



osteria DOLCE

Добро пожаловать в наш маленький нарядный ресторан с римской пиццей и домашней едой из настоящих итальянских продуктов, любимым итальянским вином и коктейлями.

SET LA DOLCE VITA

3 УСТРИЦЫ МААКА
+
БОКАЛ БАББЛС БРЮТ или
БОКАЛ БАББЛС БРЮТ РОЗЕ
900.-

ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ Намибия 550.-

МААКА Китай 290.-

ДИББА БЭЙ ОАЭ 550.-

БРУСКЕТТЫ на домашней чабатте

С ПОМИДОРАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 80гр 370.-

С МОРТАДЕЛЛОЙ И ПЕСТО 80гр 390.-

С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ
И ПАРМЕЗАНОМ 70гр 550.-

С КРАБОМ, АВОКАДО
И ЯБЛОЧНЫМ АЙОЛИ 140гр 890.-

ЗАКУСКИ-ЧИКЕТТИ

Быстрые закуски, с которых, по традиции венецианских трапторий и остерий, лучше всего начать вечер

СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ 100гр 420.-

ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 90/40гр 890.-
Можем приготовить с податей у Вашего стола

КРУДО ИЗ СИБАСА
с маслом из Апулии и оливками Таджаски
105гр 890.-

ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН ТОННАТО
с тартаром из помидоров и базиликом
570гр 260.-

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с соусом тоннато
и тёплой чабаттой 190гр 690.-

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 100гр 790.-

КАРПАЧЧО АЛЬ-ФОРНО ИЗ ГОВЯДИНЫ
90гр 850.-

ПЕРЧИКИ РАМИРО
со страчателлой и анчоусом 135гр 670.-

СОТЕ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ АРТИШОКОВ
с листьями мяты 180гр 870.-

ПЛАТО МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
(Мортаделла с фисташками, Салями Милано,
Прошутто Крудо, Брезола) 190гр 1350.-
Любой деликатес можно заказать отдельно за 590.-

ПЛАТО ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ
(Горгонзола, Грана Падано, Таледжио,
трюфельный мёд) 140гр 990.-
Любой сыр можно заказать отдельно за 590.-

САЛАТЫ

NEW ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ
И СЫРОМ ФЕТА 210гр 630.-

ПАНЦАНЕЛЛА с томатами, кабачком,
вчерашней чабаттой
и острой колбаской чоризо 165гр 590.-

КАПРЕЗЕ 180гр 550.-

БОЛЬШОЙ НISУАЗ
С ТУНЦОМ ТАТАКИ 260гр 990.-

«МАМИН САЛАТ»
Большой микс салатных листьев
с лёгкой заправкой 250гр 690.-

САЛАТ ГРИН ГРИН 250гр 690.-
+ КРЕВЕТКИ +290.-

САЛАТ С КРАБОМ, АВОКАДО
И ТОМАТАМИ 200гр 1350.-

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 210гр 790.-

ЦЕЗАРЬ
-С ЦЫПЛЁНКОМ 220гр 650.-
-С КРЕВЕТКАМИ 200гр 850.-

СТЕЙК-САЛАТ С МРАМОРНЫМ МАЧЕТЕ,
ТОМАТАМИ, АВОКАДО И РУККОЛОЙ 200гр 950.-

РОСКОШНЫЙ ИНСАЛАТА ГРЕКА 280гр 800.-

БУРРАТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ
300гр 1210.-

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Свежую пасту и пасту с начинками мы готовим
из органической муки Molinopasini из Венето и семолы "Le 5 stagione".

