

+39

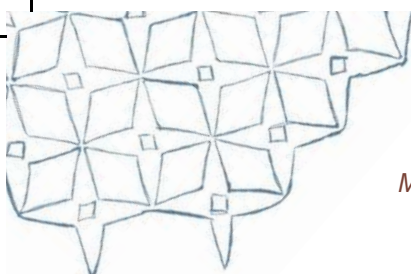
CUCINIAMO CON L'ITALIA NEL CUORE
E L'AMORE PER IL POPOLO CHE CI OSPITA.
NON ABBIAMO ALTRI SEGRETI



Готовим с Италией в сердце и с любовью
к людям и стране, которая нас приняла.
Других секретов нет

parisleco.com
+7 (495) 132-51-05





ВТОРЫЕ БЛЮДА

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

Котлетта из каре телятины по-милански 450 гр (телятина, помидоры черри, рукола, пармезан, перец, ол. масло)	2650	Кальмар гратинированный с чернилами каракатицы 200 гр (кальмар, шпинат, солёный лимон, ол. масло)	1200
Скалоппина по-соррентийски 280 гр (куриная грудка, моцарелла, пармезан, базилик, соус деттерини, соус демиглас, сл. масло, ол. масло)	1450	Дорадо ин кароцца 300 гр (филе дорадо, скаморца, пармезан, рагу томатное, провола, базилик, соус песто ол. масло)	2250
Стейк Россини с трюфелем 380 гр (говяжья вырезка, фуа-гра, каштаны, чёрный трюфель, соус демиглас, шпинат, бриошь, сл. масло, ол. масло)	4500	Сибас аква пацца 300 гр (филе сибаса, лимон, чесночные чипсы, морковь мини, красный лук, базилик, каперсы, оливки таджаски, помидоры черри, стебель сельдерея, ол. масло)	2100

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 филе 100 гр	1100	Перец рамиро печеный 170 гр	750
Кальмары 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	Сладкая гармония 150 гр	990
Десерт +39 морковный с облепихой 190 гр	990	Мороженое в ассортименте 60 гр (ванильное, клубничное, лимонное, Нутелла)	450
Фундук ганаш с пралине 120 гр	950		

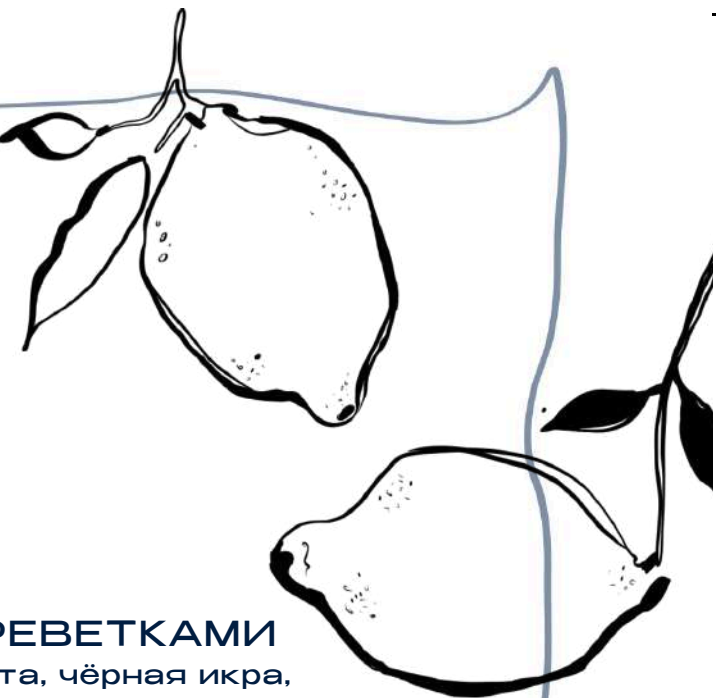
Творческая свобода – неизменная составляющая нашей кухни: Алессандро Симиоли и Александр Слуту рассказывают о средиземноморской кухне без границ и шаблонов. Их “Napoletanità” проявляется не в том, что они переносят Неаполь на тарелку, а в том, что они рассуждают, думают и творят, сохраняя связь с родной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

