  
хумус, огурец, кунжутная заправка  
Avocado, kale, broccoli, quinoa, hummus,  
cucumber, sesame dressing

250 г / 399.-



## САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, АВОКАДО И МАНГО SALAD WITH SQUID, AVOCADO AND MANGO

Обжаренный кальмар, авокадо, сладкий  
манго. Подается с пикантным соусом  
и миксом зелени/  
Fried squid, avocado, sweet mango.  
Served with spicy sauce  
and greenery mix  
190 г / 499.-



## САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ

SALAD WITH CHICKEN  
AND CRISPY BACON

Обжаренный цыпленок,  
шампиньоны, мини  
картофель, микс  
салатных листьев,  
соус из сыра.  
Пармезан, свежие  
огурцы, салатный  
лук, хрустящий бекон  
Fried chicken, champignon,  
mini potatoes, lettuce mix,  
Parmesan cheese sauce,  
fresh cucumbers,  
lettuce,crispy  
bacon

230 г / 499.-



”

Буррата – итальянский свежий сыр,  
относится к семейству сыров Моцарелла.  
Впервые сыр Буррата был изготовлен в 1920  
году в Италии на ферме «Бьянкини» недалеко  
от города Андрия

Burrata is an Italian fresh cheese, made from cream and  
buffalo or cow milk. Burrata belong to a Mozzarella cheese  
family. Burrata was first made in 1920 in Italy on the  
Bianchini farm not far from the city of Andria



## БУРРАТА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

BURRATA WITH FRESH TOMATOES

Сливочная Буррата с томатами,  
свежей рукколой  
и бальзамическим соусом /  
Creamy Burrata with tomatoes,  
fresh arugula and balsamic sauce