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ,
ЦУКИНИ И ФИСТАШКАМИ* 270гр 750.-

СПАГЕТТИ С РАКУШКАМИ ВОНГОЛЕ*
270гр 650.-

СПАГЕТТИ ПУТАНЕСКА С БУРРАТОЙ
300гр 690.-

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
С СЫРОМ ПЕКориНО 250гр 670.-

ФЕТТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ
И БРОККОЛИ 300гр 790.-

ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И СВЕЖИМ ТРЮФЕЛЕМ 200гр 790.-

ФЕТТУЧИНИ С РУБЛЕННЫМ
МЯСНЫМ РАГУ
по рецепту Массимо Боттуры 250гр 670.-

ТОРТЕЛЛИНИ С СЫРОМ РИКОТТА
В СОУСЕ ГОРГОНЗОЛЛА 200гр 490.-

NEW РАВИОЛИ С КРАБОМ
И КРЕВЕТКАМИ 250гр 520.-

РИЗОНИ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ
КРАБОМ И МУССОМ ПАРМЕЗАН
250гр 1100.-

NEW ЛИНГВИНИ ПАРМИДЖАНО
С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ 250гр 650.-

МАФАЛЬДИНЕ С Телятиной
И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 300гр 950.-

ДОВОЛЬНО ОСТРЫЕ ПЕННЕ АРАБЬЯТА*
330гр 590.-
+ КРЕВЕТКИ +290.-

ПАСТА АЛЛА ДЖЕНОВЕЗЕ
ригатони с томлёными говяжьими
щечками и трюфельным соусом 280гр 890.-

ЛАЗАНЬЯ ПО-СИЦИЛИЙСКИ 260гр 850.-

СПАГЕТТИ "КАЧО-Э-ПЕПЕ"

готовим у стола в 6-ти килограммовой
голове сыра Пекорино 250гр 990.-

**Можем приготовить с безглютеновыми
спагетти из смеси кукурузной и рисовой муки*

РИЗОТТО

Мы используем только рис сорта Арборио
из исторической области в Ломбардии,
где рис для ризотто выращивается с 1856 года

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 200гр 990.-

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ 240гр 950.-

СВЕЖИЙ ТРЮФЕЛЬ 1гр 290.-
Добавим к любой пасте или пицце.
Налигие утогняйте у официанта

РИМСКАЯ ПИЦЦА

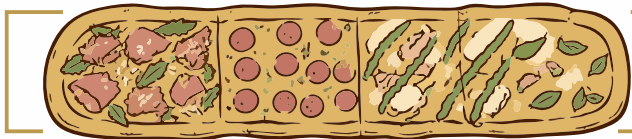
Для приготовления пиццы мы выдерживаем тесто в течение 72 часов.
Благодаря особой "сильной" муке, в нашей римской пицце существенно меньше калорий, а тесто на 80% состоит из воздуха.
Мы делаем три размера: маленький "пикколо", средний "классико" и метровую "pizza pizza".
К любой пицце мы с удовольствием подадим ароматное оливковое масло, настоящее на тесноке и специях.

КЛАССИКА

	классико 30 см	пикколо 23 см
МАРГАРИТА	350гр 790.-	170гр 490.-
МЕДОВАЯ ГРУША И ГОРГОНЗОЛА	370гр 890.-	185гр 590.-
ПЕПЕРОНЧИНО С ОСТРОЙ ЧОРИЗО	370гр 820.-	180гр 520.-
ВЕТЧИНА И ГРИБЫ	440гр 940.-	220гр 640.-
ЧЕТЫРЕ СЫРА	350гр 1080.-	170гр 720.-

ХИТЫ OSTERIA DOLCE

	классико 30 см	пикколо 23 см		классико 30 см	пикколо 23 см
МЯСНАЯ	380гр 990.-	190гр 690.-	ШПЕК И ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	420гр 1310.-	210гр 840.-
МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ	420гр 1150.-	210гр 720.-	ПРОШУТТО И РУККОЛА	400гр 1390.-	200гр 990.-
С МОРЕПРОДУКТАМИ	350гр 1250.-	170гр 750.-	БЕЛЫЕ ГРИБЫ И ГОРГОНЗОЛА	490гр 1420.-	240гр 920.-
ИНДЕЙКА И ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ	440гр 1150.-	220гр 720.-	БРЕЗАОЛА И ТРЮФЕЛЬ	400гр 1310.-	200гр 890.-
КАРБОНАРА NEW	390гр 990.-	190гр 690.-			



PIZZA PIZZA метровая пицца из 4 частей -
мортаделла с фисташками, маргарита, прошутто с рукколой, 4 сыра 1600гр 3550.-