Неаполь всегда в



Все цены указаны в рублях

МОРЕ



КАННЕЛЛОНИ С КРЕВЕТКАМИ

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

РАВИОЛЛО МОРСКАЯ КАРБОНАРА

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

СУП ИЗ НЕАПОЛИТАНСКИХ БОБОВ ЧИЧЕРКИЯ

филе морского чёрта, бобы чичеркия, 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 2.0 370 гр (баклажаны, пармезан, крем пармезан, черри полувяленые, соус пелати, базилик, ол. масло) * 15% от продажи этой пиццы будут переданы в благотворительный фонд поддержки детей и семей "Тереза"	1350
Индьяволата 450 гр (помидоры пелати, моцарелла, спьяната пикантная, оливки таджаски, базилик, ол. масло)	1450	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 500 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)	1550	Сфициоza 500 гр (моцарелла, вяленые помидоры, буррата, острый соус сфициоza, рукола, слайсы пармезана, базилик, ол. масло)	1350
Манья-Манья 2.0 500 гр (моцарелла, мортаделла, томаты вяленые, крем миндаль, миндальные лепестки, мусс из рикотты, ол. масло)	1800	Уайо 400 гр (моцарелла, гуанчале, пармезан, чёрный трюфель, паста трюфельная, ол. масло)	1650
Скуниццо (Кальцоне) 500 гр (помидоры пелати, моцарелла, рикотта, пармезан, прошутто котто, салями наполи, базилик, ол. масло)	1350	Бачата 400 гр (качиорикотта, страчателла, прошутто крудо, помидоры, рукола, ол. масло)	1850
Реджинелла 4.0 400 гр (брезаола, рукола, пармезан, чильеджине, черри полувяленые, бальзамический крем, орешки кедровые, ол. масло)	1800	Фокачча с пармезаном 200 гр	650
Тоннетта 490 гр (моцарелла, тунец консервированный, красный лук, соус пелати, базилик, орегано, ол. масло)	1350	Фокачча с розмарином 180 гр	350

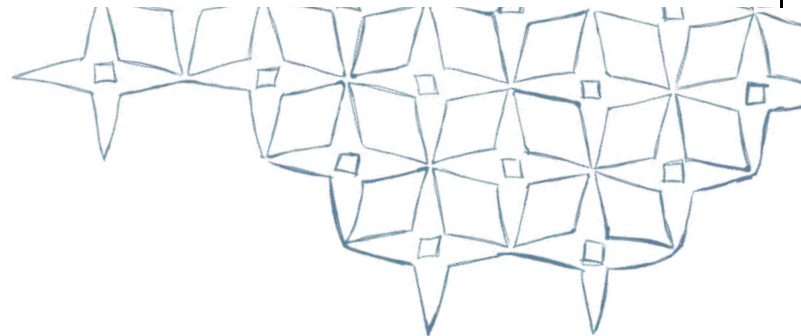
ПАСТА И СУПЫ

Зелёный минестроне 270 гр (брокколи, спаржа, горошек стручковый, цукини, сельдерей, лук)	800	Ньокки чёрные с соусом из горгонзолы и крудо из говядины 300 гр (ньокки картофельные, говядина, горгонзола, пармезан, черри полувяленые, базилик, сливки, сл. масло)	1500
Крем-суп с каннелини и панчеттой 350 гр (панчетта, пармезан, крем из каннелини, шпинат, сухарики из чиабатты, розмарин, ол. масло)	900	Ньокки по-соррентийски 320 гр (ньокки картофельные, томатный соус, моцарелла, пармезан, базилик, ол. масло)	950
Тыквенный крем-суп с креветками 350 гр (страчателла, креветки, крем из тыквы, черри вяленые, базилик, миндальные лепестки, сливки, сл. масло, ол. масло)	1500	Равиолоне с щёчками 280 гр (равиолоне, говяжьё щёчки, страккино, пармезан, скаморца копчёная, паста трюфельная, шампиньоны, лук сибулет, соус демиглас, сл. масло, ол. масло)	2700
Луковый суп с говядиной 370 гр (лук, говядина, скаморца, чиабатта, пармезан)	950	Ризотто +39 300 гр (рис, креветки, страчателла, пармезан, помидоры, лук-шалот, томатный соус, сл. масло)	1500
Скьяфоне ай 3 помодори 350 гр (паста, пармезан, провола, помидоры черри, томатное рагу, базилик, ол. масло)	1550	Трофьетте с сибасом и лимоном 350 гр (паста, сибас дикий, чеснок, пармезан, петрушка, сл. масло, ол. масло)	2900
Ризотто с тыквой и креветками 330 гр (креветки красные, рис, крем из тыквы, фреш апельсиновый, лук шалот, печенье амаретти, миндальные лепестки, бальзамический уксус, ол. масло)	1650	Шалатиелли с сальсиччей и грибами 350 гр (свежая паста, сальсичча, белые грибы, пармезан, провола, черри, базилик, чеснок, сл. масло, ол. масло)	1900
Лингвини с крабом 270 гр (лингвини, краб, помидоры черри, базилик, чеснок, соус даттерини, ол. масло)	2900		

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

Букатини Аматричиана 230 гр	1450
Ригатони Карбонара 250 гр	1450
Каламарелле с рагу из кальмара и сыром качокавалло 280 гр	1550
Спагетти Качо э Пепе 250 гр	1350
Канделе с помидорами черри и качиорикоттой 260 гр	1250
Трофьетте с соусом песто 250 гр	1350





