

menu primavera - estate 2019 curato da
menu spring - summer 2019 curated by
Весна - Лето 2019

Chef Mickey



LA CASCINA

La Cascina propone una raccolta musicale selezionata in esclusiva da
La Cascina offers a musical selection curated by
Музыкальным оформлением ресторана LA CASCINA занимается
исключительно

Dj Sound Designer Leo Tolu



Le insalate

Salads

САЛАТЫ

PINZIMONIO DI VERDURE E ORTAGGI BIO bagna càuda

Crudite of raw organic seasonal vegetables bagna Càuda dressing

Ассорти из свежих БИО овощей – «Пинцимонио» и сальса Кауда

EURO 8,00

GRECA CON SALMONE

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

Greek salad with salmon cucumber, tomatoes, red onion, feta cheese, olives, shell pasta, fresh origano

Салат «Греческий» с лососем– огурец, помидоры, красный лук, сыр фета, ракушки, оливки, орегано

EURO 12,00

BURRATA D'ANDRIA

Insalata di pomodori "heirloom", olio d'acciuga del Cantabrico, erbe di stagione

Burrata from Andria heirloom tomatoes salad, Cantabrian anchovies oil, seasonal herbs

Буррата из Андрии с салатом из помидор, кантабрийский анчоус и травы.

EURO 12,00

CAESAR

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

Caesar romaine lettuce hearts, bread crouton, jospier grilled chicken breast, Grana Padano cheese DOP, crunchy bacon powder, Caesar

Салат 'ЦЕЗАРЬ' с романским латуком, гренок, курица, хрустящий бекон в порошке и соус

EURO 12,00

INSALATA DI MARE

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

Mix seafood salad prawns, calamari, octopus, cuttlefish, mussels, crab, cherry tomatoes, vegetables and seasonal herbs, citrus emulsion

Микс из морепродуктов - салат из креветок, кальмаров, осьминогов, каракатиц, мидий, крабов, помидоров черри, сезонных овощей и трав, цитрусовая эмульсия

EURO 16,00

MOZZARELLINE DI BUFALA

finissime di Black Angus marinato, fichi freschi, rucola, balsamico di melograno

Buffalo mozzarella marinated Black Angus slivers, fresh figs, rocket, pomegranate sap

Буффало моцарелла, маринованные ломтики черного ангуса, свежий инжир, руккола, гранатовый уксус

EURO 14,00

CASCINA

insalate miste, pomodorini, mais, ravanelli, tonno, uovo sodo, olive Taggiasche, cipollotti, pesca, vinaigrette alla senape di Dijon

Cascina mix salad, cherry tomatoes, corn, red radish, hard boiled egg, Taggiasca olives, spring onion, peach, Dijon mustard vinaigrette

Салат «Кашина» - листья салата, помидоры черри, кукуруза, красная редька, тунец, яйцо вкрутую, оливки, зеленый лук, персик, дижонская горчица

EURO 13,00

Gli antipasti

Starters

ЗАКУСКИ

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; ветчина, козий сыр и спаржа; куриная печень с луковым джемом; помидорки чери, лук из Тропеа и свежий базилик

EURO 9,00

SELEZIONE DI SALUMI E INSACCATI AL COLTELLO

prosciutto Toscano DOP, Paleta di Pata Negra, salumi toscani, salamini e mortadella Bologna DOP

Selection of hand sliced cured cold cuts and salami

Мясное ассорти из итальянских копченостей и салями

EURO 15,00

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO IRLANDESE oppure BATTUTA DI FILETTO DI GUNMA WAGYU BEEF AL COLTELLO

capperi, avocado grigliato, maionese di rafano, grattugiata di tuorlo marinato

Hand cut irish beef or gunma wagyu tartar capers, grilled avocado, horseradish mayo, grated cured egg yolk

Тартар из рубленой ирландской - японской говядины Каперсы, авокадо на гриле, майонез из хрена, тертый маринованный желток

EURO 19,50 - EURO 45,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

mozzarella di bufala DOP, basilico fritto

Eggplant parmigiana buffalo mozzarella DOP, fried basil

Пармиджана из баклажанов с моццареллой и базиликом

EURO 13,00

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "NARDIN"

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

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

EURO 16,00

POLPO DEL MAR MEDITERRANEO

patate Ratte, pomodorini, sedano, cuore di lattuga romana, vinaigrette di cipolla arrostita

