




















ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		САЛАТЫ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Вителло Тоннато 	14	Капуста кале био, виноград и пармезан 		Куриные крылышки "Чиккен винг"	11
Сибас карпаччо с аспарагусом 	23	Артишоки, салат месклан и орехи пекан 		Баклажаны Пармеджано	14
Тартар из тунца и гвакамоле 	24	Цезарь салат с курицей гриль		Моцарелла ди буфала во фритюре	16
Фуа-гра и яблочный джем	26	Нисуаз салат с тунцом татаки 		Кальмары во фритюре, кабачки, соус Халапеньо	19
Устрицы Жилардо п°2 (6 штук) 	32	Камчатский краб, авокадо и зеленое яблоко 		Осьминог, зеленая фасоль и песто соус 	19
				Цветы кабачков с сыром рикотта и креветками	21
СЕВИЧЕ		ТАКОС			
Дорада, гранат и перец Халапеньо 	19	Креветки, салат айсберг и лук - 20			
Омар, манго и Юдзу 	26	Свинина иберика, авокадо и кинза - 22			
МЯСНОЕ АССОРТИ		БЛЮДА НА КОМПАНИЮ		СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА	
Вяленая говядина "Чечина"	19	Настоящая неаполитанская пицца		Фокачча с сыром	19
Ветчина Пермская "Сант Илларио" 24 месяца	21	Маргарита или Маринара - 19		Фокачча с сыром и трюфелями	26
Хамон Ишберико де Бейота 42 месяца	34				
Классический		СКИЦЦА			
Чисбургер с беконом		Без дрожжей или без глютена			
Говядина Блэк Ангус, Бекон, сыр Чеддер, лук	23	Цветы цукини и бурата - 22			
		Сыр страккино и трюфели - 24		СВЕЖАЯ РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ	
		Пицца ролл из ветчины, сыра страккино и рукколы - 26		Тартар, севиचे, карпаччо, креветки и устрицы	49 
		Тартар тунца и красный лук - 28			
ПАСТА И РИЗОТТО					
Спагетти, чеснок, оливковое масло, красный перец (Черная осетровая икра доп. 40)	18	Паппарделле а ла Болоньезе (белый)			19
Картофельные ньокки с лимоном и ракушками	23	Вок - рис, каракатица и чоризо			24
Паккери с кабачками, помидоры и буррата	26	Паэлья по-валенсийски 			29
Лингвини с омаром	32	Ризотто из морепродуктов 			32
РЫБА			МЯСО		
Филе камбалы, картофель, артишоки и кедровые орешки	30	Цыпленок фермерский (АОР) "Диавола" 			24
Жареный тунец по-лигурийски и луковые кольца	32	Тальята из говядины "Блэк Ангус" и жареные овощи 			26
Сибас в соли и овощи сезона 	43	Корейка ягненка, горчица и картофельное пюре с юдзу			28
Морской язык, сливочное масло, каперсы и лимон	45	Асадо из говядины Блэк Ангус тушеный в красном вине 			36
Чёрная треска, маринованная в мисо соусе, рис и карамелизированный кумкват	48	Телятина по-милански 350gr.			49
РЫБА И МЯСО НА ГРИЛЕ 					
Мясо дня					
Сибас на гриле, оливковое масло и каперсы (На 2 перс.) - 78					
Карамелизированные свиные рёбрышки, капустный салат - 29					
Филе говядины Био 200gr. - 32 / 300gr. - 39					
Нью-Йоркский стейк Блэк Ангус, жареный картофель и бекон 350gr. - 42					
Стейк рибай Блэк Ангус новозеландский, картофельное пюре с зеленым перцем Халапеньо 400gr. - 52					
Стейк Фиорентина Био 1,2Kg./1,4Kg. Знаменитый Ти-Бон стейк (На 2/3 перс.) - 10€/100gr					
Пожалуйста, сообщите нам о вашей пищевой аллергии или непереносимости продуктов.					
Шеф-повар Андреа Ланзилотта - Помощник шеф-повара Мауро Бонанно					
БЛЮДА БЕЗ ГЛЮТЕНА 