



Il menu principale

{ CIAO! }

МЕНЯ ЗОВУТ РЕНЦО ДЕ САРИО. Я - ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНОВ «IL PATIO», И, КРОМЕ НИХ, Я ЛЮБЛЮ 3 ВЕЩИ: МОЮ СЕМЬЮ, ВКУСНУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ЕДУ И ДЕЛАТЬ ЛЮДЕЙ СЧАСТЛИВЫМИ. НАВЕРНОЕ, ПОЭТОМУ Я И СТАЛ ШЕФ-ПОВАРОМ, НАЙДЯ СВОЁ ПРИЗВАНИЕ УЖЕ В 14 ЛЕТ. Я МНОГО РАБОТАЛ В ИТАЛИИ, ФРАНЦИИ И ШВЕЙЦАРИИ, И, НАКОНЕЦ, ПРИЕХАЛ В МОСКВУ, ЧТОБЫ ПОДЕЛИТЬСЯ С ВАМИ ЧАСТИЧКОЙ СВОЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ ДУШИ И СОЛНЕЧНЫМ НАСТРОЕНИЕМ.

Я ОЧЕНЬ РАД ПРЕДСТАВИТЬ ВАМ ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ IL PATIO. ПОПРОБУЙТЕ МОЮ АВТОРСКУЮ СВЕЖУЮ ПАСТУ И ПИЦЦУ, ПРИГОТОВЛЕННУЮ ПО СТАРИННЫМ ИТАЛЬЯНСКИМ РЕЦЕПТАМ, А ТАК ЖЕ НОВЫЕ ВЕРСИИ ВАШИХ ЛЮБИМЫХ БЛЮД!

{ Buon appetito! }

Свежая Паста

Натурально Вкусно
По-итальянски



Купи домой и приготовь
по рецептам "Il Patio"
Ищи рецепты на ilpatio.ru



Спагетти или
спагетти нери



Феттучини
со шпинатом



Казаречче



Спагетти
алла китарра



Феттучини



Пенне



Равиоли
с моцареллой



Равиоли с рикоттой
и шпинатом



Тортеллини
с индейкой



Соус песто



Томатный соус



Соус Болоньезе



СПАГЕТТИ ИЛ ПАТИО



**СПАГЕТТИ НЕРИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**



МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ



РАВИОЛИ С МОЦАРЕЛЛОЙ



**ФЕТТУЧИНИ С ГРИБАМИ
И ВЕТЧИНОЙ**

СВЕЖАЯ ПАСТА

СПАГЕТТИ IL ПАТИО

Фирменная паста с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе с помидорами, перцем чили и чесноком

NORMALE GRANDE

{ 398 / 665 }

СПАГЕТТИ НЕРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, мидии, кальмары, приготовленные в сливочном соусе с чесноком, помидорами черри, вялеными помидорами и красной икрой

{ 491 }

РАВИОЛИ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Равиоли с начинкой из нежной моцареллы, подаются в томатно-сливочном соусе с вешенками и шампиньонами, ароматными итальянскими травами и вялеными помидорами

{ 379 }

МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ

Классический рецепт лазаньи с соусами Болоньезе и Бешамель, запеченной с моцареллой

{ 357 }

ФЕТТУЧНИ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Паста с шампиньонами и ветчиной в сливочном соусе

NORMALE GRANDE

{ 317 / 561 }

СВЕЖАЯ ПАСТА
- это домашняя паста, которую мы готовим по традиционным итальянским рецептам. Главное отличие в том, что свежая паста не проходит высокотермическую сушку и передает вкус "домашней" Италии. Она натуральная и поэтому вкусная и полезная.

ФЕТТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРАМИ



СПАГЕТТИ АЛЛА КИТАРРА
С МОРЕПРОДУКТАМИ



РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ
И ШПИНАТОМ



ФЕТТУЧИНИ
С СЁМГОЙ И ЦУККИНИ



ТОРТЕЛЛИНИ С ИНДЕЙКОЙ



СВЕЖАЯ ПАСТА

СПАГЕТТИ АЛЛА КИТАРРА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Оригинальные морковные спагетти, приготовленные в сливочном соусе с креветками, кальмарами, осьминогами, цуккини, перцем гриль с добавлением соуса песто. Украшаются колечками чили перца

{ 349 }

ФЕТТУЧИНИ С СЁМГОЙ И ЦУККИНИ

Зелёные феттучини с добавлением шпината, подаются с кусочками сёмги, цуккини, помидорами черри в нежном сливочно-сырном соусе с песто

{ 379 }

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

Равиоли с начинкой из рикотты и шпината, приготовленные в сливочно-томатном соусе с помидорами черри, листьями шпината, маслинами и сыром

{ 357 }

ФЕТТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ

Ароматная паста с креветками, кальмарами, маслинами и чесноком в томатном соусе с итальянскими травами

{ 339 }

ТОРТЕЛЛИНИ С ИНДЕЙКОЙ

Нежные тортеллини, в форме мешочков, фаршированные мясом индейки и курицы, подаются с сыром в сливочно-томатном соусе с базиликом

{ 390 }

КАРБОНАРА

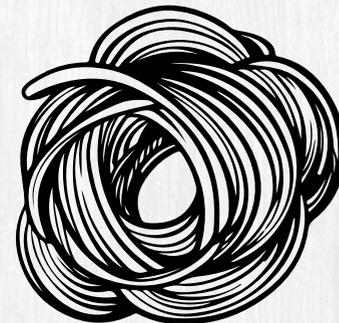
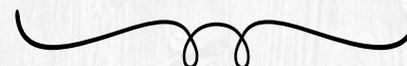
Паста по классическому рецепту с беконом в сливочно-яичном соусе с сыром

