

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясо и рыбу для наших блюд мы закупаем у тщательно отобранных локальных поставщиков

Котлетта из каре телятины 320 гр (телятина, помидоры черри, рукола, пармезан, перец, ол. масло)	2550	Кальмар алла Путанеска 320 гр (кальмары Лолиго, оливки таджаски, помидоры черри, лук шалот, чеснок, каперсы, базилик, орегано, чиабатта, соус даттерини, вино, ол. масло)	1650
Сальтимбocca по-римски 300 гр (говядина, прошутто крудо, шалфей, соус демиглас, масло сливочное)	1300	Вырезка 5 перцев 310 гр (говяжья вырезка, соус демиглас, шпинат, сливки, специи смесь 5 перцев, сл. масло)	3550
Дорадо ин Карроца 300 гр (филе дорадо, скаморца, пармезан, рагу томатное, провола, базилик, соус песто ол. масло)	2250	Сибас алла муньяйа 550 гр (филе сибаса, лимон, картофельное пюре, лук сибулет, ол. масло)	2750

ГРИЛЬ И ГАРНИРЫ

Подаётся с чесноком, обжаренным на гриле, помидорами черри конфи, солью, маслом и ароматическими травами

Антрекот из говядины 200 гр	2750	Картофельное пюре 200 гр	400
Каре ягнёнка 100 гр	1350	Спаржа на гриле 150 гр	1450
Филе из говядины 200 гр	3500	Тушёный шпинат 150	650
Цыплёнок на мангале 450 гр	1550	Карпаччо из цукини на гриле 150 гр	500
Дорадо 100 гр	690	Картофель в духовке 200 гр	400
Кальмары Лолиго 100 гр	900	Картофель фри 200 гр	400
Сибас дикий филе 100 гр	2200		
Креветки на гриле 100 гр	800	*Уточните у официанта о блюдах Special	

ДЕСЕРТЫ

Ром-баба по-неаполитански 220 гр	750	Сицилийское канноло 45 гр	200
Тирамису классический 200 гр	850	Мороженое в ассортименте 60 гр (ванильное, клубничное, лимонное, Нутелла)	450
Профитроли шоколадные 3 шт 250 гр	850	Десерт манго 120 гр	1250
Крем-карамель 170 гр	750	Мусс из шоколада и горгонзолы с грушевым конфитюром 100 гр	750
Лимон сорренто 100 гр	750		

Творческая свобода – неизменная составляющая нашей кухни: Алессандро Симиоли и Александр Слуту рассказывают о средиземноморской кухне без границ и шаблонов. Их “Napoletanità” проявляется не в том, что они переносят Неаполь на тарелку, а в том, что они рассуждают, думают и творят, сохраняя связь с родной землёй и вплетая в неё свой жизненный опыт.

Неаполь всегда в



Все цены указаны в рублях

MOPE

КАННЕЛЛОНИ С КРЕВЕТКАМИ
красные креветки, рикотта, чёрная икра, водоросли Вакамэ, ол. масло
150 гр

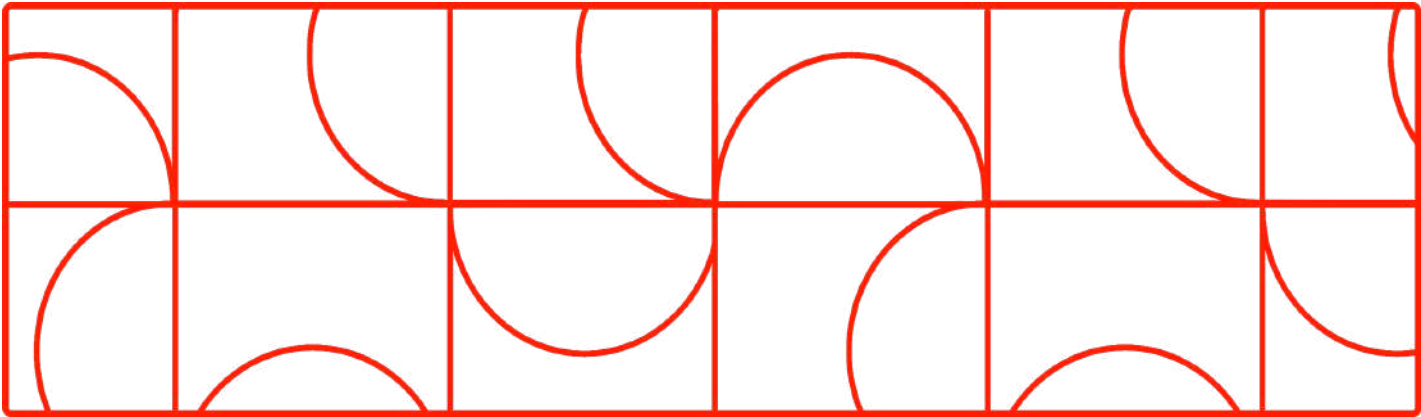
РАВИОЛЛО МОРСКАЯ КАРБОНАРА
пекорино романо, кальмары Лолиго, икра морских ежей, куриное яйцо, паста фреска, сл. и ол. масла
170 гр

MONK FISH
филе морского чёрта, бобы чина, панчетта, чеснок, розмарин, ол. масло
150 гр

ЛИМОННОЕ ФРУТТИНИ
десерт
100 гр

7750

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта



ПИЦЦА

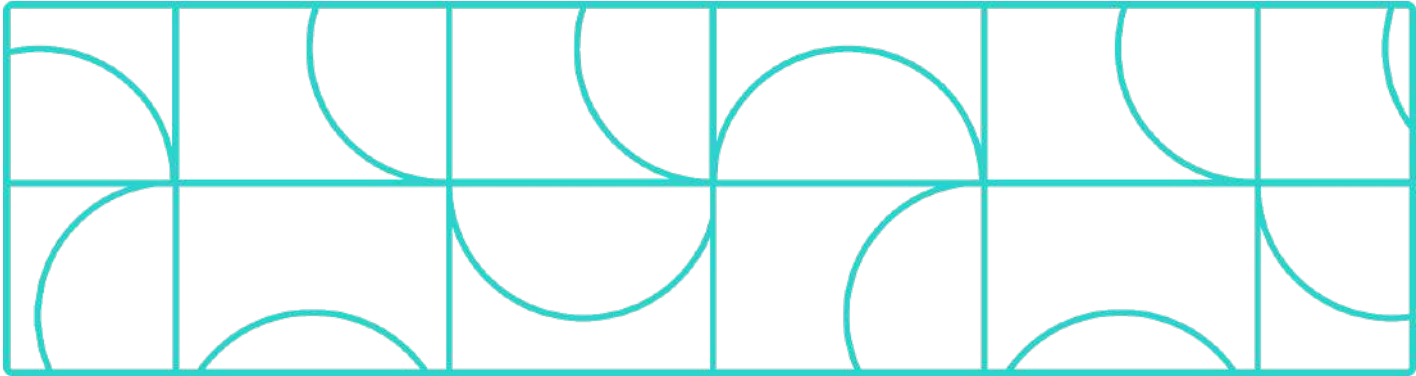
Медленное созревание теста продолжительностью не менее 48 часов делает нашу пиццу ароматной и легкоусвояемой