Octopus from Tirrenian sea ratte potatoes, cherry tomatoes, celery, romaine lettuce hearts, roasted onion vinaigrette

Осьминог из Тирренского моря, картофель, помидоры черри, сельдерей, листья салата романского, винегрет из жареного лука

EURO 16,00

CARPACCIO DI CAPESANTE ATLANTICHE

insalata riccia, uova di salmone, ravanelli, melograno, arancia, vinaigrette di 'nduja

North Atlantic sea scallops carpaccio frisee salad, salmon roe, red radish, pomegranate, orange, n'duja dressing

Карпаччо из морских гребешков Северной Атлантики, салат фризе, икра лосося, редька красная, гранат, апельсин, пикантный соус д'уджа

EURO 18,00

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

chips al wasabi, battuta di cipolla, capperi, erba cipollina e cetriolo, aioli all'avocado, peperone, aglio nero

Trio of tartare: blue fin tuna, line caught seabass, scottish wild salmon

Wasabi chips, gremolade of onion, capers, chives, gherkins, aioli of avocado, bell pepper and black garlic

Трио-тартар - Тунец, Морской Окунь, Шотландский дикий Лосось,

Чипсы васаби, каперсы, зеленый лук, корнишоны, айоли из авокадо, болгарский перец и черный чеснок

EURO 18,00

Il pesce crudo

Raw fish

Сырые морепродукты

GRAN SELEZIONE

gamberi rossi e scampi di Mazara, tonno Pinna Blue, salmone selvaggio, branzino di lenza, caviale Amur, ostriche Surlut, vongola spisola australe Nuova Zelanda

"Gran selezione" raw seafood platter langoustines and red prawns from Mazara, blue fin tuna, wild salmon, line caught sea bass, Amur caviar, Surlut oysters, surf clam New Zealand

Ассорти из сырых морепродуктов - сицилийские красные креветки и лангустины из Мадзара, тунец, лосось, окунь, икра, устрицы «Surlut», серф моллюск из Новой Зеландии

EURO 29,50

PLATEAU ROYALE

gran selezione con aggiunta di tris di tartare e caviale Amur 10g

"Plateau Royal" raw seafood platter same as "Gran Selezione" with addition of trio of tartare and 10g Amur caviar

Морская дегустация по королевски с добавкой трис-тартар и икрой

EURO 66,00

LE OSTRICHE

Oysters **Устрицы**

Fines de Claire
EURO 3,00

Daniel Surlut
EURO 4,00

Belon
EURO 6,00

I primi piatti

Pastas

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

BRODETTO DI PESCE

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

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

Рыбное ассорти с бульоном, ракообразные, осьминог, каракатица, мидии и моллюски, чесночный хлеб

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",

aglio olio and peperoncino emulsion, parsley

Деревенская паста Лингвини, морские ежи, икра из анчоусов, эмульсия АОП (чеснок, оливковое масло и перец чили), петрушка

EURO 16,00

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

astice e la sua bisque, pomodorino candito, maggiorana

Egg pasta tagliolini lobster and its bisque, candied pachino tomatoes, maggiorana

Яичная паста тальолини с лобстером, цукаты из помидоров, майоран

EURO 18,00

GNOCCHI DI PATATE

gamberi rossi di Mazara, 'nduja e stracciatella di burrata

Home-made potato gnocchi red prawns from Mazara, 'nduja and stracciatella

Картофельные клецки по-домашнему, красные креветки из Мадзары, нуджа и страчателла

EURO 16,00

RISOTTO "VIALONE NANO"

scampi, pistacchio, capperi lilliput e polvere di pomodoro

"Vialone nano" risotto langoustines, pistachio, lilliput capers and tomato dust

Ризотто с лангустинами, фисташками, каперсами и томатной пылью

EURO 18,00

BOTTONI DI QUAGLIA

crema di lardo di Colonnata, cipollotti, fagioli di Sorana

Quail stuffed ravioli colonnata, lard cream, spring onion, Sorana cannellini beans

Равиоли с перепелиной начинкой, крем из сала, зеленый лук, фасоль из Сорана

EURO 16,00

FUSILLI DI SEMOLA DI GRANO DURO "RUMMO"

filetti di tonno confit, bottarga di tonno "Armatore", cipolla di Tropea, salsa cruda di pomodorino pachino, prezzemolo

fusilli pasta "Rummo" confit tuna fillet, tuna Bottarg by "Armatore", Tropea onion, raw cherry tomato blend, parsley