{ 293 }

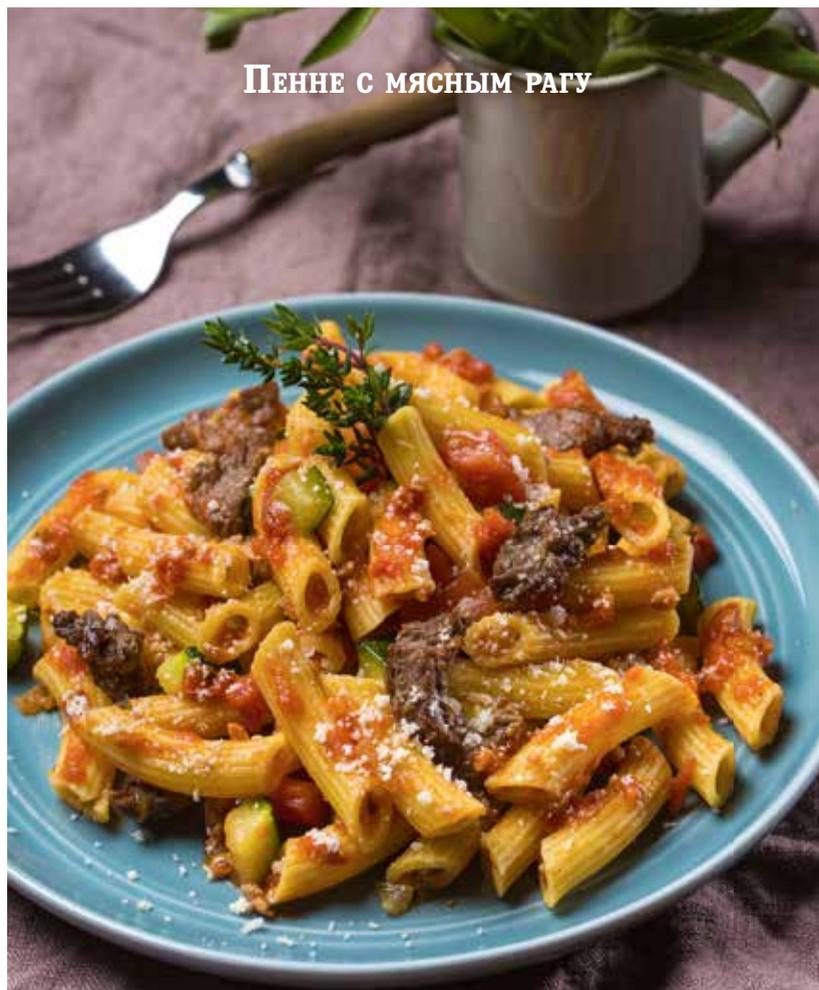


СПАГЕТТИ АЛЛА КИТАРРА,

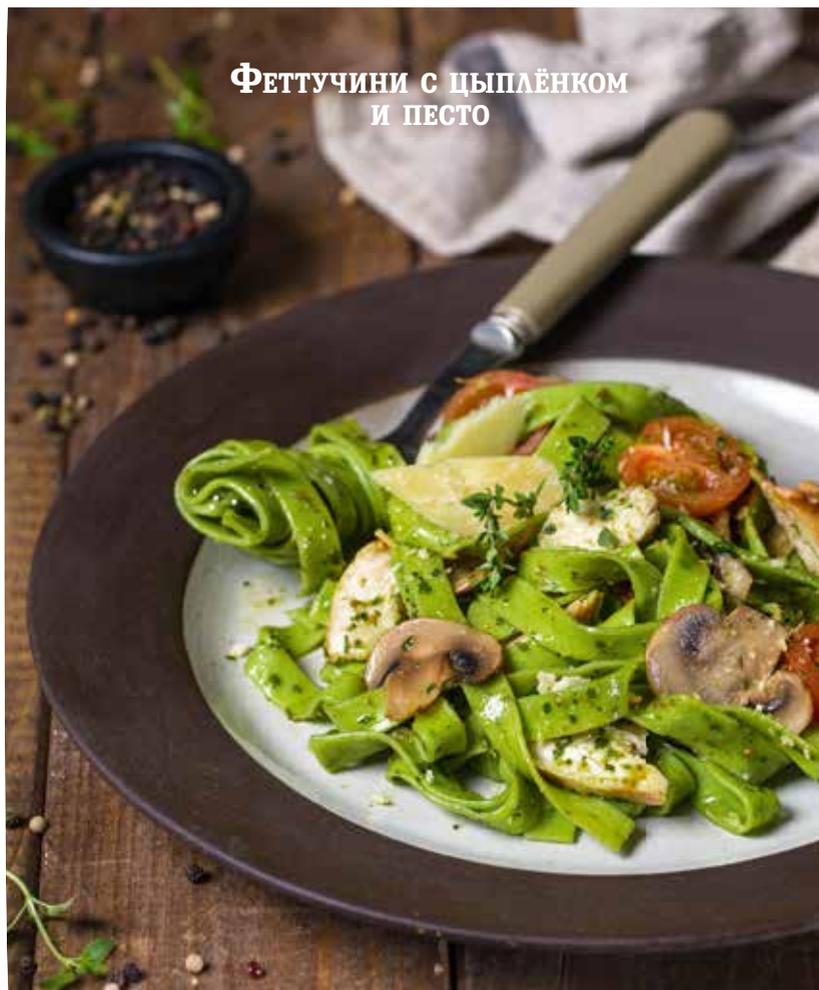
буквально «гитарные спагетти» - кулинарный символ региона Абрुццо. Это длинная прямоугольная в сечении паста, которую готовят при помощи инструмента, похожего на гитару - отсюда и название.