ЗЕМЛЯ

ФРИТЮР И ЗАКУСКИ

Эмблемой неаполитанского street food является знаменитое cuoppo fritto

Зелёные оливки 50 гр	300	Панцеротти 2 шт 250 гр	590
Вяленые помидоры 50 гр	450	Моцарелла по-милански 250 гр	1300
Артишоки в масле 50 гр	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	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)	1650	Фритто мисто из морепродуктов 200 гр (кальмары, 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)	1450	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)	1350
Моцарелла буфалина с томатами 350 гр (моцарелла буфалина, помидоры, базилик, орегано, томаты вяленые, ол. масло)	1450	Салат с ростбифом от Шефа 190 гр (ростбиф маринованный, рукола, помидоры, морковь мини, салат корн, заправка для ростбифа, ол. масло)	1550
Буррата с помидорами 300 гр	1350		
Буррата +39 270 гр (буррата с сезонными фруктами)	1900		

“ПОМИДОР” БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ

говяжья вырезка, провола, соус даттерини, перец чёрный, ол. масло
85 гр

МАЛТАЛЬЯТИ ИН БРОДО

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, крем из корня сельдерея, сл. масло
250 гр

МИЛЬФЕЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

десерт
150 гр

4650





СЫРЫ

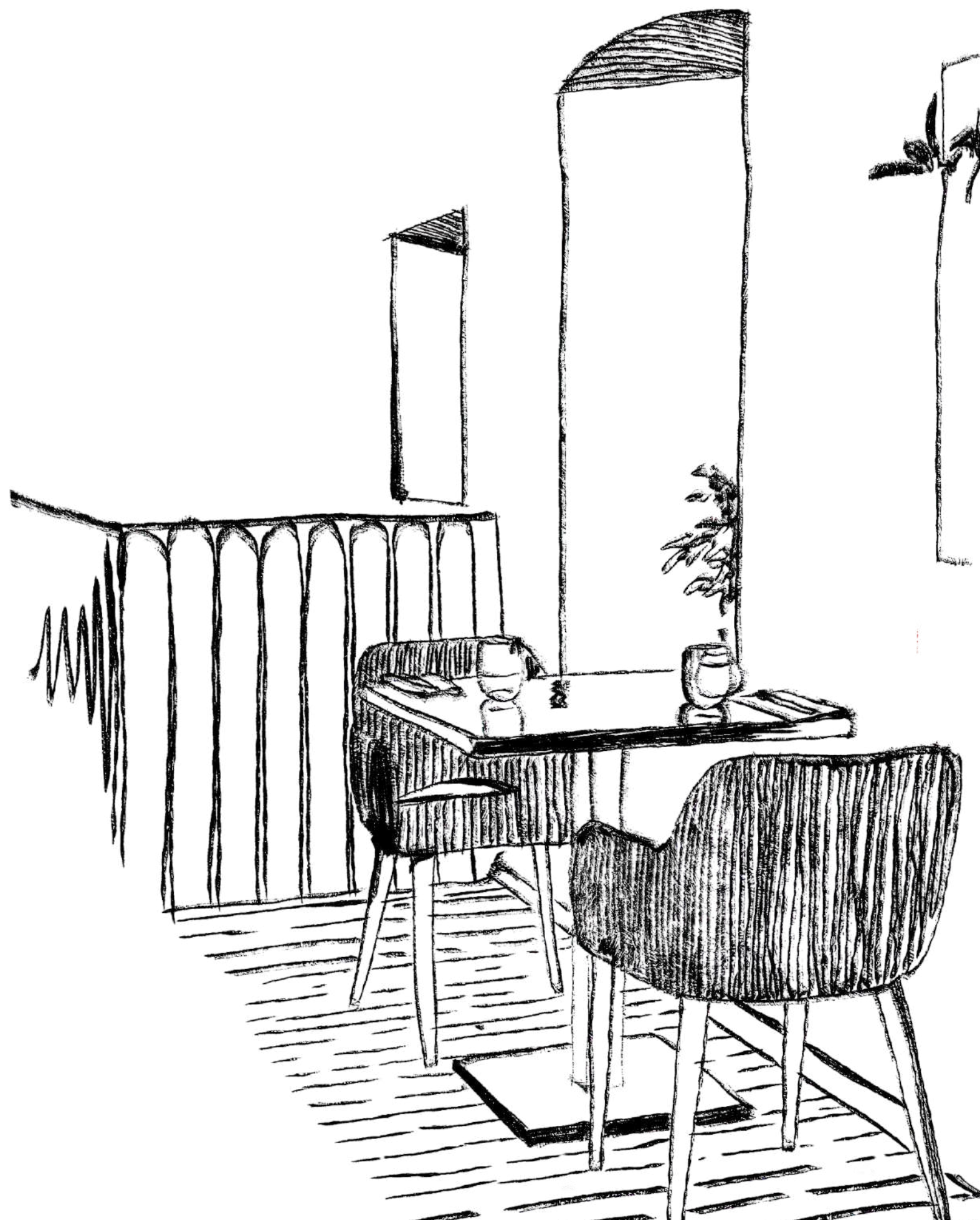
Буррата 150 гр	650	Копчёная провола 150 гр	650
Страчателла 100 гр	500	Страккино 100 гр	650
Рикотта 100 гр	200	Горгонзола 50 гр	500
Моцарелла буфалина 150 гр	590	Грана Падано 50 гр	500
Чильеджине 30 гр	100	Качиорикотта 50 гр	250
Скаморца 100 гр	450	Пармезан 50 гр	700
Копчёная скаморца 100 гр	500	Пекорино 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, боккончино 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, томатное рагу, пармезан, базилик
150 гр