Буфалина 450 гр (моцарелла буфалина, помидоры Сан Марцано, пармезан, базилик, ол. масло)	990	Тереза 550 гр (рагу из баклажанов, качиорикотта, провола, базилик, ол.масло) * 15% от продажи этой пиццы будут переданы в благотворительный фонд поддержки детей и семей "Тереза"	1450
Индьяволата 450 гр (помидоры пелати, моцарелла, спьяната пикантная, оливки таджаски, базилик, ол. масло)	1300	Маринара сбальята 500 гр (помидоры Сан-Марцано, страчателла, анчоусы, оливки таджаски, каперсы, базилик, орегано, чеснок, ол. масло)	1550
Маэстро Казаро 3.0 450 гр (моцарелла, горгонзола, провола, мусс из рикотты, пармезан, орегано)	1350	А'Росса 530 гр в честь тёти Аннамария (помидоры пелати, моцарелла, чильеджине, прошутто крудо, пармезан,базилик, ол. масло)	2100
Кор-а-Кор 550 гр (помидоры пелати, моцарелла, прошутто котто, жареные шампиньоны, артишоки, оливки таджаски, орегано, базилик, ол. масло)	1450	Сфициоза 500 гр (моцарелла, вяленые помидоры, буррата, острый соус сфициоза, рукола, слайсы пармезана, базилик, ол. масло)	1250
Манья-Манья 550 гр (провола, моцарелла, мортаделла, страчателла, фисташковая паста, помидоры черри полувяленые, фисташковая пудра, базилик, ол. масло)	2100	Аврора 390 гр (моцарелла, прошутто крудо, пармезан, базилик, ол. масло)	2250
Скуниццо (Кальцоне) 500 гр (помидоры пелати, моцарелла, рикотта, пармезан, прошутто котто, салями наполи, базилик, ол. масло)	1200	Фокачча с пармезаном 200 гр	650
Реджинелла 3.0 480 гр (моцарелла, брезаола, рукола, пармезан, апельсин, оливки таджаски, тыквенные семечки, артишоки, салат корн, ол. масло)	2100	Фокачча с розмарином 180 гр	350
		Фокачча с черри 210 гр	550

ПАСТА И СУПЫ

Зелёный минестроне 270 гр (брокколи, спаржа, горошек стручковый, цукини, сельдерей, лук)	800	Ньокки по-соррентийски 320 гр (ньокки, томатный соус, моцарелла, пармезан, базилик, ол. масло)	850
Суп из свежих томатов со страчателлой 350 гр (помидоры, страчателла, соус песто, базилик, чеснок, ол. масло)	1350	Равиолоне капрезе 300 гр (равиолоне, помидоры черри, качиорикотта, базилик, ол. масло)	1050
Луковый суп с говядиной 370 гр (лук, говядина, скаморца, чиабатта, пармезан)	950	Ризотто +39 300 гр (рис, креветки, страчателла, пармезан, помидоры, лук-шалот, соус пелати, сл. масло)	1500
Скьяфоне ай 3 помодори 350 гр (паста, пармезан, провола, помидоры черри, томатное рагу, базилик, ол. масло)	1550	Тритоне ала путтанеска 360 гр (паста, тунец в масле, боттарга из тунца, лук, оливки таджаски, базилик, томаты Даттерини, чеснок, каперсы, ол. масло)	1800
Ризотто триколор 250 гр (рис, креветки, кефир, базилик, провола, соус песто, соус маринара)	2500	Трофьетте с сибасом и лимоном 350 гр (паста, сибас дикий, чеснок, пармезан, петрушка, ол. масло, сл. масло)	2900
Лингвини алле вонголе с боттаргой 270 гр (лингвини, вонголе, боттарга из тунца, помидоры черри, чеснок, ол. масло)	1990		

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта



ФРИТЮР И ЗАКУСКИ

Эмблемой неаполитанского street food является знаменитое suorpo fritto

Зелёные оливки 50гр	300	Панцеротти 2шт 250/50 гр	590
Вяленые помидоры 50гр	450	Моцарелла по-милански 250 гр	1300
Артишоки в масле 50гр	450	Картофельные крокеты со шпеком 200 гр	650
Брускетта с помидорами и страчателлой 230 гр (чабатта, помидоры, страчателла, базилик)	850	Аранчелла с креветками и лимоном 290 гр	1100
Вителло тоннато 130 гр (телятина, огурцы маринованные, каперсы, помидоры, соус вителло тоннато, ол. масло)	850	Буррата фритта 360 гр	1450
Моцарелла буфалина с томатами 350 гр (моцарелла буфалина, помидоры, базилик, орегано, томаты вяленые, ол. масло)	1450	Пармиджана из баклажанов 250 гр	1100
Тар-тар из говядины 300 гр (говяжья вырезка, каперсы, огурцы маринованные, лук шалот, куриный желток, картофельные чипсы, горчица зернистая, петрушка, ол. масло, хлеб тартин)	1290	Фритто мисто из мореродуктов 200 гр (кальмары Лолиго, креветки красные, барабулька, картофельные чипсы, лимон)	1850
Карпаччо из осьминога с томатной сальсой 350 гр (осьминог, помидоры, лук зелёный, салат микс, уксус винный, масло зелёное с петрушкой)	3000	Фритто мисто 400 гр (аранчелла с креветками, картофельные крокеты со шпеком, моцарелла по-милански, панцеротти)	1350