Паста Фузилли из твердых сортов пшеницы, филе тунца конфит, Боттарга, лук из Тропеа, соус из томатов черри, петрушка

EURO 13,00

TROFIE TRAFILATE AL BRONZO

vongole Spisola australe (Nuova Zelanda), pesto d' agretti, mandorle tostate

Trofie pasta surf clam (New Zealand), saltwort pesto, toasted almond

Паста Трофи, моллюски из Новой Зеландии, песто из солянки, жареный миндаль

EURO 16,00

La carne

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

**весь наш выбор мяса готовится в духовке Jospier, а гарниры являются
дополнительными**

Meat

Мясо

SECRETO DI MAIALE IBERICO PATA NEGRA

Secreto of iberian pork Pata Negra

Испанский молодой поросенок PATA NEGRA

EURO 18,00

COSTOLETTE D'AGNELLO IRLANDESE

Irish lamb chops

Ребрышки из ирландского ягненка

EURO 20,00

TAGLIATA DI MANZO SCOTTONA SIMMENTAL PREMIUM "La Nobile"

Simmental beef entrecote "tagliata" premium "La Nobile"

Нарезка ароматной симментальской говядины premium "La Nobile"

EURO 20,00

FILETTO DI MANZO ANGUS IRLANDESE. *oppure* FILETTO DI GUNMA WAGYU BEEF

Irish angus or gunma wagyu beef fillet

Вырезка говядины на гриле Ирландия - Япония

EURO 22,00 - EURO 60,00

TOMAHAWK DI SCOTTONA INGLESE - 1 kg consigliata per 2 persone

Tomahawk steak of british beef - 1 kg suggested for 2 people

Томагавк – мин 1кг, предлагается для 2 персон

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 premium "La Nobile" с жареным картофелем

EURO 50,00 al kg

Le salse

Side sauces.

Соусы

Pepe verde
Green pepper
Зеленый перец

Demi glace
Demi glace
Деми Глас.

Demi glace al Balsamico
Balsamic demi-glace
Бальзамический Деми Глас

Hollandaise.
Hollandaise - **Голландский
эмульсия**

Emulsione di Chimichurri
Chimichurri emulsion - **Чимичурри**

I contorni

Side dishes

Гарнир

Purè di patate, patatine al forno, patate fritte
Potato mash, oven roasted potatoes, potato fries
**Картофельное пюре, жареный картофель
в духовке, картофель фри**
EURO 4,00

Verdure di stagione alla griglia
Grilled seasonal vegetables
Сезонные овощи на гриле
EURO 4,00

Insalata mista
Mix Salad
Микс салат
бобы
EURO 4,00

Spinaci saltati all'AGLIO
Sautéed spinach with garlic.
Шпинат с чесноком
EURO 4,00

Fagioli di Sorana
Cannellini beans
Каннеллони
EURO 6,00

HAMBURGER 240g

servito con patate fritte, ketchup e maionese,

caciocavallo, lattuga romana, pomodoro cuore di bue, cipolla e pancetta grigliata

*Hamburger 240g caciocavallo cheese, romaine lettuce, ox heart tomato, grilled pancetta and onion
served with potato fries, ketchup, mayo*

Гамбургер 240 г

**сыр Качокавалло, романский латук, помидор, панчетта на гриле и
лук, подается с картофелем фри, кетчупом, майонезом**

EURO 24,00

Il pesce

Fish Рыба

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA

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

Yellow fin tuna steak cherry tomatoes, capperberries, Taggiasca olives, baby spinach tossed with garlic and anchovies necter

Нарезка желтопёрого тунца, соус "Путтанеска", шпинат, обжаренный в масле, и соус из анчоусов

EURO 25,00

CATALANA DI CROSTACEI MISTI

crudité di frutta e verdura di stagione, pesto di chimichurri

Catalana of mixed crustacean seasonal vegetable and fruit crudité, chimichurri dressing

Приготовленное на пару **Ассорти из ракообразных по-каталански**, подаваемое со свежими овощами и фруктами, песто чимичури

EURO sq.

