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 «Chipolucho» 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 «Chipolucho». 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

BRUSCETTA

1 шт / 299.-

СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

WITH STRACCIATELLA
AND ROASTED PEPPERS

Хрустящая, домашняя чиабатта с сыром Страчателла и печеным перцем
Crispy, homemade ciabatta with Stracciatella cheese and roasted peppers

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 и свежей петрушкой
Crispy, homemade ciabatta with tender chicken liver pate, cream cheese, fried nuts and fresh greens

ЗАКУСКИ • SNACKS

ФРИТО МИСТО
FRITO MISTO

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.-

ЖАРЕНЫЙ 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.-

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 КРЕВЕТКАМИ
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.-

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 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 РОСТБИФОМ
ROAST BEEF SALAD

Обжареная 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.-

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ
CHICKEN SALAD

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

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ
WARM SALAD WITH TURKEY AND VEGETABLES

Микс зелени, свежие овощи , стручковая фасоль, обжареная индейка в теплом сливочно-горчичном соусе / Mix of greens, fresh vegetables, green beans, fried turkey in warm creamy mustard sauce
190 г / 399.-

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ

SALAD WITH CHICKEN AND CRISPY BACON

Обжареный 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 и свежей рукколой /

Creamy burrata with tomatoes and fresh arugula

250 г / 499.-

СОБСТВЕННАЯ СЫРОВАРНЯ

СУПЫ

·SOUPS·

Потому что все любят

ТОМ ЯМ

TOM YAM

Суп на кокосовом молоке с морепродуктами, курицей и грибами шиитаке. Подается с отварным рисом

Coconut milk soup with seafood, 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.-

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП
HOMEMADE CHICKEN SOUP

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

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.-

«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 Chipolucho, we make it with cream: spaghetti, roasted bacon, Parmesan, egg

250 г / 449.-

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

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.-

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.-

в сливочно-сырном соусе

TAGLIATELLE WITH HAM
AND ASPARAGUS
in cream cheese sauce
250 г / 540.-

ФЕТТУЧЧИНИ С КАЛЬМАРОМ И ШПИНАТОМ
FETTUCCINE WITH SQUID AND SPINACH

Домашние феттуччини с кальмаром Терияки, шпинатом, сливочным соусом и сыром Пармезан
Homemade fettuccini with Teriyaki squid, spinach, cream sauce and Parmesan cheese
250 г / 599.-

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 обжареным 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

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.-

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.-

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
220 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.-

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.-

ГРИЛЬ GRILL

РЕКОМЕНДУЕМ
К ЭТОМУ БЛЮДУ
WE RECOMMEND YOU
TO THIS DISH

ДУЭТ РИСЛИНГ,
сухое, белое
Duett Riesling,
dry, white

Molto gustose

ДОРАДА, ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ
GRILLED DORADO

1шт / 990.-

ГАРНИРЫ
И СОУСЫ
SIDE DISHES AND SAUCES

90.-

БАРБЕКЮ
BBQ

ТАРТАР
Tartarus

ТОМАТНЫЙ
Tomato

ЦЕЗАРЬ
Caesar

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES, 150 г / 169.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH FRIES, 120 г / 209.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES, 160 г / 380.-

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.-

ПЕППЕРОНИ PEPPERONI

В меру остренькие колбаски Пепперони, запеченная паприка и сыр Моцарелла, оливки

Moderately spicy sausages Pepperoni, baked paprika 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 и базиликом
The classic of the genre: pizza with tomato sauce, Mozzarella and basil
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 чоризо, 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,белым соусом и трюфельным маслом
With pine nuts, honey, white sauce and truffle oil
530 г / 599.-

НЕАПОЛЬ NEAPOL

Томаты, Страчателла, руккола, зеленое масло, томатный соус
Tomatoes, Straciatella, arugula, green oil, tomato sauce
450 г / 599.-

ПИЦЦА С АРТИШОКАМИ И ЦЫПЛЁНКОМ
PIZZA WITH ARTICHOKES AND CHICKEN

с оливками и белым соусом / with olives and white 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

В данной пицце сразу пять разновидностей сыра: Моцарелла, Маасдам, Дорблю, Камамбер и Пармезан. А также свежие сливки и руккола / This pizza has five types of cheese at once: Mozzarella, Maasdam, Dorblu, Camembert and Parmesan. Plus fresh cream and arugula

400 г / 799.-

ФОКАЧЧА FOCACCIA

Традиционная итальянская лепешка с луком и оливковым маслом

A traditional Italian flatbread with onion and olive oil

220 г / 299.-