250 г / 499.-



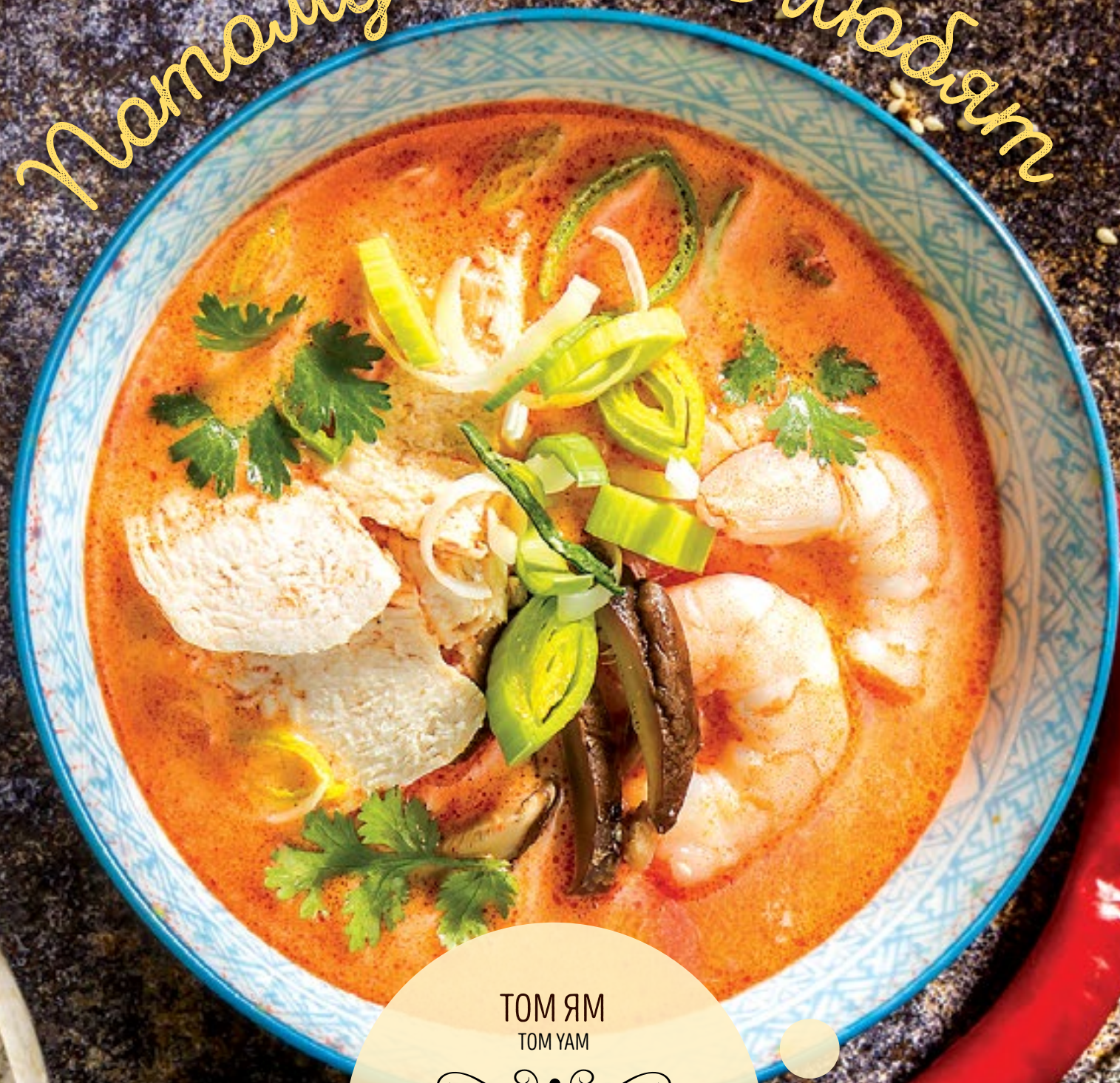


# СУПЫ

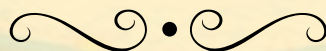


• SOUPS •

Наташу это все любят



## ТОМ ЯМ TOM YAM



Суп на кокосовом молоке с креветками, курицей и грибами шиитаке. Подается с отварным рисом  
Coconut milk soup with shrimp, chicken and shiitake mushrooms.  
Served with boiled rice

250 г / 549.-



## СЫРНЫЙ СУП CHEESE SOUP

с сырами Роклер и Пармезан,  
и крошкой бекона  
with Rockler and Parmesan cheeses  
and crumbled bacon  
250 г / 399.-



## РЫБНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП FISH ITALIAN SOUP

С кусочками лосося, кальмара, томлеными  
овощами, с добавлением сливок и свежей  
зелени / With slices of salmon, squid, stewed  
vegetables, with cream and fresh herbs  
280 г / 399.-



## ТОМАТНЫЙ СУП СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ TOMATO SOUP WITH STRACCIATELLA

с томатами, печёным перцем  
и сливочной Страчателлой  
Tomatoes, roasted peppers,  
creamy Stracciatella  
350 г / 389.-



## ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП

HOME MADE CHICKEN SOUP

Куриный бульон с домашней лапшой,  
морковью и репчатым луком /  
Chicken broth with homemade  
noodles, carrots and onions  
250 г / 349.-



## ГРИБНОЙ MUSHROOM SOUP

Крем суп  
из шампиньонов  
с луковыми чипсами /  
Cream of soup of mushrooms  
with onion chips  
300 г / 389.-

# ПАСТА

## СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Паста, бекон, сливки, черный перец, оливковое масло, яйцо, базилик, сыр Пармезан

### TESTA DI FORMAGGIO

Pasta, bacon, cream, black pepper, olive oil, egg, basil, Parmesan  
250 г / 499.-

### ФЕТУЧИНИ С КАЛЬМАРОМ И ШПИНАТОМ

FETTUCCINE WITH SQUID AND SPINACH

Домашние феттучини с кальмаром Терияки, шпинатом, сливочным соусом и сыром Пармезан / Homemade fettuccini with Teriyaki squid, spinach, cream sauce and Parmesan cheese

250 г / 599.-



с миксом морепродуктов в соусе Том Ям

### SPAGHETTI ASIAN STYLE

with mixed seafood in Tom Yam sauce  
330 г / 599.-



РЕКОМЕНДУЕМ К ЭТОМУ БЛЮДУ  
WE RECOMMEND YOU TO THIS DISH

МАСТРИ ВЕРНАКОЛИ МОСКАТО ДЖАЛЛО, полусухое, белое  
Mastri Vernacoli Moscato Giallo, semi-dry, white