ПИЦЦА СОТТИЛЕ ALL'ACQUA

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

САРКИАПОНЕ АТРАНЕЗЕ

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

ТАРТИН ИЗ ЯБЛОК

десерт
190 гр

3650

PIZZA NAPOLETANA

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 прямо из Неаполя, чтобы наши гости смогли почувствовать правильный вкус неаполитанской пиццы, не уезжая из Москвы.

Buon appetito!



NOSTRO CASEIFICIO



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.

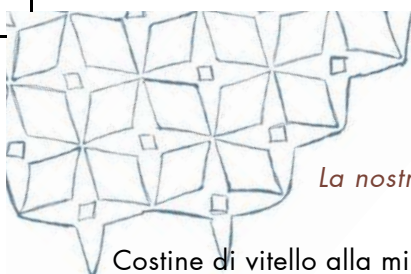


CUCINIAMO CON L'ITALIA NEL CUORE
E L'AMORE PER IL POPOLO CHE CI OSPITA.
NON ABBIAMO ALTRI SEGRETI



Готовим с Италией в сердце и с любовью
к людям и стране, которая нас приняла.
Других секретов нет





SECONDI PIATTI

La nostra carne e il nostro pesce provengono da fornitori locali accuratamente selezionati

Costine di vitello alla milanese 450 gr (vitello, pomodori ciliegini, rucola, parmigiano, pepe, olio evo)	2650	Gratin di calamari con nero di seppia 200 gr (calamari, pane grattugiato, spinaci, limone salato, olio evo)	1200
Scaloppina alla sorrentina 280 gr (petto di pollo, mozzarella, parmigiano, basilico, salsa di datterini, salsa demi-glace, burro, olio evo)	1450	Orata in carrozza 300 gr (filetto d'orata, scamorza, parmigiano, ragù di pomodoro, provola, basilico, salsa al pesto, olio evo)	2250
Filetto Rossini con tartufo 380 gr (filetto di manzo, foie gras, castagne, tartufo nero, salsa demi-glace, spinaci, brioche, burro, olio evo)	4500	Spigola all'acqua pazza 300 gr (filetto di spigola, limone, chips di aglio, carote baby, cipolla rossa, basilico, capperi, olive taggiasche, pomodorini, sedano, olio evo)	2100

GRIGLIA E CONTORNI

Il tutto servito con una testa d'aglio grigliata, pomodorini confit, sale, olio, erbe aromatiche

Entrecôte di manzo 200 gr	2750	Purè di patate 200 gr	400
Carrè di agnello 100 gr	1350	Asparagi grigliati 150 gr	1450
Filetto di manzo 200 gr	3500	Spinaci stufati 150 gr	650
Galletto alla griglia 450 gr	1550	Carpaccio di zucchine alla griglia 150 gr	500
Filetto di orata 100 gr	1100	Peperone ramiro al forno 170 gr	750
Calamari 100 gr	900	Patatine fritte 200 gr	400
Filetto di spigola di mare 100 gr	2200		
Gamberi grigliati 100 gr	800		

*Chiedi al cameriere informazioni sui piatti speciali

DOLCI

Babà napoletano 220 gr	750	Cannolo siciliano 45 gr	200
Tiramisù classico 200 gr	850	Dolce armonia 150 gr	990
Dessert +39: torta di carote con olivello spinoso 190 gr	990	Gelato assortito 60 gr (vaniglia, fragola, limone, nutella)	450
Ganache alla nocciola con praliné 120 gr	950		

