

osteria DOLCE

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

CET LA DOLCE VITA

3 УСТРИЦЫ МААКА
+
БОКАЛ РИСЛИНГ БРЮТ
или **БОКАЛ КВИН РОЗЕ**

900.-

ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ Намибия **550.-**

МААКА Китай **290.-**

ДИББА БЭЙ ОАЭ **550.-**

БРУСКЕТТЫ на домашней чиабатте

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 тратторий и остерий, лучше всего начать вечер

СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ *100гр* **420.-**

NEW **АРАНЧИНИ** с трюфельным тар таром из говядины и сырным муссом *100гр* **450.-**

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

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

ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН ТОННАТО
с тартаром из помидоров и базиликом
300гр **570.-**

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

ВИТЕЛЛО ТОННАТО *100гр* **790.-**

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, Брезаола) *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

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

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

NEW **КАПРЕЗЕ** *180гр* **550.-**

БОЛЬШОЙ НИСУАЗ 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 *190гр* **790.-**

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

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

NEW **ТОРТЕЛЛИНИ С ТЕЛЯТИНОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** *170гр* **710.-**

РАВИОЛИ С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ *200гр* **520.-**

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

ЛИНГВИНИ ПАРМИДЖАНО С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ *250гр* **650.-**

МАФАЛЬДИНЕ С ТЕЛЯТИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ *280гр* **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 *230гр* **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 *170гр* **990.-**

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ *240гр* **950.-**

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 pazza".
К любой пицце мы с удовольствием подадим ароматное оливковое масло, настоянное на чесноке и специях.

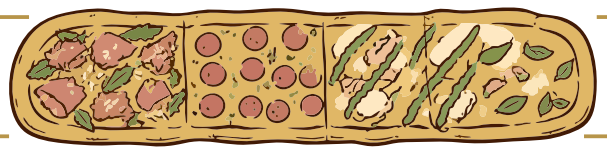
КЛАССИКА

	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*
МЯСНАЯ	*380гр* **990.-**	*190гр* **690.-**
МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ	*420гр* **1150.-**	*210гр* **720.-**
С МОРЕПРОДУКТАМИ	*350гр* **1250.-**	*170гр* **750.-**
ИНДЕЙКА И ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ	*440гр* **1150.-**	*220гр* **720.-**
КАРБОНАРА	*390гр* **990.-**	*190гр* **690.-**

	классико 30 см	*пикколо 23 см*
ШПЕК И ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	*420гр* **1310.-**	*210гр* **840.-**
ПРОШУТТО И РУККОЛА	*400гр* **1390.-**	*200гр* **990.-**
БЕЛЫЕ ГРИБЫ И ГОРГОНЗОЛА	*490гр* **1420.-**	*240гр* **920.-**
БРЕЗАОЛА И ТРЮФЕЛЬ	*400гр* **1310.-**	*200гр* **890.-**



PIZZA PAZZA *метровая пицца из 4 частей -*
мортаделла с фисташками, маргарита, прошутто с рукколой, 4 сыра *1300гр* **3550.-**

СУПЫ

ХЛЕБНЫЙ СУП "ПАППА АЛЬ ПОМОДОРО" *250гр* **470.–**

БОРЩ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ
250/100гр **590.-**

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

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ *280гр* **570.-**
** Подаём в ржаном хлебе*

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

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.-**

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.-**

КРЕВЕТКИ В ПРЯНОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ *250гр* **590.-**

NEW **ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ОВОЩАМИ В СОУСЕ БЕРБЛАН** *190гр* **1250.-**

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

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

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

МЯСО

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

ТАЛЬЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЗАПЕЧЁННЫМИ В СОЛИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС *240гр* **1350.-**

БЕДРО ЦЫПЛЁНКА ALLA DIAVOLA
с соусом ромеско и картофелем фри *250гр* **690.-**

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 *200гр* **1850.-**

СТЕЙК РИБАЙ *300гр* **3690.-**

СОУС К СТЕЙКУ
перечный / демиглас *50гр* **100.-**

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 *90/40гр* **890.-**

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,
разделываем 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 подаём с сыром Грана Падано.
Каждую неделю – разные!

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