## ПАСТА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ С ГОВЯДИНОЙ И СПАРЖЕЙ

PASTA IN PEPPER SAUCE  
WITH BEEF AND ASPARAGUS

Домашняя паста с говядиной, спаржей, сыром Пармезан, базиликом, перечным соусом, сливками и луковыми чипсами / Homemade pasta with beef, asparagus, Parmesan cheese, basil, pepper sauce, cream and onion chips  
330 г / 599.-

## СПАГЕТТИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Жареное куриное филе, шампиньоны в сливочном соусе, сыр Пармезан, печенье из Пармезана

SPAGHETTI WITH CHICKEN  
AND MUSHROOMS

Roasted chicken fillet, champignons in cream sauce, Parmesan and Parmesan cookies  
280 г / 499.-

## ТАПЬАТЕЛЛЕ С ОКОРОКОМ И СПАРЖЕЙ

в сливочно-сырном соусе

TAGLIATELLE WITH HAM  
AND ASPARAGUS

in cream cheese sauce  
250 г / 540.-

## ПАСТА С КРОЛИКОМ

PASTA WITH RABBIT

Домашние паппарделле, томленный кролик, шампиньоны конфи, сливки, сыр Пармезан, соус Бешамель, кресс-салат  
Homemade pappardelle, stewed rabbit, confit mushrooms, cream, Parmesan cheese, Bechamel sauce, watercress  
380 г / 690.-



## ФЕТУЧИНИ С ИНДЕЙКОЙ

FETTUCCINE WITH TURKEY

под сливочным соусом с кенийской фасолью и Пармезаном  
in creamy sauce with Kenyan beans and Parmesan  
250 г / 540.-

## РИГАТОНИ С ЛОСОСЕМ

RIGATONI WITH SALMON

Ригатони с обжаренным филе лосося и капустой брокколи, припущенной в сливочном соусе Бешамель  
Rigatoni with roasted salmon fillet and stewed broccoli in creamy Bechamel sauce  
300 г / 699.-



РЕКОМЕНДУЕМ  
К ЭТОМУ БЛЮДУ  
WE RECOMMEND YOU  
TO THIS DISH

ВИЛЛА ПАМПИН СОАВЕ,  
сухое, белое  
Villa Pampini,  
dry, white





”

«Всему, что вы видите, я обязана спагетти!» - ответила журналистам Софи Лорен, отвечая на вопрос в чем секрет ее сексуальной фигуры. Любимая паста знаменитой актрисы - «Карбонара»

«Everything you see, I owe to spaghetti!» - Sophia Loren told reporters. when asked what the secret to her sexy figure was. Favorite pasta of the famous actress - «Carbonara».

## КАРБОНАРА CARBONARA

В «Чиполучо» мы готовим ее с добавлением сливок: спагетти, обжаренный бекон, сыр Пармезан, яйцо  
In Chipoluchо, we make it with cream: spaghetti, roasted bacon, Parmesan, egg  
280 г / 449.-

## ЛАЗАНЬЯ АЛЯ БОЛОНЕЗ

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

с двумя видами сыра: Моцарелла, Пармезан и соусом Бешамель /  
with two kinds of cheeses:  
Mozzarella, Parmesan  
and Bechamel sauce  
300 г / 590.-



## ТАРТЕЛИНИ С КРОЛИКОМ И СОУСОМ КАЧО Э ПЕПЕ

TARTELLINI WITH RABBIT  
AND CACHO E PEPE SAUCE



250 г / 599.-

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## MAIN COURSES



### ГРИЛОВАННАЯ СПАРЖА С ЖЮЛЬЕНОМ GRILLED ASPARAGUS WITH JULIENNE

запеченная под сыром Пармезан  
baked with Parmesan  
180 г / 480.-



### ФИЛЕ СУДАКА В ГРИБНОМ СОУСЕ ZANDER FILLET IN MUSHROOM SAUCE

Подается с обжаренным  
картофелем и лимоном  
Served with roasted potatoes  
and lemon  
250 г / 699.-



