

# Menu - Меню - 菜单



**LA CASCINA**



# Le insalate

Salads

САЛАТЫ

沙拉

## PINZIMONIO DI VERDURE E ORTAGGI

*Crudité of seasonal vegetables*

Ассорти из свежих овощей – «Пинцимонио»

油醋蔬菜沙拉

EURO 8,00

## GRECA

*cetrioli, pomodori, cipolla rossa, formaggio feta, olive, origano fresco*

*Greek cucumber, tomatoes, red onion, feta cheese, olives, fresh origano*

Салат «Греческий» - огурцы, помидоры, красный лук, сыр Фета, оливки, свежее орегано

希腊沙拉 黄瓜, 番茄, 红洋葱, 菲达干酪, 橄榄, 新鲜牛至

EURO 12,00

## CAPRESE CON BURRATA D'ANDRIA

*insalata di pomodori, basilico fresco*

*Caprese burrata from Andria, tomatoes, fresh basil*

Капрезе со свежим сыром Burrata из Андрии, салат из помидоров, свежий базилик

卡普里和安德里亚奶酪沙拉 番茄罗勒沙拉

EURO 12,00

## CAESAR

*lattuga romana, crouton, petto di pollo al jospier, Grana Padano DOP, polvere croccante di bacon, salsa Caesar*

*Caesar romaine lettuce, bread crouton, jospier grilled chicken breast, Grana Padano cheese DOP, crunchy*

*bacon powder, Caesar sauce*

Салат "ЦЕЗАРЬ" с романским латуком, гренки, куриная грудка, жаренная на хоспере, сыр Грана падано, порошок из хрустящего бекона, соус Цезарь  
凯撒沙拉 莴苣, 油煎面包块, 嘉士伯鸡胸肉, 格拉娜帕达诺干酪, 培根粉, 凯撒色拉

EURO 12,00

## CARCIOFI DELLA NORMANDIA

*tagliata di carciofi, rucola, Grana Padano DOP, straccetti di manzo "La Nobile"*

*Artichoke salad rocket, marinated beef strips "La Nobile", Grana Padano cheese DOP*

Салат «Артишоки Нормандии», рукола, маринованные кусочки говядины «La Nobile», сыр Грана падано

诺曼底菜蓟沙拉 菜蓟, 芝麻菜, 格拉娜帕达诺干酪, "La Nobile"牛肉条

EURO 14,00

## NIZZARDA ALLA LIGURE

*insalate miste, pomodorini, patate e fagiolini bolliti, uova sode, tonno, acciughe, olive Taggiasche, mais, basilico*

*Nizzarda mixed salads, cherry tomatoes, boiled potatoes and spring beans, boiled eggs, tuna, anchovies, Taggiasche olives, corn, basil*

**Нисуаз по лигурийски** – листья салата, помидоры черри, отварной картофель и фасоль, вареные яйца, тунец, анчоусы, оливки Таджаске, кукуруза, базилик  
力古里亚尼札达沙拉 沙拉, 小番茄, 土豆和四季豆, 水煮蛋, 金枪鱼, 欧洲鲱, 橄榄

玉米罗勒  
EURO 14,00

### POKE BOWL CASCINA

riso basmati, salmone crudo, avocado, sedano, edamame, alga nori, uova di salmone, semi di sesamo bianco, emulsione di olio EVO, salsa di soia, aceto di riso

*Poke bowl basmati rice, raw salmon, avocado, celery, edamame, nori seaweed, salmon eggs, white sesame seeds, emulsion of EVO oil, soy sauce, rice vinegar*

**Покé боул Кашина** - рис басмати, сырой лосось, авокадо, сельдерей, эдамамэ, водоросли нори, икра лосося, семена белого кунжута, эмульсия оливкового масла, соевый соус, рисовый уксус  
卡希纳冲浪碗沙拉 巴斯马蒂米, 生三文鱼, 鳄梨, 芹菜, 毛豆, 紫菜, 三文鱼籽, 白

芝麻  
EURO 16,00

## Gli antipasti

Starters

ЗАКУСКИ 开胃菜

### LE BRUSCHETTE DELLA CASCINA

pane abbrustolito di nostra produzione: peperoni arrostiti e stracciatella; caprino, prosciutto toscano e asparagi, fegatini e marmellata di cipolla di Certaldo; pomodorini, cipolla di Tropea e basilico fresco

*Our Bruschettas toasted home-made bread, roasted bellpepper with stracciatella cheese, goat cheese prosciutto and asparagus, chicken liver with Certaldo onion jam, tomato Tropea onion and fresh basil*