САЛАТЫ

В центре нашего внимания — высококачественные ингредиенты от тщательно отобранных локальных производителей

Салат с куриной грудкой и авокадо 340 гр (куриная грудка, авокадо, помидоры, салат, сухарики, пармезан, ол. масло)	1350	Тёплый салат с креветками 300 гр (микс салатов, страчателла, помидоры, креветки лангустины, баклажан запеченный)	1450
Овощной салат со страчателлой и чипсами из прошутто крудо 450 гр (помидоры, огурцы, салат айсберг, оливки таджаски, старачателла, артишоки в масле, морковь, каперсы, лук крымский, чипсы из прошутто крудо, ол. масло)	1550	Салат зелёный с муссом из рикотты 200 гр (базилик, кинза, бобы эдамаме, фисташковая пудра, спаржа, микс салатов, рикотта, мята, стручковый горошек, ол. масло)	1100
Буррата с помидорами 300 гр 🍅	1350	Панцанелла с тунцом 350 гр (тунец Еллоуфин, помидоры, оливки таджаски, каперсы, авокадо, огурцы, лук крымский, сухарики, ол. масло)	1750
Буррата +39 300 гр	1550	Салат средиземноморский от Шефа 390 гр (помидоры узбекские, огурцы, оливки таджаски, оливки зелёные, лук крымский, стракино, болгарский перец, салат айсберг, ол. масло)	1450

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта

ЗЕМЛЯ

“ПОМИДОР” БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ
говяжья вырезка, провола, соус даттерини, перец чёрный, ол. масло
85 гр

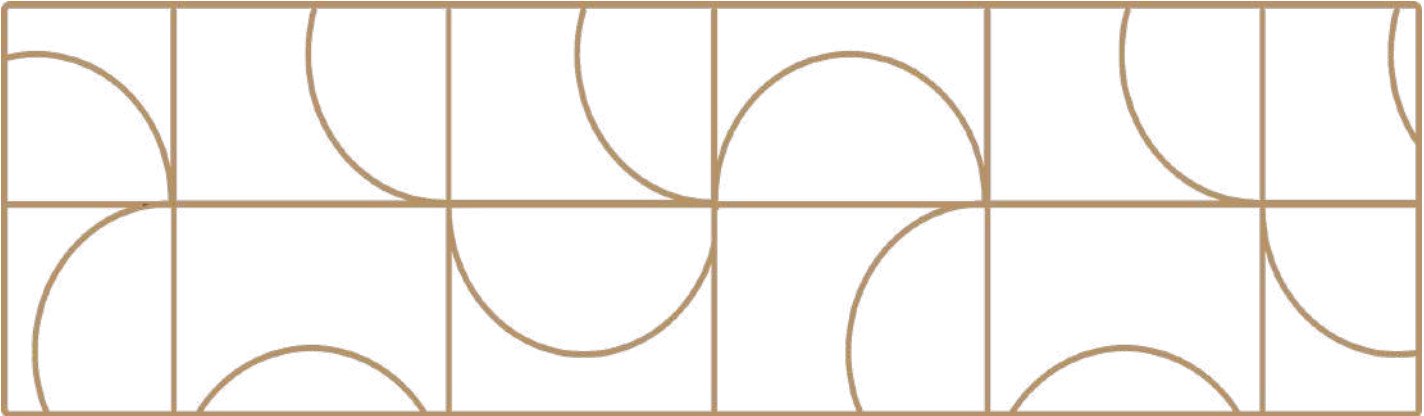
ИТАЛОРАМЕН
говяжий бульон, грибы эноки, паста фреска, говядина, яйцо куриное, стружка тунца, шпинат, соевый соус, ол. масло
300 гр

