

+39

# Ciao!

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

*Parisi&Co*



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

## SECONDI PIATTI

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

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

Котлетта по-милански / Cotoletta alla milanese	1100	Кальмар фаршированный с картофельным кремом / Calamaro ripieno di scampi su crema di patate	1950
Польпетте в томатном соусе / Polpette al sugo	1850	Сибас на гриле с зелёным салатом и киноа / Spigola alla griglia con insalata verde e quinoa	2250
Вырезка Боскайола / Filetto alla Boscaiola	4850	Сибас аква пацца / Spigola all'acqua pazza	2150



## PROFUMO DI FUMO

Аромат дыма: блюда на гриле, приготовленные на огне с южным характером

*La griglia a fuoco vivo dal cuore del Sud*

Антрекот из говядины / Entrecôte di manzo 200 gr	2750	Карпаччо из цукини / Carpaccio di zucchine	500
Каре ягнёнка / Carrè di agnello 100 gr	1500	Перец рамиро / Peperone ramiro	750
Филе из говядины / Filetto di manzo 200 gr	4500	Спаржа / Asparagi	1650
Цыплёнок на мангале / Galletto alla griglia 450 gr	2000	Тушёный шпинат / Spinaci ripassati in padella	650
Кальмары / Calamari 100 gr	900	Картофельное пюре / Purè di patate	400
Сибас дикий филе / Filetto di spigola selvatico 100 gr	2350	Картофель фри / Patatine fritte	400
Креветки на гриле / Gamberi grigliati 100 gr	800		

**\*Уточните у официанта о блюдах Special**  
\*Chiedete al cameriere quali sono i piatti Special

## DESSERT

Моменты чистого искушения

*Momenti di pura tentazione*

Ром-баба по-неаполитански / Babà napoletano	750	Торт делла Нонна / Torta della Nonna	650
Тирамису классический / Tiramisù	850	Бриошь с мороженым / Brioche con gelato	650
Сицилийское канноло / Cannolo siciliano	200	Семифредо +39 / Semifreddo +39	600
Рикотта с грушей / Ricotta e pera	850	Мороженое в ассортименте / Gelato artigianale assortito	450

ванильное, клубничное, лимонное, Нутелла / vaniglia, fragola, limone, Nutella



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 землей и вплетая в неё свой жизненный опыт.


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.

Все цены указаны в рублях / Tutti i prezzi sono indicati in rubli

## PIZZA

Леопардовые узоры на бортиках пиццы — признак абсолютного качества, долгой ферментации и мгновенного выпекания в нашей дровяной печи

*Le micro-bruciature e la caratteristica leopardata sul cornicione alveolato della nostra pizza sono segni di qualità assoluta, lunga lievitazione e cottura istantanea nel nostro forno a legna*

Буфалина / Bufalina	990	Тереза 2.1 / Teresa 2.1	1300
Индьяволата / Indivolata 	1650	<small>15% от продажи этой пиццы перечисляется в поддержку детей-сирот и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации / Il 15% dalla vendita di questa pizza viene donata a sostegno dei bambini meno fortunati e delle famiglie in difficoltà</small>	
Маэстро Казаро 3.0 / Maestro Casaro 3.0	1350	Маринара сбальята / Marinara sbagliata	1550
Кор-а-Кор / Cor-a-Cor	1850	А'Росса 2.0 / A'Rossa	2100
Манья-Манья 2.1 / Magna Magna 2.1	2000	<small>в честь тети Аннамария / pensando a zia Annamaria</small>	
Скуниццо (Кальцоне) / Scugnizzo (Calzone)	1550	Везувиана / La Vesuviana	1200
Аврора / Aurora	1500	Фокачча с пармезаном / Focaccia con parmigiano	650
		Фокачча с розмарином / Focaccia con rosmarino	350

## PRIMI PIATTI

Паста бронзовой вытяжки и сезонные супы, приготовленные с истинной страстью и уважением к традициям

*Pregiata pasta trafilata al bronzo e zuppe di stagione preparate con vera passione e rispetto per le tradizioni*

Крем-суп из зеленого горошка с кальмаром / Vellutata di piselli con calamari	1300	Дзити ригати с рагу из осьминога / Ziti rigati con ragù di polipo	1950
Суп алла пиццайола с розовой креветкой / Zuppa alla pizzaiola con gambero rosa	1500	Ньокки по-соррентийски / Gnocchi alla sorrentina	990
Чанфотта / Cianfotta napoletana	790	Равиоли алла пармиджана / Ravioli alla parmigiana	1650
Скьяфоне ай 3 помодори / Schiaffoni ai 3 pomodori	1650	Ризотто алла пескатора / Risotto alla pescatora	2250
Ньокки алла исчитана с рагу из кролика / Gnocchetti con ragù di coniglio e provola alla Ischitana	1650	Лингвини с розовой креветкой / Linguine al gambero rosa	2300
Фетучини с сальсиччей и белыми грибами / Fettuccine salsiccia e funghi	2000	Трофьетте с сибасом и лимоном / Trofiette con spigola e limone	2950

## CLASSICO ITALIANO

Традиции, которые можно попробовать на вкус

Tradizioni da assaporare 

Паста Аматричана / Pasta all'Amatriciana	1450
Ригатони Карбонара / Rigatoni alla Carbonara	1550
Пакариелло качо и пепе / Pascarielli cacio e pepe	1100
Спагетти альо олио с грецким орехом / Spaghetti aglio, olio e noci	900
Дзити ригати алла дженовезе / Ziti rigati alla genovese	1750

Аутентичная итальянская кухня предлагает более выраженный и натуральный вкус без лишних добавок. Официанты подскажут детали.