**Брускетты в стиле Кашина** - обжаренные ломтики хлеба собственного производства - жареный сладкий перец с сыром Страчателла; прошутто, козий сыр и спаржа; куриная печень с луковым джемом; помидорки чери, лук из Тропеа и свежий базилик

卡希纳面包片 我们生产的烤面包: 烤甜椒, 羊奶酪, 托斯卡纳火腿和芦笋, 食用肝和切塔尔多洋葱果酱

EURO 9,00

### PALETA DE PATA NEGRA DE BELLOTA ADMIRACION BLAZQUEZ

*affettata alla Berkel - sliced at Berkel*

**Испанский хамон ПАТА НЕГРА** нарезанный на слайсере Беркель

伯克尔切片

50 gr EURO 10,00 - 100 gr EURO 20,00

### SELEZIONE DI SALUMI E INSACCATI AL COLTELLO

prosciutto Toscano DOP, salumi toscani, salamini e mortadella Bologna DOP

*Selection of hand sliced cured cold cuts meat and salumi*

**Мясное** ассорти из итальянских копченностей и салями  
冷盘和香肠 续随子, 烤鳄梨, 辣根美乃滋, 腌制蛋黄碎

EURO 15,00

### BATTUTA DI FILETTO DI MANZO IRLANDESE

capperi, avocado grigliato, maionese di rafano, grattugiata di tuorlo marinato  
*Handcut Irish beef capers, grilled avocado, horseradish mayo, grated cured egg yolk*

Тартар из рубленой ирландской говядины каперсы, авокадо на гриле, майонез из хрена, тертый яичный желток

爱尔兰牛肉片 续随子, 烤鳄梨, 辣根美乃滋, 腌制蛋黄碎

EURO 19,00

### PARMIGIANA DI MELANZANE

mozzarella di bufala DOP, basilico fritto

*Eggplant parmigiana buffalo mozzarella DOP, fried basil*

Пармиджана из баклажанов с моццареллой и базиликом

焗烤茄子 水牛芝士, 炸罗勒

EURO 13,00

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO "NARDIN"

pane nero tostato, burro d'Isigny alla colatura d'alice "Armatore", crostino di pimento de pequillo, capperi e acciughe  
*Cantabrian sea anchovies "Nardin" toasted black bread, anchovy necter flavored Isigny butter, pimento de pequillo, capers and anchovies crostini*

Кантабрийские морские анчоусы «Nardin» поджаренный черный хлеб, масло Изини со вкусом нектара анчоуса, гренки с перчиком, каперсами и анчоусами

坎塔布连鳀"Nardin" 烤黑面包, 凤尾鱼味黄油, 五香辣椒烤克洛斯蒂尼, 续随子和鳀

EURO 16,00

### POLPO DEL MAR MEDITERRANEO

patate, pomodorini, olive Taggiasche, vinaigrette di lamponi

*Octopus from Mediterranean sea potatoes, cherry tomatoes, Taggiasche olives, raspberry vinaigrette*

Осьминог из Средиземного моря картофель, помидоры черри, оливки Таджиаске, малиновый винегрет

地中海章鱼 土豆, 小番茄, 橄榄, 覆盆子醋汁

EURO 16,00

### SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LONDON CURE FORMAN & SON

aromatizzato al gin tonic, burro d'Isigny, pane tostato ai cereali

*Scottish smoked salmon London Cure Forman & Son gin tonic flavored Isigny butter, toasted cereal bread*

Копченый шотландский лосось LONDON CURE FORMAN & SON ароматизированный джином-тонином, маслом Изини, поджаренный зерновой хлеб

烟熏苏格兰鲑鱼 LONDON CURE FORMAN & SON 奎宁杜松子酒, 咸黄油, 考麦片面包

EURO 18,00

### INSALATA DI MARE

gamberi, calamari, polpo, seppia, cozze, pomodorini, verdure e erbe di stagione, emulsione di agrumi

*Seafood salad shrimp, squid, octopus, cuttlefish, mussels, tomatoes, season vegetables, citrus emulsion*

Теплый салат из морепродуктов - креветки, кальмары, осьминоги, каракатицы, мидии, помидоры, сезонные овощи и зелень, эмульсия из цитрусовых

海鲜沙拉 虾, 鱿鱼, 章鱼, 乌贼, 贻贝, 小番茄, 蔬菜, 时令草, 柑橘乳

EURO 16,00

# Il pesce crudo

Raw fish

Сырые морепродукты 生鱼

## TRIS DI TARTARE: TONNO PINNA BLU, BRANZINO DI LENZA, SALMONE SELVAGGIO SCOZZESE

chips al wasabi, aioli all'avocado, aioli al peperone, aioli al cipollotto

*Trio of tartare: blue fin tuna, line caught seabass, scottish wild salmon wasabi chips, avocado aioli, pepper aioli, onion aioli*