СУПЫ

ГАСПАЧО 250гр 450.-
+ КРЕВЕТКИ +290.-
+ КРАБ +450.-

БОРЩ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ
250/100гр 590.-

СИЦИЛИЙСКИЙ «ЗУППА ДИ МАРЕ»
с вонголе, креветками и маленькими
кальмарами. Подается с теплой фокачиной,
запеченной с орегано 250/30гр 950.-

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ 280гр 570.-

ТЫКВЕННЫЙ СУП
С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ
И МИНДАЛЁМ 250гр 490.-

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ТЁПЛАЯ ДОМАШНЯЯ ЧИАБАТТА,
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО 150/30гр 250.-

ФОКАЧЧИНА 120гр 390.-
- С ВЫДЕРЖАННЫМ СЫРОМ ПАРМЕЗАН
- С ОРЕГАНО И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ
- С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И СОУСОМ ПЕСТО

МОРЕ

СКОВОРОДКА РАКУШЕК ВОНГОЛЕ
С ДОМАШНЕЙ ЧИАБАТТОЙ 300/40гр 990.-

СТЕЙК ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ
с шпинатом и молодым картофелем 280гр 1350.-

ОБЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ
СО СВЕЖЕЙ РУККОЛОЙ 130/100гр 990.-

NEW КРЕВЕТКИ В ПРЯНОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ
250гр 590.-

NEW КАМБАЛА ПО-СИЦИЛИЙСКИ 320гр 690.-

СИБАС В СОУСЕ «ПРОСЕККО» С БРОККОЛИ
И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ 170гр 1250.-

СИБАС ПО-СИЦИЛИЙСКИ С КАРТОФЕЛЕМ
В ПРЯНОМ СОУСЕ 200гр 1250.-

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ 150гр 290.-

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ
С ЛЁГКОЙ ЗАПРАВКОЙ 50гр 350.-

БРОККОЛИ НА ПАРУ 130гр 390.-

ТРЮФЕЛЬНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С ПАРМЕЗАНОМ 120гр 350.-

ДОМАШНЕЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150гр 250.-

МЯСО

САЛТИМБОККА АЛЛА РОМАНА
нежные эскалопы из телятины,
обёрнутые в ломтики сыровяленой
ветчины прошутто крудо,
с картофельным пюре и соусом демиглас
250гр 1200.-

ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
С ЗАПЕЧЁННЫМИ В СОЛИ ОВОЩАМИ
И СОУСОМ ДЕМИГЛАС 250гр 1350.-

УТИНАЯ НОЖКА С СОУСОМ ЖУ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 200гр 860.-

ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 270гр 990.-

ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 250гр 990.-

КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ И ЦУКИНИ
С ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
330гр 590.-

СТЕЙК МАЧЕТЕ
подаём с соусом на выбор:
демиглас или перечный 250/100/50гр 1850.-

СТЕЙК РИБАЙ
подаём с соусом на выбор:
демиглас или перечный 290/100/40гр 3690.-

SPETTACOLO AL TAVOLO

В этом разделе мы собрали блюда, которые готовим прямо у Вашего стола по фирменным рецептам,
чтобы даже повседневный визит в ресторан превратился в гастрономический спектакль

ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
по вкусу: табаско, ворчестерский соус, корнишоны,
каперсы, шалот, желток и свежемолотый
черный перец 150/20гр 1190.-

СПАГЕТТИ «КАЧО-Э-ПЕПЕ»
Готовим в 6-ти килограммовой голове
сыра Пекорино 250гр 990.-

БОЛЬШОЙ ЦЕЗАРЬ НА ДВОИХ
готовим у Вашего стола
по историческому рецепту 1924 года

- С ЦЫПЛЁНКОМ 440гр 1350.-
- С КРЕВЕТКАМИ 440гр 1490.-

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СИБАС,
ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В СОЛЯНОМ ПАНЦИРЕ,
разделяваем у стола, подаём с картофельными
дольками и тартаром из помидоров
400/200/50 гр 3590.-

СУББОТНИЕ НЬОККИ

Только по субботам с 12:00 мы готовим нежнейшие ньокки и подаем с сыром Грана Падано
180гр 690.-

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом, пожалуйста, при приеме заказа