Пенне с мясным рагу



Феттучини с цыплёнком и песто



Казаречче с индейкой



Пенне с курицей и грибами



Феттучини аматричана

СВЕЖАЯ ПАСТА

ПЕННЕ С МЯСНЫМ РАГУ

Сытная мясная паста с рагу из говядины и свинины, с добавлением тимьяна, цуккини и помидоров

{ 312 }

СПАГЕТТИ С ГРИБАМИ



Паста с белыми грибами и шампиньонами в ароматном томатном соусе с вялеными помидорами и чесноком

{ 289 }

КАЗАРЕЧЧЕ С ИНДЕЙКОЙ

Вкуснейшая паста с кусочками нежной индейки, овощами и сыром в сливочном соусе с лимонной цедрой

{ 255 }

ФЕТТУЧИНИ АМАТРИЧАНА



Пикантная паста с беконом в томатном соусе с добавлением сыра блю чиз

{ 309 }

ФЕТТУЧИНИ С ЦЫПЛЁНКОМИ ПЕСТО

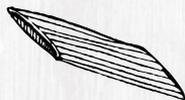
Зелёные феттучини с добавлением шпината, приготовленные с маринованной куриной грудкой BBQ, шампиньонами, карамелизированным луком, соусом песто, помидорами черри и сыром

{ 322 }

ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Домашняя паста пенне в томатном соусе с кусочками курицы, маринованной с имбирём, вешенками, шампиньонами, помидорами черри, маслинами и петрушкой

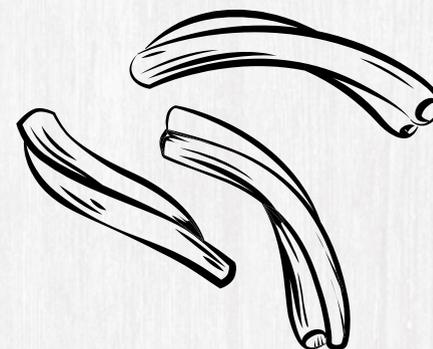
{ 295 }



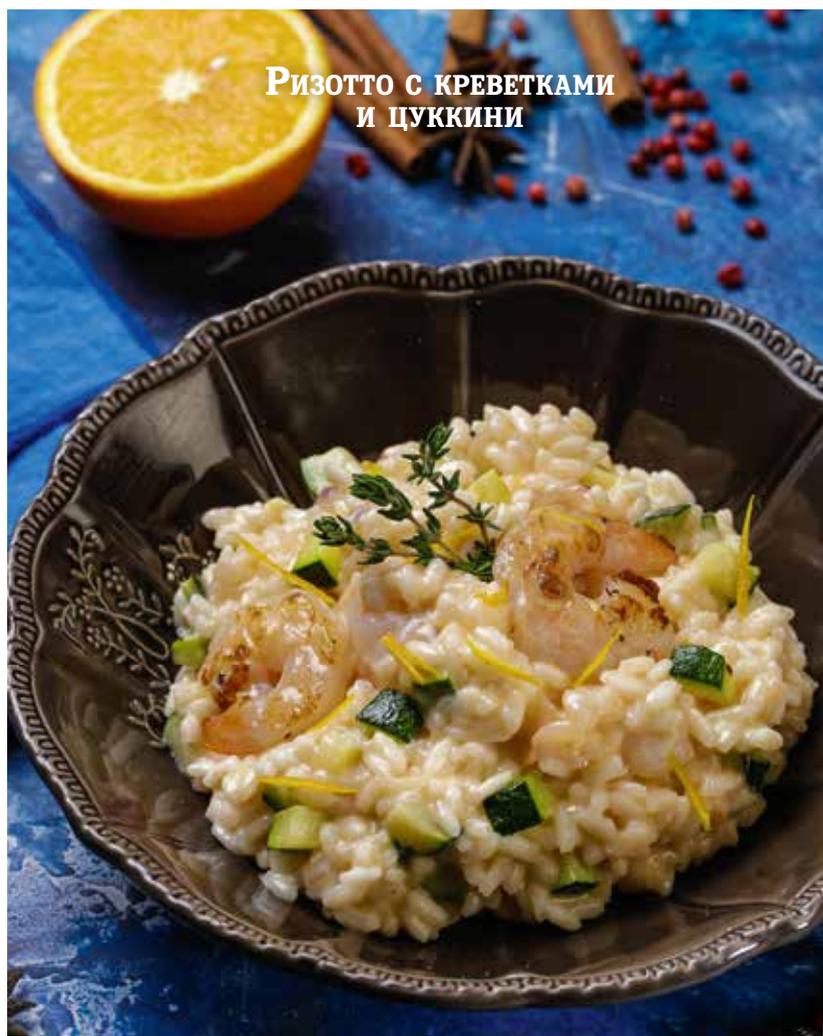
ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ

- традиционная итальянская паста в виде закрученных трубочек.