Трио-тартар – Синий Тунец, Морской Окунь, Шотландский дикий Лосось чипсы васаби, айоли с авокадо, айоли со сладким перцем, айоли с луком  
鞑鞑三人组: 蓝鳍金枪鱼, 鲈鱼, 苏格兰野生鲑鱼 芥末薯条, 鳄梨大蒜蛋黄酱, 甜椒大蒜蛋黄酱, 大葱大蒜蛋黄酱  
EURO 18,00

## GRAN SELEZIONE

gamberi rossi e scampi di Mazara, tonno Pinna Blue, salmone selvaggio, branzino di lenza, ricciola Hamachi, ostriche Surlut, vongola Cloudy Bay Nuova Zelanda

*"Gran selezione" raw seafood platter langoustines and red prawns from Mazara, blue fin tuna, wild salmon, line caught sea bass, Hamachi yellow tail, Surlut oysters, clam "Cloudy Bay" New Zealand*

Ассорти из сырых морепродуктов - сицилийские красные креветки и лангустины из Мадзара, синий тунец, дикий лосось, морской окунь, сериола "Hamachi", устрицы "Surlut", моллюск "Cloudy Bay" из Новой Зеландии  
大选择 红虾和马扎拉虾, 蓝鳍金枪鱼, 野生鲑鱼, 鲈鱼, Hamachi 鲷鱼, Surlut 牡蛎, 蛤蜊 Cloudy Bay 新西兰  
EURO 29,00

## PLATEAU ROYALE

gran selezione con aggiunta di tris di tartare e gamberi viola di Mazara

*"Plateau Royal" raw seafood platter same as "Gran Selezione" with addition of trio of tartare and purple shrimps from Mazara*

Морская дегустация по королевски – ассорти с добавлением трио тартар и фиолетовые креветки из Мадзара  
总高原 大选择加上鞑鞑三人组和马扎拉紫虾  
EURO 65,00

## LE OSTRICHE

Oysters - Устрицы - 牡蛎: Fines de Clair EURO 3,00 Daniel Surlut EURO 4,00 Belon EURO 6,00

# I primi piatti

Pastas ПЕРВЫЕ БЛЮДА 前菜

## BRODETTO DI PESCE

crostacei, polpo, seppia, cozze e vongole, pane agliato abbrustolito

*Seafood soup crustaceans, octopus, cuttlefish, mussels & clams, charcoaled garlic bread*

**Суп из морепродуктов** - ракообразные, осьминог, каракатица, мидии

и моллюски, поджаренный чесночный хлеб

海鲜汤 甲壳, 章鱼, 乌贼, 贻贝和蛤蜊, 烤大蒜面包

EURO 16,00

## LINGUINE RUSTICHE "CAVALIERE GIUSEPPE COCCO"

ricci di mare, perle di colatura d'alice "Armatore", emulsione di aglio olio e peperoncino, prezzemolo

*Linguine rustiche "cavalere Giuseppe Cocco" sea urchin, anchovies colatura pearls "Armatore",*

*garlic oil and chili pepper emulsion, parsley*

**Деревенская паста Лингвини "CAVALIERE GIUSEPPE COCCO", морские ежи, икра из нектара анчоусов "Armatore", эмульсия АОП (чеснок, оливковое**

**масло и перец чили), петрушка**

宽面条 "CAVALIERE GIUSEPPE COCCO" 海胆, 凤尾鱼的珍珠, 大蒜油和辣椒油

EURO 16,00

## TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

astice e la sua bisque, pomodorini, maggiorana

*Egg pasta tagliolini lobster and its bisque, cherry tomatoes, marjoram*

**Яичная паста тальолини с лобстером, помидорки черри, майоран**

新鲜面 龙虾浓汤, 小番茄, 墨角兰

EURO 18,00

## GNOCCHI DI PATATE

carciofi saltati della Normandia, fonduta al Camambert, fiori eduli

*Home-made potato gnocchi sautéed Normandy artichokes, Camambert fondue, edible flowers*

**Картофельные клецки по-домашнему жареные артишоки**

**Нормандии,**

**фондю из Камамбера, съедобные цветы**

土豆玉棋 诺曼底炒洋蓍, 卡芒贝尔奶酪, 花卉

EURO 14,00

### RISOTTO "VIALONE NANO"

*gamberi rossi di Sicilia, stracciatella di Burrata, curry*

*Vialone Nano rice red prawns from Sicily, stracciatella from Burrata, curry*

**Ризотто VIALONE NANO с сицилийскими красными креветками ,  
страчателла из сыра Burrata, приправленное карри**

烩饭"VIALONE NANO" 西西里红虾, 水牛奶酪, 咖喱

EURO 18,00

### SPAGHETTI DI SEMOLA DI GRANO DURO ALLA CARBONARA

*guanciale di Amatrice, uova di Montagna Bio, cialda di pecorino al pepe nero*

*Spagnetti carbonara pork cheek from Amatrice, Mountain Bio eggs, pecorino wafer with black pepper*