LA NOSTRA GRAN FRITTURA DI MARE

pesce senza lisca, calamari, gamberi, carciofi, cipolla, zucchini e salvia frita

Our "fritto di mare" boneless fish, king prawn, calamari, anchovies, artichoke, onion, zucchini and fried sage

Ассорти из морепродуктов запеченное в кляре, артишоки, лук, цуккини и жареный шалфей

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 всоли

EURO 26,00

FILETTO DI ROMBO DELLA GALIZIA SULL'OSSO

ristretto di piselli, zucchine, pomodorino confit

Galician turbot fillet on bone sweet peas, courgette, confit cherry tomatoes

Галицкое филе палтуса на кости, сладкий горошек, кабачок, помидоры черри конфи

EURO 27,00

GRIGLIATA MISTA DI MARE

scampi, gamberoni, seppia, polpo, calamari, filetto di pesce del giorno, chela di granchio con pomodoro e asparagi alla griglia

Grilled seafood platter scampi, king prawns, cuttlefish, octopus, calamari, fillet of fish of the day, crab claws, grilled tomato and asparagus

Ассорти из морепродуктов на гриле, лангустины, креветки, каракатицы, осьминог, кальмары, филе рыбы, крабы, помидоры и спаржа на гриле

EURO 30,00

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE AL JOSPER

asparagi bianchi, mousselin di finocchio, creme fraiche, uova di salmone

Josper grilled norwegian salmon white asparagus, fennel mousselin, crème fraiche, salmon roe

Норвежский лосось на гриле, белая спаржа, мусселин из укропа, сметана, икра лосося

EURO 23,00

Menu bambini

children's menu

Детское Меню

PRIMO A SCELTA

choice of pasta courses

Первые блюда на выбор

penne "piccolini" al pomodoro

tagliatelle al ragù

gnocchetti ai formaggi

penne "piccolini" in tomato sauce - Паста Пеннетте с томатным соусом

tagliatelle in meat sauce – Тальятелле с мясным соусом

gnocchi in cheese sauce – Клецки с сырным соусом

SECONDO A SCELTA

choice of main courses – Вторые блюда на выбор

miniburger di manzo

bocconcini di pollo fritto

cotoletta di pollo

miniburger of beef fried - Минибургер

small pieces of chicken – Куриные наггетсы

chicken cutlet – Куриная отбивная

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

DESSERT A SCELTA

choice of dessert – Десерт

gelato

fragole fresche

ice-cream - Мороженое

fresh strawberries – Свежая клубника

ACQUA O SUCCO O BIBITA

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

€ 15,00

La pizza

Pizzas

Пицца

MARINARA pomodoro, aglio, prezzemolo
tomato, garlic, parsley

Красная пицца **Маринара** – томатный соус, чеснок, петрушка
EURO 6,00

MARGHERITA pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco
tomato, mozzarella, fresh basil

Маргарита – томатный соус, моцарелла и свежий базилик
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, сушеные помидорки Конфи и свежий базилик
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, моцарелла, каперсы и анчоусы
EURO 8,00

'NDUJA pomodoro, 'Nduja di Spilinga, stracciatella di Burrata
tomato, "Nduja" from Spilinga, stracciatella cheese

помидор, д'уджа "Spilinga", сыр страчателла
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, моцарелла, ветчина, шампиньоны, артишоки и
оливки
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, копченая Провола, Пармизан, Моцарелла
из буйволиц, Стракино
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, моцарелла, охотничья колбаска, картофель, розмарин
EURO 6,00

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

Вегитарианская пицца – томатный соус, моццарелла, помидорки Черри, баклажаны, кабачки,
болгарский перец, цикорий красный и руккола

EURO 7,00

DIAVOLA pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

tomato, mozzarella, spicy salami

Дьявола – томатный соус, моццарелла, пикантное салями

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

Тунец и Лук – моццарелла, томатный соус, тунец и лук из Тропеа

EURO 8,00

PANE ARABO mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, insalata romana, prosciutto cotto

mozzarella, fresh tomato, roman salad, cooked ham

Пане Арабо – моццарелла, свежий помидор, римский салат, ветчина

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, моццарелла, ветчина,
помидор, Пармезан

EURO 8,00

La pizza gourmet

Gourmet pizzas

Пицца для гурманов

DOP mortadella di Bologna DOP, burrata d'Andria DOP, Pesto di pistacchi di Bronte DOP

DOP mortadella Bologna DOP, burrata from Andria DOP, Bronte pistachio DOP pesto

Пицца ДОП – мортаделла, буррата и песто из фисташек

€ 16

ASTICE tartare d'astice intero cotto, pomodorini datterini, creme fraiche, avocado, cipollotti, caviale Osetra