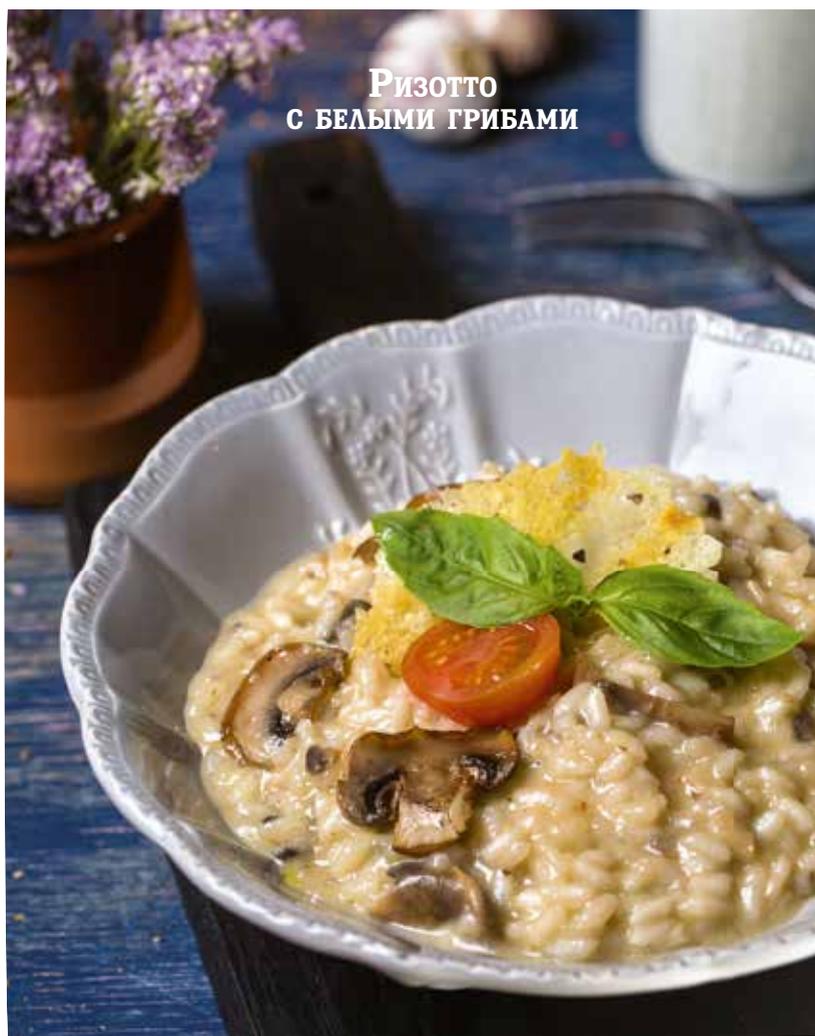
Происхождение названия от итальянского «casereccia», то есть «домашняя» паста. Типична для Сицилии и других регионов южной и центральной Италии.



Ризотто с креветками
и цуккини



Ризотто
с белыми грибами



Ризотто нери с кальмаром



РИЗОТТО

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Нежное ризотто с белыми грибами, шампиньонами, сыром и трюфельным маслом

{ 379 }

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ЦУККИНИ

NEW!

Кремовое ризотто с креветками, цуккини, сливками, соусом «Биск» и апельсиновой цедрой

{ 371 }

РИЗОТТО НЕРИ С КАЛЬМАРОМ

NEW!