**Спагетти Карбонара из твердых сортов пшеницы, свиная щека из  
Аматриче, горные органические яйца, вафли с сырой Пекорино и черным**

**Перцем**

硬粒小麦意粉培根面 阿马特里切猪面颊肉, 有机山蛋, 黑胡椒诺威化饼干

EURO 13,00

### PACCHERI "RUMMO" TRAFILATI AL BRONZO

*ragù di branzino, pomodorini, aglio, prezzemolo*

*Paccheri pasta "Rummo" seabass, cherry tomatoes, garlic, parsley*

**Паста паккери "Rummo" с рагу из морского окуня, помидоры черри,  
чеснок, петрушка**

帕克里粗管面"RUMMO" 鲈鱼酱, 小番茄, 大蒜, 香芹

EURO 15,00

### COUS COUS "ORO PURO"

*polpo, seppie, verdure saltate alla Mediterranea*

*Oro Puro cous cous octopus, cuttlefish and Mediterranean style sauted vegetables*

**Кускус Oro Puro осьминог, каракатица и тушеные овощи в  
средиземноморском стиле**

古斯米"纯金" 章鱼, 乌贼, 地中海味炒蔬菜

EURO 14,00

# La carne

tutta la nostra selezione di carne viene cotta nel forno Josper e i contorni sono extra  
*all our meat is cooked in Josper grill and the side dishes are extra*

**весь наш выбор мяса готовится в духовке Josper, а гарниры являются  
дополнительными**  
我们所有肉类都是在嘉士伯烤箱中烘烤，配菜是额外的

Meat      Мясо      肉

## SECRETO DI MAIALE IBERICO PATA NEGRA

*Secreto of iberian pork Pata Negra*

### **Испанский молодой поросенок PATA NEGRA**

伊比利亚猪的秘密 PATA NEGRA

EURO 18,00

## COSTOLETTE D'AGNELLO IRLANDESE

*Irish lamb chops*

### **Ребрышки из ирландского ягненка**

爱尔兰羊排

EURO 20,00

## TAGLIATA DI MANZO SCOTTONA SIMMENTAL PREMIUM "La Nobile"

*Sliced simmental beef entrecote premium "La Nobile"*

### **Нарезка ароматной симментальской говядины высшего качества "La Nobile"**

西门塔尔切片牛排 "La Nobile"

EURO 20,00

## FILETTO DI MANZO ANGUS IRLANDESE

*Irish angus beef fillet*

### **Вырезка ирландской говядины на гриле**

爱尔兰安格斯牛里脊肉

EURO 22,00

## TOMAHAWK DI MANZO "La Nobile" - minimo 1 kg

*Tomahawk steak of british beef - minimum 1 kg*

### **Томагавк стейк "La Nobile" - минимальный 1 кг**

牛肉战斧 "La Nobile" - 最低额度 1 公斤

EURO 55,00

## BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA SIMMENTAL PREMIUM "La Nobile"



con patate arrosto  
*Simmental beef t-bone "fiorentina" steak premium "La Nobile" with roast potatoes*  
**Стейк по-флорентийски** высшего качества "La Nobile" с жареным  
картофелем  
佛罗伦萨西门塔尔牛排 "La Nobile" 和烤土豆  
EURO 50,00 al kg

## I contorni

### Side dishes

### Гарнир

### 小菜

*Purè di patate, patatine al forno, patate fritte*  
*Potato mash, oven roasted potatoes, french fries*  
**Картофельное пюре, жареный картофель**  
**в духовке, картофель фри**  
土豆泥, 烤土豆, 炸土豆

EURO 4,00

*Verdure di stagione alla griglia*  
*Grilled seasonal vegetables*  
**Сезонные овощи на гриле**  
烤时令蔬菜

EURO 4,00

*Insalata mista*  
*Mix salad*  
**Салат микс**  
混合沙拉

EURO 4,00

*Carciofi fritti*  
*Fried artichokes*  
**Жареные артишоки**  
炸鲜蓟

EURO 6,00

*Spinaci saltati all'aglio*  
*Sauteed spinach with garlic*  
**Обжаренный шпинат с чесноком**  
菠菜炒大蒜  
EURO 4,00