LOBSTER tartare of whole cooked lobster, datterini cherry tomatoes, creme fraiche, avocado, spring onion, Osetra caviar

Пицца Астиче - тартар из цельного вареного лобстера, помидоров черри, сметаны, авокадо,
зеленого лука, икры

€ 38

GAMBERO ROSSO DI MAZARA IN CARPACCIO lardo di Colonnata, bufaline sbriciolate, riccia, ravanelli, essenza di bergamotto

MAZARA RED PRAWNS IN CARPACCIO Colonnata lard, cherry mozzarella, frisee, red radish, bergamotto essence

Пицца Карпаччо из красных креветок, сало, вишневая моццарелла, фриз, красная редька,
эссенция бергамотто

€ 22

PATA NEGRA IBERICO spinaci saltati all'olio di chorizo, stracciatella, pimento de pequillo

IBERIAN PATA NEGRA spinach sauteed in chorizo oil, stracciatella cheese, pimento de pequillo

Пицца Пата Негра, шпинат, сыр страчателла, перчик

€ 19

SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE mozzarella, cipolla rossa, frutto del capperro, asparagi bianchi, brie, "caviare" di salmone

SMOKED NORVEGIAN SALMON mozzarella, red onion, capperberry, white asparagus, brie, salmon roe

Копченый норвежский лосось, моццарелла, красный лук, каперсы, белая спаржа, бри,
икра лосося

€ 22

I dolci

Desserts ДЕСЕРТ

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

selections of home-made ice-cream

Ассорти мороженого и сорбетто нашего производства

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"

EURO 8,00

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

EURO 8,00

SOUFFLE' FONDENTE AL CIOCCOLATO

minestrone di frutti di bosco, gelato alla vaniglia del Madagascar

Ciocolate fondant forest berries minestrone, Madagascar vanilla ice-cream

Шоколадное суфле, минестроне из лесных ягод, мадагаскарское ванильное мороженое

EURO 9,50

VACHERIN DI FRAGOLE

sorbetto di fragoline di bosco, gelato di crema pasticciera al mascarpone

Strawberry vacherin wild strawberry sorbet, custard and mascarpone ice cream

Клубничный вакхерин, сорбет из земляники, мороженое с маскарпоне и заварным кремом

EURO 9,00

NAPOLEON DI PESCA

sorbetto di albicocche, crema chantilly

Peach Napoleon apricot sorbet, chantilly cream

Персиковый Наполеон, абрикосовый сорбет, сливки шантильи

EURO 9,00

CREMEUX DI MORE

caviale di more, meringue, gelato di lavanda

Blueberry cremeux blueberry pearls, meringue shards, lavender ice cream

Черничный крем, черничный жемчуг, безе, лавандовое мороженое

EURO 9,00

CREME BRULEE D'ARANCIA

sorbetto di kalimansi, confit di mandarino giapponese
Orange flavored creme brulee, kalimansi sorbet, sugar poached kumquat

Крем-брюле со вкусом апельсина, сорбетто из каламандин, конфи из японского мандарина
EURO 9,00

SEMIFREDDO AL MANGO E MASCARPONE

sorbetto di skyr "yoghurt islandese" e mango fresco
Mango and mascarpone frozen "semifreddo" Icelandic Skyr sorbet, fresh mango

«Семифреддо» из манго и маскарпоне, исландский сорбет Скайр, свежее манго
EURO 9,50

I formaggi e la frutta

cheeses and fruit

СЫРЫ – ФРУКТЫ

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE DI FRUTTA, MIELE E FRUTTA SECCA

selection of cheeses with fruit compote and dry fruits

Великолепное разнообразие как итальянских, так и европейских сыров со свежими фруктами, орехами, мармеладом и медом

EURO 14,00

ANANAS AL NATURALE

pineapple

Ананас

EURO 6,00

FRAGOLE AL NATURALE

strawberries

Свежая клубника

EURO 6,00

MOSAICO DI FRUTTA FRESCA

selection of fresh fruit

Мозаика из свежих фруктов

EURO 9,00

FRAGOLE CON PANNA O GELATO

strawberries with whipped cream or ice cream

Свежая клубника с мороженым или взбитыми сливками

EURO 7,00

MISTICANZA DI FRUTTI DI BOSCO

wild berries

Свежие лесные ягоды

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

EURO 10,00

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA

hot melted chocolate with fresh seasonal fruits

Шоколадное фондю со свежими фруктами

EURO 10,00