### ТУНЕЦ В МЯТЕ С ЗЕЛеноЙ ФАСОЛЬЮ TUNA IN MINT WITH GREEN BEANS

Жареный тунец, маринованный в свежей  
мяте, на подиуме из стручковой фасоли  
с ореховым соусом  
Tuna, marinated in fresh mint on a cushion  
of green beans with nut sauce  
200 г / 799.-



## МЯСО ПО-МИЛАНСКИ MILANESE MEAT

Филе свинины в сливочно-горчичном соусе с шампиньонами и шпинатом.  
Подаётся с картофельным пюре

Pork fillet in creamy mustard sauce  
With mushrooms and spinach sauce.  
Served with mashed potatoes

350 г / 640.-



## СКЕРТ-СТЕЙК С СОУСОМ BBQ BBQ SKIRT STEAK

Стейк из тонкой диафрагмы. Он ценен мраморными прослойками жира, благодаря чему имеет глубокий, богатый, ни с чем не сравнимый вкус и нежную, сочную текстуру. Подается с домашним соусом BBQ и миксом зелени и томатов /

Thin aperture steak. It is valuable in marble layers of fat, due to which it has a deep, rich, incomparable taste and a delicate, juicy texture. Served with homemade BBQ sauce and mix of greens and tomatoes

300 г / 799.-



## КУРИЦА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ CHICKEN WITH STRACCIATELLA

Курица, Страчателла, сливки, сливочный соус,  
аджика, томаты, соус Песто, тесто  
Chicken, Strachatella, cream, cream sauce, adjika,  
tomatoes, pesto sauce, dough  
400 г / 599.-



## ЦЫПЛЕНОК ДОР БЛЮ С КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ

CHICKEN DOR BLUE  
WITH GRILLED ZUCCHINI  
300 г / 560.-



## ТЕЛЯТИНА С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕЧИ OVEN BAKED VEAL WITH TOMATOES AND HERBS

Томленая телятина с травами и овощами,  
запеченная под итальянской лепёшкой  
Veal stew with herbs and vegetables  
under the italian flat cake  
250 г / 599.-



## РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ RISOTTO WITH SEAFOOD

с тигровыми креветками, филе кальмара  
и мидиями в створках в сливочно-  
креветочном соусе  
with tiger shrimps, squid fillet and mussels  
in valves in creamy-shrimp sauce

250 г / 699.-



## РИЗОТТО С ГРИБАМИ RISOTTO WITH MUSHROOMS

с кедровым орехом и изюмом  
в мясном соусе  
with pine nuts and raisins  
in meat sauce  
350 г / 590.-



# ГРИЛЬ GRILL



РЕКОМЕНДУЕМ  
К ЭТОМУ БЛЮДУ  
WE RECOMMEND YOU  
TO THIS DISH

ГРАФ ИОАНН IV ТРОКЕН  
РИСЛИНГ РЕЙНГАУ  
сухое, белое  
Graf Johann IV Riesling Trocken,  
dry, white

*Malta gustasa*

ДОРАДА, ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ  
GRILLED DORADO

1 шт / 990.-

## КУРИЦА ГРИЛЬ GRILLED CHICKEN

180/30 г / 590.-

Подается с соусом Песто  
Served with Pesto sauce



### ГАРНИР НА ВЫБОР

- ОВОШНОЙ МИКС
- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
- МИКС БЕЛОГО И ДИКОГО РИСА



## ИНДЕЙКА ГРИЛЬ GRILLED TURKEY

Подается с соусом Наршараб  
Served with Narsharab sauce

# ГАРНИРЫ

## И СОУСЫ

SIDE DISHES AND SAUCES

90.-





# ПИЦЦА PIZZA

Маркеры настоящей итальянской пиццы: тонкое, приготовленное по традиционному итальянскому рецепту, тесто, оливковое масло первого холодного отжима - Extra-virgin olive oil, очень качественная томатная паста, лучшая Моцарелла, ароматные приправы и неидеальные края круга - это свидетельствует о ручной работе. Секретный ингредиент - поварской талант и частичка души. Плюс ко всему - пиццу в «Чиполучо» мы готовим в печи на дубовых дровах. Вот почему наша пицца такая вкусная!