*Fagioli di Sorana*  
*Cannellini beans*  
**Каннеллони бобы**  
白腰豆  
EURO 6,00

## TRIS DI MINI BURGER "LA NOBILE"

*Qioi all'avocado, cipolla di Tropea caramellata, polvere croccante di bacon, insalatina*  
*Coleslaw*

*Roquefort, rucola, pomodori*

*Qioi with avocado, caramelized Tropea onion, crunchy bacon powder, salad*  
*Coleslaw*

*Roquefort, rocket, tomatoes*

**Трис мини гамбургер "LA NOBILE"**

Айоли с авокадо, карамелизированный лук из Тропеа, крошка из хрустящего бекона, капустный салат, сыр Рокфор, рукола, помидоры  
迷你汉堡的三重奏 "La Nobile"  
鳄梨蒜泥蛋黄酱, 焦糖特罗佩亚洋葱, 培根粉, 卷心菜, 罗克福干酪, 芝麻菜, 番茄  
EURO 25,00

*I mini burger sono serviti con patate fritte, ketchup e maionese.*

*Mini burger are served with chips, ketchup and mayonnaise.*

Мини бургеры подаются с жареным картофелем, кетчупом и майонезом  
迷你汉堡配炸土豆, 番茄酱和蛋黄酱

## || pesce

Fish Рыба 鱼

### TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA

*salsa cruda alla "Puttanesca", spinacini saltati all'olio e colatura d'alicci "Armatore"*

*Yellow fin tuna steak cherry tomatoes, caperberries, Taggiasca olives, baby spinach sauted with garlic and anchovies necter*

Нарезка желтопёрого тунца, соус "Путтанеска" (помидоры черри, каперсы, оливки

Таджаске), шпинат, обжаренный в масле и нектаре из анчоусов

黄鳍金枪鱼排 烟花女生酱, 油炒菠菜和凤尾鱼花蜜

EURO 26,00

### CATALANA DI CROSTACEI MISTI

*crudité di frutta e verdura di stagione*

*Catalana of mixed crustacean seasonal vegetable and fresh fruit*

Приготовленное на пару **Ассорти из ракообразных по-каталански**, подаваемое

со свежими овощами и фруктами

加泰罗尼亚混合甲壳 新鲜水果和时令蔬菜

EURO sq

### LA NOSTRA GRAN FRITTURA DI MARE

*calamari, gamberi, carciofi, zucchini, cipolla, fiori di zucca*

*Our "fritto di mare" squid, prawns, artichokes, zucchini, onion, pumpkin flowers*

**Ассорти из морепродуктов запеченное в кляре** - кальмары, креветки, артишоки,

кабачки, лук, цветы тыквы

我们的炸鱼 鱿鱼, 虾, 鲜蓟, 小南瓜, 洋葱, 南瓜花

EURO 26,00

### BACCALA' GIRALDO LOMO ESPECIAL

cotto a bassa temperatura, crema di ceci, tortilla di polenta al rosmarino, fiori eduli  
*Giraldito Lomo Especial codfish cooked at low temperature, chickpea cream, rosemary tortilla, edible flowers*  
**Треска GIRALDO LOMO ESPECIAL** приготовленная при низкой температуре, крем из нута,  
тортилья с полентой и розмарином, съедобные цветы  
鳕鱼 "GIRALDO LOMO ESPECIAL" 低温下煮熟, 鹰嘴豆奶油, 迷迭香玉米饼, 花卉  
EURO 26,00

**PESCATO DEL GIORNO: all'isolana, al Josper o in crosta di sale**  
*Whole fish of the day: isolana style, josper grilled in salt crust*  
**Свежая рыба** запеченная в духовке с овощами, запеченная в «гриль Хоспер»;  
запеченная в соли  
当天捕: 岛屿风格, 嘉士伯或盐壳  
EURO 26,00

**GRIGLIATA MISTA DI MARE**  
*scampi, gamberoni, seppia, polpo, calamari, filetto di pesce del giorno, pomodoro grigliato, misticanza di campo*  
*Grilled seafood platter scampi, prawns, cuttlefish, octopus, calamari, fish fillet of the day, grilled tomato, mixed salad*  
**Ассорти из морепродуктов на гриле** - лангустины, креветки, каракатицы,  
осьминог, кальмары, филе рыбы, помидоры, салат микс  
混和烤海鲜 海螯虾, 大虾, 乌贼, 章鱼, 鱿鱼, 当日鱼片, 烤番茄, 田野混合  
EURO 30,00

**FILETTO DI SALMONE NORVEGESE AL JOSPER**  
*carciofi trifolati, creme fraiche, uova di salmone*  
*Josper grilled norwegian salmon sautéed artichokes, creme fraiche, salmon eggs*  
**Норвежский лосось на гриле**, жареные артишоки, сметана, икра лосося  
挪威嘉士伯三文鱼片 炒洋蓟, 法式酸奶油, 三文鱼蛋  
EURO 24,00