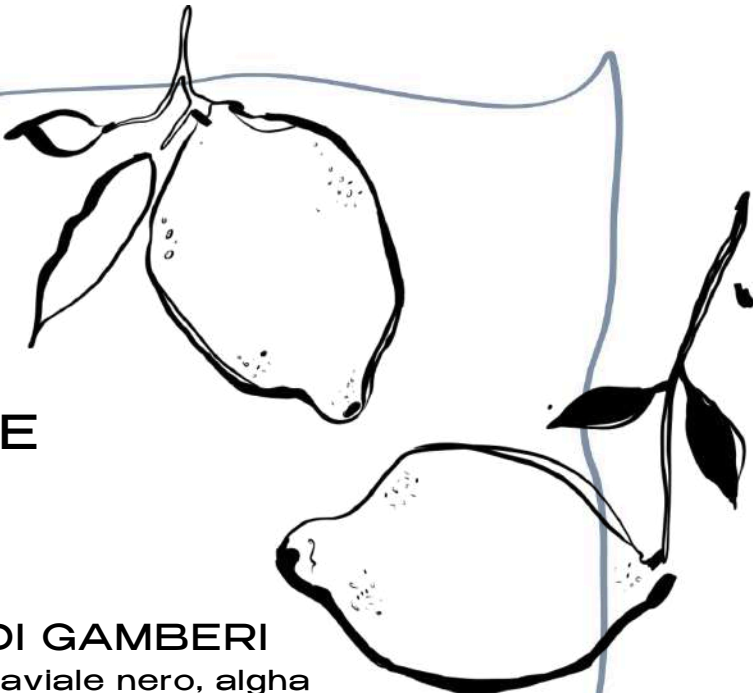
La libertà creativa è un punto fermo nella nostra cucina: Alessandro Simioli e Aleksandr Slutu raccontano una cucina mediterranea senza confini e senza schemi.

La loro napoletanità non si traduce nel portare Napoli nel piatto, ma nel modo di ragionare, pensare e creare, rimanendo legati alla terra d'origine e agli intrecci di esperienze vissute.

Napoli sempre nel



Tutti i prezzi sono indicati in Rubli



MARE

CANNELLONE DI GAMBERI
gamberi rossi, ricotta, caviale nero, algha Wakame, olio evo
150 gr

RAVIOLO ALLA CARBONARA DI MARE
pecorino romano, calamaro, riccio di mare, uova, pasta fresca, burro, olio evo
170 gr

RANA PESCATRICE SU ZUPPETTA DI CICERCHIE
filetto di rana pescatrice, cicerchie, pancetta, aglio, rosmarino, olio evo
150 gr

FRUTTINO AL LIMONE
dolce
100 gr

7750

Se avete allergie a qualche alimento, informate cortesemente il cameriere



PIZZA

La lenta lievitazione di almeno 48 ore rende la nostra Pizza profumata e altamente digeribile

Bufalina 450 gr (mozzarella bufalina, pomodoro San Marzano, parmigiano, basilico, olio evo)	990	Teresa 2.0 370 gr (melanzane, parmigiano, crema di parmigiano, pomodorini semiseccchi, pelati, basilico, olio evo) * Il 15% delle vendite di questa pizza viene donato alla Fondazione Teresa, a sostegno dei bambini orfani e delle famiglie in difficoltà	1350
Indiavolata 450 gr (pomodori pelati, mozzarella, spianata piccante, basilico, parmigiano, olive taggiasche, origano, olio evo)	1450	Marinara sbagliata 500 gr (pomodoro San Marzano, stracciatella, olive taggiasche, origano, acciughe, basilico, capperi, aglio, olio evo)	1550
Maestro casaro 3.0 450 gr (mozzarella, gorgonzola, provola, mousse di ricotta, parmigiano, origano)	1350	A'Rossa 500 gr pensando a zia Annamaria (pomodori pelati, mozzarella, ciliegine, prosciutto crudo, parmigiano, basilico, olio evo)	2100
Cor-a-Cor 550 gr (pomodori pelati, mozzarella, prosciutto cotto, champignon fritti, carciofi, olive taggiasche, origano, basilico, olio evo)	1550	Sfiziosa 500 gr (mozzarella, pomodori secchi, burrata, salsa piccante sfiziosa, rucola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo)	1350
Magna-Magna 2.0 500 gr (mozzarella, mortadella, pomodorini secchi, crema di mandorle, mandorle a scaglie, mousse ricotta, olio evo)	1800	Guagliò 400 gr (mozzarella, guanciale, parmigiano, tartufo nero, crema di tartufo, olio evo)	1650
Scugnizzo (Calzone) 500 gr (pomodori pelati, mozzarella, ricotta, parmigiano, prosciutto cotto, salame napoli, basilico, olio evo)	1350	Baciata 400 gr (cacioricotta, stracciatella, prosciutto crudo, pomodori, rucola, olio evo)	1850
Reginella 4.0 400 gr (bresaola, rucola, parmigiano, ciliegini, pomodorini semi-seccchi, crema di aceto balsamico, pinoli, olio evo)	1800		
Tonnetta 490 gr (mozzarella, tonno sott'olio, cipolla rossa, pomodori pelati, basilico, origano, olio evo)	1350	Focaccia con parmigiano 200 gr	650
		Focaccia con rosmarino 180 gr	350