Specific distinction of true, Italian pizza are thin dough, cooked by traditional, Italian recipe - Extra virgin olive oil, very qualitative tomato paste, the best Mozzarella, fragrant spices and unideal edges of the circle, which attest to hand made. The secret ingredient is a cook talent and a piece of soul. Plus, we cook pizza in the wood stove. That's why our pizza is so very tasty!

## ПАВАРОТТИ PAVAROTTI

Пицца с домашними колбасками, беконом, свежими шампиньонами, сыром Моцарелла и салатным луком  
Pizza with homemade sausages, bacon, fresh champignons, Mozzarella and salad onions  
500 г / 599.-





### ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА FOUR SEASONS

Ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла, маринованные артишоки, руккола, оливки и салатный лук  
Ham, champignons, Mozzarella, marinated artichokes, arugula, olives and salad onions

480 г / 549.-

### ПЕППЕРОНИ PEPPERONI

В меру острые колбаски Пепперони, запеченный болгарский перец и сыр Моцарелла  
Moderately spicy sausages Pepperoni, roasted bell peppers and Mozzarella

500 г / 599.-





### МАРЧЕЛЛО MARCELLO

Пицца с жареными грибами, итальянской ветчиной и сыром Моцарелла  
Pizza with roasted mushrooms Italian ham and Mozzarella

480 г / 560.-

### МАРГАРИТА MARGARITA

Классика жанра: пицца с томатным соусом, сыром Моцарелла, базиликом и прованскими травами  
A classic of the genre: pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, basil and Provençal herbs.

400 г / 469.-





### ФРУТТИ ДИ МАРЕ FRUTTI DI MARE

Тигровые креветки, мидии, филе кальмара, сыр Моцарелла,  
томатный соус / Tiger shrimps, mussels, squid fillet, Mozzarella, tomato sauce  
400 г / 799.-

### МЯСНАЯ MEAT PIZZA

Пепперони, острая ветчина, бекон, сыр Моцарелла, салатный лук, томатный соус  
Pepperoni, spicy chorizo, bacon, Mozzarella cheese, lettuce, tomato sauce  
480 г / 599.-



ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ДОРБЛЮ PIZZA WITH PEAR AND DORBLUE

с кедровым орехом, мёдом, сливочным соусом и трюфельным маслом  
With pine nuts, honey, cream sauce and truffle oil

530 г / 599.-





**ПИЦЦА С АРТИШОКАМИ И ЦЫПЛЁНКОМ**  
PIZZA WITH ARTICHOKE AND CHICKEN

с оливками и сливочным соусом / with olives and cream sauce  
530 г / 599.-

## ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ CAESAR PIZZA

Моцарелла, куриное филе, свежие томаты, микс салатных листьев, соус Цезарь, сыр Пармезан  
Mozzarella, chicken fillet, fresh tomatoes, mixed salad leaves, Caesar sauce, Parmesan cheese

450 г / 589.-



## ПИЦЦА 5 СЫРОВ 5 CHEESE PIZZA

Формаджио (formaggio) - по-итальянски «сыр». В данной пицце сразу пять разновидности «формаджио»: Моцарелла, Маасдам, Дорблю, Камамбер и Пармезан. А также свежие сливки и руккола / Formaggio is in Italian «cheese». There is five kinds of formaggio: Mozzarella, Maasdam, Dorblu Camambert and Parmesan. Also fresh cream and arugula

400 г / 799.-



РЕКОМЕНДУЕМ К ЭТОМУ БЛЮДУ

WE RECOMMEND YOU TO THIS DISH

ПАТРИЦИО МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО, сухое, красное

Patrizio Montepulciano d'Abruzzo DOC, dry, red



## НЕАПОЛЬ NEAPOL

Томаты, Страчателла, руккола, зеленое масло, томатный соус  
Tomatoes, Straciatella, arugula, green oil, tomato sauce

450 г / 599.-



*Straciatella-a-a-a!*



## ФОКАЧЧА FOCACCIA

Традиционная итальянская лепешка с луком и оливковым маслом  
A traditional Italian flatbread with onion and olive oil

220 г / 299.-