# Menu bambini

children's menu Детское Меню 儿童套餐

## PRIMO A SCELTA

*choice of pasta courses*

Первые блюда на выбор

第一选择

penne "piccolini" al pomodoro

*penne "piccolini" in tomato sauce* - Паста Пеннетте с томатным соусом  
番茄小直通粉

tagliatelle al ragù

*tagliatelle in meat sauce* - Тальятелле с мясным соусом  
肉酱宽面

gnocchetti ai formaggi

*gnocchi in cheese sauce* - Клецки с сырным соусом  
奶酪玉棋

## SECONDO A SCELTA

*choice of main courses*

Вторые блюда на выбор

第二选择

miniburger di manzo

*minibeef burger* – Минибургер  
小牛肉汉堡

bocconcini di pollo fritto

*small pieces of chicken* - Куриные наггетсы  
炸鸡块

*i secondi piatti sono serviti con patatine fritte, ketchup e maionese*

*every main courses will be served with french fries, ketchup and mayonnaise*

*все вторые блюда будут поданы с картофелем фри, кетчупом и майонезом*

第二道配炸土豆条，番茄酱和蛋黄酱

## DESSERT A SCELTA

*choice of dessert*

**Десерт**

选择甜点

**gelato**

*ice-cream – Мороженое*

冰淇淋

**fragole fresche**

*fresh strawberries – Свежая клубника*

新鲜草莓

## ACQUA O SUCCO O BIBITA

*water or juice or soft drink – Вода, сок или напиток на выбор*

水或果汁或饮料

€ 15,00

# La pizza

Pizzas

Пицца

披萨

**MARINARA** pomodoro, aglio, prezzemolo

*tomato, garlic, parsley*

**Красная пицца Маринара** – томатный соус, чеснок, петрушка

玛丽亚娜 番茄, 大蒜, 香芹

EURO 6,00

**MARGHERITA** pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

*tomato, mozzarella, fresh basil*

**Маргарита** – томатный соус, моцарелла и свежий базилик

玛格丽特 番茄, 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 新鲜罗勒

EURO 7,00

**BUFALINA** pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, basilico fresco

*tomato, buffalo mozzarella, confit tomatoes, fresh basil*

**Буфалина** – томатный соус, моцарелла из буйволиц, помидорки Конфи и свежий

базилик

水牛 番茄, 水牛莫扎瑞拉乳酪, 小番茄, 新鲜罗勒

EURO 8,00

**NAPOLETANA** pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico  
*tomato, mozzarella, Pantelleria's capers, anchovies of Cantabrian*

**Наполетана** – томатный соус, моццарелла, каперсы и анчоусы  
那不勒斯 番茄, 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 潘泰莱里亚续随子, 坎塔布连鳀  
EURO 8,00

**PROVOLONA** mozzarella fior di latte, provola fresca, fiori di zucca, pomodorini, rucola  
*mozzarella, fresh provola, zucchini flowers, cherry tomatoes, rocket*

**Проволона** - моцарелла, свежий сыр Провола, цветы цуккини, помидоры черри,  
руккола  
波罗伏洛 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 波罗伏洛干酪, 南瓜花, 小番茄, 芝麻菜  
EURO 8,00

**CAPRICCIOSA/4 STAGIONI** pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi prataioli,  
carciofini, olive di Cerignola

*tomato, mozzarella, cooked ham, champignons, artichokes, Cerignola's olives*  
**Пицца «Времена года»** - томатный соус, моццарелла, ветчина, шампиньоны,  
артишоки и оливки  
四季 番茄, 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 熟火腿, 四孢蘑菇, 鲜蓟, 切里尼奥拉橄榄  
EURO 8,00

**6 FORMAGGI** taleggio, gorgonzola, parmigiano, provola affumicata, mozzarella di bufala, stracchino  
*taleggio, gorgonzola, parmesan, smoked provola, buffalo mozzarella, stracchino*

**Белая пицца «Шесть сыров»** – Таледжо, Горгонзола, Пармизан, копченая Провола,  
Моццарелла из буйволиц, Стракино  
六种奶酪 塔莱焦奶酪, 蓝纹奶酪, 帕马森干酪, 烟熏波罗伏洛干酪, 水牛莫扎瑞拉乳酪,  
利古里亚起司  
Euro 8,00

**TOSCANA** pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca di cinta senese, patate, rosmarino  
*tomato, mozzarella, fresh sausage of Cinta Senese, potatoes, rosemary*

**Тоскана** – томатный соус, моццарелла, охотничья свиная колбаска, картофель,  
розмарин  
托斯卡纳 番茄, 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 琴塔猪肠, 土豆, 迷迭香  
EURO 8,00

## VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, melanzane, zucchini, peperoni, radicchio trevigiano, rucola  
*tomato, mozzarella, cherry tomatoes, grilled eggplants, zucchini, peppers, red chicory, rocket salad*

**Вегетарианская пицца** – томатный соус, моццарелла, помидорки Черри,  
баклажаны, кабачки, болгарский перец, цикорий красный и руккола  
蔬菜 番茄, 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 小番茄, 茄子, 南瓜, 甜椒, 菊苣, 芝麻菜  
EURO 8,00

**DIAVOLA** pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante  
*tomato, mozzarella, spicy salami*

**Дьявола** – томатный соус, моццарелла, пикантное салями  
魔鬼 番茄, 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 辣萨拉米  
EURO 8,00

**TONNO E CIPOLLA DI TROPEA** mozzarella fior di latte, pomodoro, tonno e cipolla di Tropea  
*mozzarella, soft cheese, tomato, tuna and onion from Tropea*

**Туец и Лук** – моцарелла, томатный соус, туец и лук из Тропеа  
金枪鱼和特罗佩亚洋葱牛乳莫扎瑞拉乳酪，番茄，金枪鱼和特罗佩亚洋葱  
EURO 8,00

**PANE ARABO** mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, insalata romana, prosciutto cotto  
*mozzarella, fresh tomato, roman salad, cooked ham*

**Пане Арабо** – моцарелла, свежий помидор, римский салат, ветчина  
阿拉伯面包 牛乳莫扎瑞拉乳酪，新鲜番茄，莴苣，熟火腿  
EURO 8,00

**CALZONE** mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro, parmigiano  
*mozzarella, cooked ham, tomato, parmesan*

**Кальцоне** - закрытая форма пиццы, изготовленная в виде полумесяца,  
моцарелла, ветчина, помидор, Пармезан  
大鞋子 牛乳莫扎瑞拉乳酪，熟火腿，番茄，帕马森干酪  
EURO 8,00

## La pizza gourmet

Gourmet pizzas

Пицца для гурманов

披萨美食

DOP

mortadella di Bologna DOP, burrata d'Andria DOP, granella di pistacchi di Bronte DOP  
*mortadella Bologna DOP, burrata from Andria DOP, Bronte DOP pistachio grains*

**Пицца ДОП** – мортаделла из Болоньи, буррата из Андрии, фисташковое зерно из  
Бронте  
博罗尼亚肉肠，安德里亚奶酪，勃朗特开心果  
EURO 16,00

BIO AL TARTUFO

mozzarella fior di latte, pecorino fresco biologico "Il Bugiardo", tartufo nero estivo "Scorzzone"  
*mozzarella, fresh organic pecorino "Il Bugiardo", black summer truffle "Scorzzone"*

**Био с трюфелем** - моцарелла, свежий органический сыр Пекорино, черный летний  
трюфель  
有机松露 牛乳莫扎瑞拉乳酪，新鲜绵羊干酪“说谎者”，夏季黑松露“夏块菌”  
EURO 18,00

SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE AL GIN TONIC

mozzarella fior di latte, pomodorini, fiori di zucca, stracciatella, caviale di salmone  
*Gin Tonic flavored smoked salmon, mozzarella, cherry tomatoes, zucchini flowers, stracciatella, salmon caviar*

**Шотландский копченый лосось** с ароматом джин-тоники - моцарелла,  
помидоры черри, цветы цуккини, страчателла, икра лосося  
琴汤尼烟熏苏格兰三文鱼 牛乳莫扎瑞拉乳酪，小番茄，南瓜花，奶酪，三文鱼子酱  
EURO 18,00

## SPAGNOLA

*Pata Negra Iberico, mozzarella fior di latte, Cabrales DOP, rucola  
Pata Negra ham, mozzarella, Cabrales DOP cheese, rocket salad*

Белая пицца **Спаньола** - сыровяленая испанская ветчина Pata Negra Iberico,  
моццарелла, сыр Кабралес и руккола

西班牙 伊比利亚火腿, 牛乳莫扎瑞拉乳酪, 卡伯瑞勒斯奶酪, 芝麻菜

EURO 18,00

## GAMBERO ROSSO DI MAZARA

*pomodoro, tartare di bufala, guacamole, zest di limoni di Sorrento  
tomato, buffalo mozzarella tartar, guacamole, lemon zest*

Красная пицца **сицилийские креветки из Мадзара** – помидор, тартар из свежей моццареллы  
буйволиц, гуакамоле, лимонная цедра