РЕБРО ГОВЯЖЬЕ СУ-ВИД
соус демиглас, тимьян, розмарин, лук шалот, шпинат, сельдерей, сл. масло
250 гр

МИЛЬФЕЙ КЛАССИЧЕСКИЙ
десерт
150 гр

4650

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта



СЫРЫ

Буррата 150 гр	650	Копчёная провола 150 гр	650
Страчателла 100 гр	500	Страккино 100 гр	650
Рикотта 100 гр	200	Горгонзола 50 гр	500
Моцарелла буфалина 150 гр	590	Грана Падано 50 гр	500
Чилиеджине 30 гр	100	Качиорикотта 50 гр	250
Скаморца 100 гр	450	Пармезан 50 гр	700
Копчёная скаморца 100 гр	450	Пекорино 50 гр	700

САЛЮМЕРИЯ

Брезаола 50 гр	750	Панчетта 50 гр	550
Прошутто крудо 50 гр	850	Салями наполи 50 гр	550
Прошутто котто 50 гр	450	Спьяната пикантная 50 гр	550
Мортаделла 50 гр	450	Шпек 50 гр	550

ДЕГУСТАЦИЯ

PICCOLA 550 ГР	2650
Прошутто крудо, салями наполи, боккончино, рикотта, скаморца, скаморца копчёная, фокачча с розмарином	
GRANDE 750 ГР	3900
Прошутто крудо, салями наполи, мортаделла, спьяната пикантная, буррата, боккончинс скаморца, скаморца копчёная, рикотта, фокачча с розмарином	
ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 ГР	3250
Буррата, моцарелла буфалина, боккончино, скаморца, скаморца копчёная, рикотта, страчателла, страккино, провола, качиорикотта, песто, помидоры черри, рукола, базилик, хлебные чипсы	



ОГОНЬ

БОМБА +39

кальцоне, томатный соус, пармезан, базилик
150 гр

ПИЦЦА СОТТИЛЕ ALL'ACQUA

моцарелла буфалина, базилик, перец чили,
ол. масло
150 гр

САРКИАПОНЕ АТРАНЕЗЕ

говяжий фарш, провол, пармезан, цукини, базилик,
крем из цукини, соус даттерини, ол. масло
250 гр

ТАРТИН ИЗ ЯБЛОК

десерт
190 гр

3650

PIZZA NAPOLETANA

NOSTRO CASEIFICIO

Мы готовим настоящую неаполитанскую пиццу, которая в 2017 году была признана объектом всемирного наследия ЮНЕСКО.

Приготовление неаполитанской пиццы — это по-настоящему удивительный процесс с многовековой традицией, соблюдение которой очень важно для получения того самого вкуса, за который пиццу любят во всём мире.

Наш пиццайоло Александр Слуту вырос в Неаполе и учился профессии у потомственных местных мастеров своего дела, поэтому он точно знает, каким должно быть тесто, чтобы получилась вкусная пицца с воздушными мягкими бортиками, которую хочется съесть целиком до самого последнего кусочка.

Настоящую неаполитанскую пиццу с правильным “леопардовым” окрасом бортиков можно приготовить только в дровяной печи, выполненной из вулканического камня знаменитого Везувия.

Открывая ресторан, мы не могли согласиться на меньшее, поэтому привезли такую печь прямоком из Неаполя, чтобы наши гости смогли почувствовать правильный вкус неаполитанской пиццы, не уезжая из Москвы.

Buon appetito!



Все свежие итальянские сыры, которые можно найти в меню, ежедневно делают наши сыровары.

Каждый сыр из нашего ассортимента обладает уникальным вкусом, который сложно спутать. Ведь все они являются результатом обращения к самым простым, но аутентичным традициям.