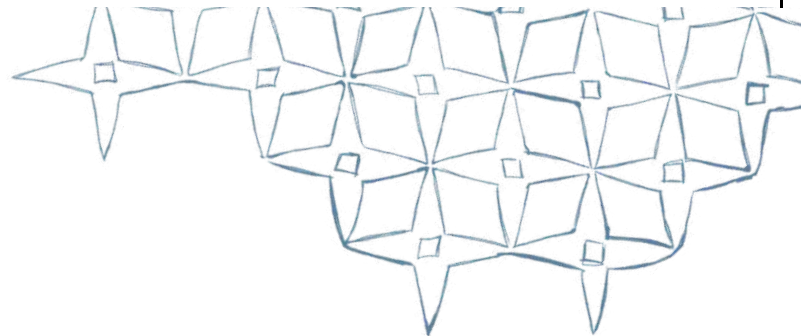
PASTA E ZUPPE

Minestrone verde 270 gr (broccoli, asparagi, taccole, zucchine, sedano, cipolla)	800	Gnocchi neri con salsa di gorgonzola e battuta di manzo 300 gr (gnocchi di patate, manzo, gorgonzola, parmigiano, pomodorini semi-seccchi, basilico, panna, olio evo)	1500
Crema di cannellini con pancetta 350 gr (pancetta, parmigiano, crema di cannellini, spinaci, crostini, rosmarino, olio evo)	900	Gnocchi alla sorrentina 320 gr (gnocchi di patate, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico, olio evo)	950
Crema di zucca con gamberetti 350 gr (stracciatella, gamberetti, crema di zucca, pomodorini secchi, basilico, scaglie di mandorle, panna, burro, olio evo)	1500	Raviolone con guance 280 gr (raviolone, guance di manzo, stracchino, parmigiano, scamorza affumicata, crema di tartufo, champignon, scalogno, salsa demi-glace, burro, olio evo)	2700
Zuppa di cipolle con manzo 370 gr (cipolla, manzo, scamorza, ciabatta, parmigiano)	950	Risotto +39 300 gr (riso, gamberi, stracciatella, parmigiano, pomodori, scalogno, salsa di pomodori, burro)	1500
Schiaffone ai tre pomodori 350 gr (pasta, parmigiano, provola, pomodori ciliegini, ragù vegetale di pomodoro, basilico, olio evo)	1550	Trofiette con spigola e limone 350 gr (pasta, spigola di mare, aglio, parmigiano, prezzemolo, limone, burro, olio evo)	2900
Risotto alla zucca e gamberi 330 gr (gamberi rossi, riso, crema di zucca, succo fresco di arancia, scalogno, amaretti, mandorle a scaglie, aceto balsamico, olio evo)	1650	Scialatielli con salciccia e funghi 350 gr (pasta fresca, salciccia, funghi porcini, parmigiano, provola, pomodori ciliegini, basilico, aglio, burro, olio evo)	1900
Linguine al granchio 270 gr (linguine, granchio, ciliegini, basilico, aglio, salsa di datterini, olio evo)	2900		

CLASSICO ITALIANO

Bucatini all'Amatriciana 230 gr	1450
Rigatoni alla Carbonara 250 gr	1450
Calamarelle con ragù di calamari e caciocavallo 280 gr	1550
Spaghetti Cacio e Pepe 250 gr	1350
Candele con ciliegini e cacioricotta 260 gr	1250
Trofiette al pesto 250 gr	1350





TERRA

FRITTI E SFIZIOSITÀ

L'emblema dello street food napoletano è il famoso cuoppo fritto

Olive verdi 50 gr	300	Panzerotti 2 pezzi 250	590
Pomodori secchi 50 gr	450	Mozzarella alla milanese 250 gr	1300
Carciofini sott'olio 50 gr	450	Crocchette di patate con speack 200 gr	650
Bruschetta con pomodori e stracciatella 230 gr (ciabatta, pomodori, stracciatella, basilico)	850	Arancella con gamberi e limone 290 gr	1100
Vitello tonnato 130 gr (vitello, cetrioli marinati, capperi, pomodori, salsa vitello tonnato, olio evo)	850	Parmigiana di melanzane 250 gr	1100
Tartara di manzo 300 gr (filetto di manzo, capperi, cetrioli marinati, scalogno, salsa al tuorlo d'uovo, chips di patate, senape francese, prezzemolo, olio evo, tartina)	1650	Fritto misto di mare 200 gr (calamari, gamberi rossi, triglia, chips di patate, limone)	1850
Carpaccio di polpo con salsa al pomodoro 350 gr (polpo, pomodoro, erba cipollina, insalata mista, aceto di vino, olio verde con prezzemolo)	3000	Fritto misto 400 gr (arancella con gamberi, crocchetta di patate con speck, mozzarella alla milanese, panzerotti)	1350