马扎拉红虾 番茄, 鞑鞑水牛, 鳄梨酱, 索伦托柠檬皮

EURO 20,00

# I dolci

Desserts

ДЕСЕРТ

甜点

## SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

*selection of home-made ice cream*

Ассорти мороженого и сорбетто нашего производства  
我们生产的冰淇淋和雪葩

EURO 7,00

## "TIRAMISU" MACAROON

*gelato al caffè "Jamaica Blue Mountain"*

*Tiramisu macaroon "Jamaica blue mountain" coffee ice cream*

**Макарон Тирамису, кофейное мороженое "Jamaica blue mountain"**

马卡龙提拉米苏 蓝山咖啡冰淇淋

EURO 9,00

## CHEESECAKE DI RICOTTA E COCCO

*gel d'ananas, gelato al cocco tostato*

*Ricotta and coconut cheesecake pineapple gel, roasted coconut ice cream*

**Чизкейк с рикоттой и кокосом, ананасовым гелем и мороженым  
из жареного кокоса**

里考塔椰子芝士蛋糕 菠萝胶, 烤椰子冰淇淋

EURO 9,00



### SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE

minestrone di frutti di bosco, gelato alla vaniglia del Madagascar

*Chocolate fondant soufflé wild berries minestrone, vanilla ice cream from Madagascar*

**Шоколадное суфле**, минестроне из лесных ягод, мадагаскарское ванильное мороженое

黑巧克力蛋奶酥 野生浆果汤, 马达加斯加香草冰淇淋

EURO 9,50

### PARFAIT AL GIANDUIA

caramello, salsa al cioccolato

*Giandua parfait caramel, chocolate sauce*

**Парфе с джандуйя**, карамель, шоколадный соус

吉安地哈芭菲 焦糖, 巧克力汁

EURO 9,00

### NAPOLEON DI FRAGOLE

crema chantilly, salsa di fragole

*Strawberry Napoleon chantilly cream, strawberry sauce*

**Клубничный Наполеон**, крем Шантильи, клубничный соус

草莓拿破仑尚蒂伊奶油, 草莓酱

EURO 9,00

### SFERA AL CIOCCOLATO BIANCO

yogurt bianco, lamponi, caviale di lampone

*White chocolate sphere white yogurt, raspberries, raspberry caviar*

**Сфера из белого шоколада**, белый йогурт, малина, малиновая икра

白巧克力球 白酸奶, 覆盆子, 覆盆子酱

EURO 9,50

### CREME BRULEE D'ARANCIA

sorbetto di kalmansi, confit di kumquat

*Orange flavored brulée cream kalmansi sorbet, sugar poached kumquat*

**Крем-брюле со вкусом апельсина**, сорбетто из каламандин, конфи из японского мандарина

奶油橙子布蕾 四季橘雪葩, 糖渍金桔

EURO 9,00

### TRILOGIA DI CIOCCOLATO

biscotto croccante, cioccolato dark, white, ruby

*Crunchy biscuit dark chocolate, white, ruby*

**Шоколадная трилогия** - темный шоколад, белый, рубин, хрустящее печенье

巧克力三部曲 脆饼干, 黑巧克力, 白, 红宝石

EURO 9,50

# I formaggi e la frutta

cheeses and fruit

СЫРЫ – ФРУКТЫ

奶酪和水果

## SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATE DI FRUTTA, MIELE E FRUTTA SECCA

*selection of cheeses with fruit compote, honey and dry fruits*

**Великолепное разнообразие как итальянских, так и европейских сыров со свежими фруктами, орехами, мармеладом и медом**  
选择奶酪跟水果酱，蜂蜜和干水果

EURO 14,00

## ANANAS AL NATURALE

*pineapple*

Ананас

天然菠萝

EURO 7,00

## FRAGOLE AL NATURALE

*strawberries*

Свежая клубника

天然草莓

EURO 7,00

## MOSAICO DI FRUTTA FRESCA

*selection of fresh fruit*

Мозаика из свежих фруктов

新鲜水果马赛克

EURO 9,00

## FRAGOLE CON PANNA O GELATO

*strawberries with whipped cream or ice cream*

Свежая клубника с мороженым или взбитыми сливками

草莓跟奶油或冰淇淋

EURO 8,00

## MISTICANZA DI FRUTTI DI BOSCO

*wild berries*

Свежие лесные ягоды

浆果混合

EURO 9,00

MISTICANZA DI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA E GELATO

*wild berries with whipped cream or ice cream*

Свежие лесные ягоды с мороженым или взбитыми сливками

浆果混合跟奶油和冰淇淋

EURO 10,00

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA

*hot melted chocolate with fresh seasonal fruits*

Шоколадное фондю со свежими фруктами

巧克力火锅跟新鲜水果

EURO 12,00