La cucina italiana autentica offre un gusto più intenso e naturale, senza ingredienti aggiuntivi superflui. I nostri camerieri saranno felici di darvi maggiori dettagli.



# FuocoMareTerra

## ОГОНЬ / FUOCO

Аутентичная неаполитанская пицца  
Авторская Маринара  
Pizza Marinara rivisitata con ingredienti di eccellenza

## МОРЕ / MARE

Паста Тубетти с нутом и вонголе  
Pasta tubetto mare e monti

## ЗЕМЛЯ / TERRA

Стриплойн-брачола на подушке из картофельного пюре и молодого шпината  
Braciola di striploin su crema di patate e spinaci saltati

## ДЕСЕРТ / DESSERT

Семифредо пастьера  
Semifreddo alla Pastiera

5500



## SFIZI E FRITTI

Эмблемой неаполитанского street food является знаменитое cuoppo fritto

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

Трио Брускетт / Tris di bruschette	1650	Пармиджана из баклажанов / Parmigiana di malanzane	1100
Брускетта-гурмэ с осьминогом и страчателлой / Bruschetta gourmet con polpo e stracciatella	2250	Панцеротти 2 шт. / Panzerotti 2 pz	590
Вителло тоннато / Vitello tonnato	850	Моцарелла по-милански / Mozzarella alla milanese	450
Карпаччо из сибаса / Carpaccio di spigola	1100	Картофельные крокеты со шпекком / Crocchè di patate con speck	500
Карпаччо из красной креветки / Carpaccio di gambero rosso	1650	Фриттатина из пасты / Frittatina di pasta	750
Карпаччо из говядины / Carpaccio di manzo	1650	Фрителле с прошутто крудо и страчателлой / Frittelle di pasta cresciuta servita con prosciutto crudo e stacciatella	1400
Карпаччо из брезаолы / Carpaccio di bresaola	1790	Трио аранчини / Tris Arancini e Suppli	900
Хумус из свёклы с овощными чипсами / Hummus di ceci alla barbabietola	650	аранчини болоньезе, суппли, аранчелла с креветкой / arancini bolognese, suppli, arancella con gambero	
	50 gr	Фритто мисто из морепродуктов / Frittura di paranza	2250
Зелёные оливки / Olive verdi	300	кальмары, креветки красные, барабулька, картофельные чипсы / calamari, gamberi rossi, triglia, patatine	
Вяленые помидоры / Pomodori secchi	450		
Артишоки по-деревенски в масле / Carciofi sott'olio	450		

## INSALATE

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

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

Салат с куриной грудкой и авокадо / Insalata di pollo e avocado	1450	Буррата с помидорами / Burrata con pomodori	1350
Овощной салат со страчателлой и чипсами из прошутто крудо / Insalata di verdure con la nostra stracciatella e chips di prosciutto	1950	Тёплый салат с креветками / Insalata tiepida con gamberi	1450
Моцарелла буфалина с томатами / Mozzarella bufalina con pomodori	1450	Салат зелёный с муссом из рикотты / Insalata verde con spuma di ricotta	1350
Салат с осьминогом / Insalata di polpo e patate	3350	Средиземноморский салат от Шефа / Insalata dello Chef	1750
		Тунец панцанелла / Panzanella di tonno	1850

Se siete allergici a qualche alimento, avvisate subito il cameriere



## FORMAGGI

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

*Tutti i formaggi freschi presenti nel menu vengono prodotti ogni giorno dai nostri casari*

Буррата / Burrata 150 gr	750	Копчёная провола / Provola affumicata 150 gr	650
Страчателла / Stracciatella 100 gr	500	Стракино / Stracchino 100 gr	650
Рикотта / Ricotta 100 gr	200	Горгонзола / Gorgonzola 50 gr	550
Моцарелла буфалина / Mozzarella bufalina 150 gr	590	Грана Падано / Grana Padano 50 gr	650
Чильеджине / Ciliegine 30 gr	120	Качиорикотта / Cacioricotta 50 gr	250
Скаморца / Scamorza 100 gr	500	Качиокавалло / Caciocavallo 50 gr	350
Копчёная скаморца / Scamorza affumicata 100 gr	500	Пармезан / Parmigiano 50 gr	750
		Пекорино / Pecorino 50 gr	700

## SALUMERIA\*

Брезаола / Bresaola	750	Панчетта / Pancetta	550
Прошутто крудо / Prosciutto crudo	950	Саями наполи / Salame napoli	550
Прошутто котто / Prosciutto cotto	450	Спьяната пикантная / Spianata piccante	550
Мортаделла / Mortadella	500	Шпек / Speck	550

\*50 gr

### ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 GR

3750

Свежесть и натуральность наших сыров собственного производства /

Freschezza e artiginalità dei formaggi di nostra produzione

### АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ / SELEZIONE DI SPECIALITÀ ITALIANE

Средиземноморский вкус: мясные деликатесы и сыры / Gusto mediterraneo in un tagliere

HA 2 ПЕРСОНЫ / PER DUE PERSONE

5000

HA 4 ПЕРСОНЫ / PER QUATTRO PERSONE

9900

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