INSALATE

Il nostro focus è su ingredienti di alta qualità provenienti da produttori locali accuratamente selezionati

Insalata di pollo e avocado 340 gr (petto di pollo, avocado, pomodori, insalata, crostini di pane, parmigiano, olio evo)	1450	Insalata tiepida con gamberi 300 gr (insalata mista, stracciatella, pomodori, gamberi, melanzane al forno)	1450
Insalata di verdure con stracciatella e chips di prosciutto crudo 450 gr (pomodori, cetrioli, insalata iceberg, olive taggiasche, stracciatella, carciofini sott'olio, carote, capperi, cipolle di Crimea, chips di prosciutto crudo, olio evo)	1550	Insalata verde con mousse di ricotta 200 gr (basilico, coriandolo, fagioli edamame, polvere di pistacchio, asparagi, insalata mista, ricotta, menta, taccole, olio evo)	1350
Mozzarella bufalina con pomodori 350 gr (mozzarella bufalina, pomodori, basilico, origano, pomodori secchi, olio evo)	1450	Insalata con roastbeef dello Chef 190 gr (roastbeef marinato, rucola, pomodori, carote baby, insalata songino, condimento per roastbeef, olio evo)	1550
Burrata con pomodori 300 gr	1350		
Burrata +39 270 gr (burrata con frutta di stagione)	1900		

“POMODORO” CUORE DI BUE

filetto di manzo, provola, salsa di pomodori
datterini, pepe nero, olio evo
85 gr

MALTAGLIATI IN BRODO

brodo di manzo, funghi enoki, manzo, pasta fresca,
uova, tonno essiccato, spinaci, salsa di soia,
olio evo
300 gr

COSTATA DI MANZO A BASSA
TEMPERATURA

costata di manzo, salsa demi-glace, timo,
rosmarino, scalogno, spinaci, crema di
sedano rapa, olio evo
250 gr

MILLEFOGLIE CLASSICO

dolce
150 gr

4650





FORMAGGI

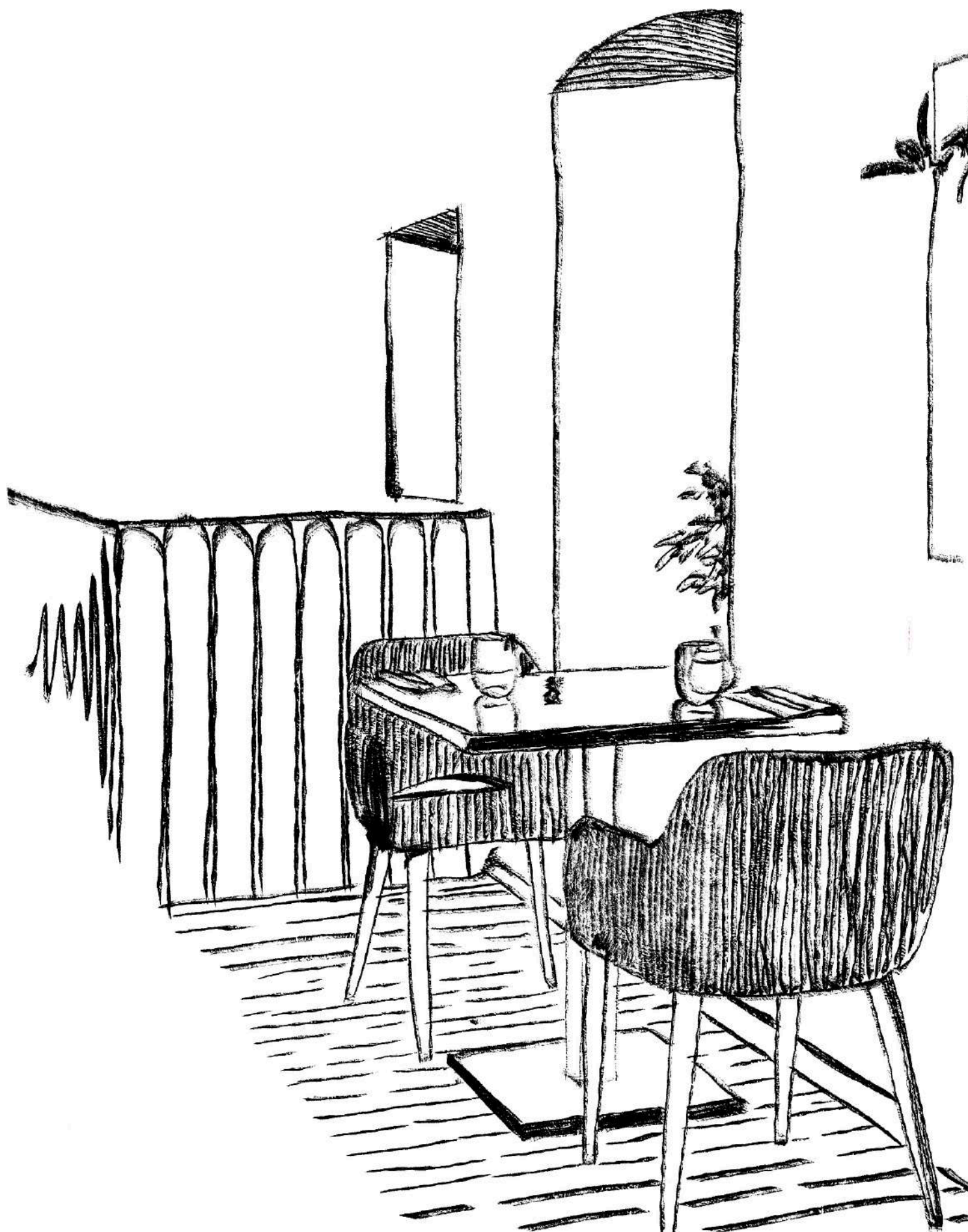
Burrata 150 gr	650	Provola affumicata 150 gr	650
Stracciatella 100 gr	500	Stracchino 100 gr	650
Ricotta 100 gr	200	Gorgonzola 50 gr	500
Mozzarella bufalina 150 gr	590	Grana Padano 50 gr	500
CilieGINE 30 gr	100	Cacioricotta 50 gr	250
Scamorza 100 gr	450	Parmigiano 50 gr	700
Scamorza Affumicata 100 gr	500	Pecorino 50 gr	700

SALUMERIA

Bresaola 50 gr	750	Pancetta 50 gr	550
Prosciutto crudo 50 gr	850	Salame napoli 50 gr	550
Prosciutto cotto 50 gr	450	Spianata piccante 50 gr	550
Mortadella 50 gr	450	Speck 50 gr	550

DEGUSTAZIONI

PICCOLA 550 GR	2650
Prosciutto crudo, salame napoli, bocconcino, ricotta, scamorza, scamorza affumicata, focaccia con rosmarino	
GRANDE 750 GR	3900
Prosciutto crudo, salame napoli, mortadella, spianata piccante, burrata, bocconcino, scamorza, scamorza affumicata, ricotta, focaccia con rosmarino	
ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 GR	3250
Burrata, mozzarella bufalina, bocconcino, scamorza, scamorza affumicata, ricotta, stracciatella, stracchino, provola, cacioricotta, pesto, pomodori ciliegini, rucola, basilico, chips di pane	



FUOCO

BOMBA +39

calzone, pomodori, parmigiano, basilico
150 gr

PIZZA SOTTILE ALL'ACQUA

mozzarella bufalina, basilico, peperoncino, olio evo
150 gr

SARCHIAPONE ATRANESE

macinato di manzo, provola, parmigiano, zucchine,
basilico, crema di zucchine, salsa di datterini, olio evo
250 gr

TARTINA DI MELA

dolce
190 gr

3650

PIZZA NAPOLETANA

A +39

Trattoria & Pizzeria puoi gustare l'autentica pizza napoletana, che nel 2017 è stata riconosciuta come Patrimonio mondiale UNESCO.

Fare la pizza napoletana è una vera arte, frutto di un sorprendente processo di tradizione secolare che è importantissimo rispettare per ottenere il gusto per cui la pizza è amata in tutto il mondo.

Il nostro maestro pizzaiolo Aleksandr Slutu è cresciuto a Napoli ed ha imparato la professione da maestri locali, quindi sa esattamente come deve essere l'impasto per fare un'eccellente pizza.

Una vera pizza napoletana con il colore "leopardato" dei suoi cornicioni può essere cotta solo nel forno a legna con pietra lavica del famoso Vesuvio e quindi la prima cosa che abbiamo pensato è stata quella di portare questo forno direttamente da Napoli, in modo tale che i nostri ospiti possano mangiare, senza lasciare Mosca, un'ottima pizza.

Buon appetito!



NOSTRO CASEIFICIO



Allo stesso modo, tutti i formaggi freschi che troverete nel menù sono prodotti quotidianamente dai nostri maestri casari.

Tutti i nostri latticini hanno un gusto unico difficile da confondere e sono il risultato di un viaggio nelle tradizioni più semplici ma autentiche.