Черное ризотто из риса Венере с добавлением кальмаров, цуккини и сыра, украшается колечками перца чили

{ 375 }



**СДЕЛАЙТЕ ВАШЕ РИЗОТТО ЕЩЕ ВКУСНЕЕ,
ДОБАВЬТЕ НА ВЫБОР:**

СЫР ПАРМЕЗАН

МИДИИ

ШАМПИНЬОНЫ

{ 65 }

КРЕВЕТКИ

КАЛЬМАРЫ

ЛОСОСЬ

БЕЛЫЕ ГРИБЫ

{ 85 }

ЧЕРНЫЙ РИС ВЕНЕРЕ

- цельнозерный рис натурального черного цвета, названный в честь богини любви и красоты – Венеры. Содержит большое количество белка, витаминов группы В1, В2 и С, а также фолиевую кислоту.

Прекрасный антиоксидант. Не содержит глютена и холестерина.



IL ПАТІО



С КРЕВЕТКАМИ И ОСЬМИНОГАМИ



МЕКСИКАНА



Пицца

24 CM - СТАНДАРТНАЯ

30 CM - БОЛЬШАЯ

40 CM - GRANDE

НАСТОЯЩАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ

- ПРИГОТОВЛЕНА ВРУЧНУЮ
- ИЗ ИНГРЕДИЕНТОВ И МУКИ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА
- ПО КЛАССИЧЕСКИМ ИТАЛЬЯНСКИМ РЕЦЕПТАМ
- ЛЕГКАЯ, ХРУСТЯЩАЯ, ПОЛЕЗНАЯ!

С КРЕВЕТКАМИ И ОСЬМИНОГАМИ

Креветки и осьминоги, пряная руккола, цуккини-гриль с помидорами черри, томатным соусом и сыром моцарелла

24 30 40

{ 9: = / 3?? / 6>? }



МЕКСИКАНА

NEW!

Сытная мясная пицца с соусом Болоньезе, беконом, пикантной колбасой пепперони, острым перчиком халапеньо, луком-бальзамик и кольцами красного лука

24 30 40

{ 398 / 465 / 577 }

ПРИМАВЕРА

✓ ПОСТ

Вегетарианская пицца с брокколи, помидорами, шампиньонами, сладким перцем, баклажанами, рукколой и красным луком

24 30 40

{ 236 / 271 / 354 }

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ

Пицца с ветчиной, свежими шампиньонами, сырами чеддер и моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано

24 30 40

{ 329 / 375 / 474 }

IL PATIO

от ШЕФА

Фирменная пицца с сыром моцарелла, ветчиной, шампиньонами, пикантной колбасой Пепперони, беконом, мюнхенскими колбасками и сладким перцем

24 30 40

{ 392 / 449 / 605 }

МАРИНАРА

Пицца с креветками, мидиями, кольцами кальмаров, маслинами, фирменным томатным соусом, сыром моцарелла и соусом Песто

24 30 40

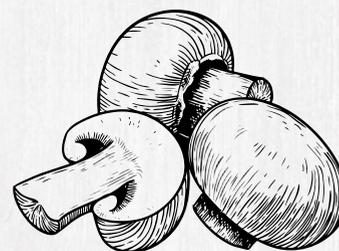
{ 428 / 492 / 568 }

С КУРИЦЕЙ И ВЕШЕНКАМИ

Маринованная куриная грудка с вешенками, шампиньонами, помидорами черри, сыром моцарелла и соусами Песто и Бешамель

24 30 40

{ 353 / 393 / 498 }



ПИЦЦА IL PATIO

30CM

+

СОСА-COLA ИЛИ
СОСА-COLA ZERO
0,25МЛ

ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ
ЦЕНЕ
{ 599 }



НА
ВЫБОР

С СОСА-COLA ВКУСНЕЕ*

МАРГАРИТА ГУРМЭ



АЛЬ САЛЬМОНЕ



САЛЬСИЧОНЕ



БАРБЕКЮ

Пицца

24 CM - СТАНДАРТНАЯ

30 CM - БОЛЬШАЯ

40 CM - GRANDE

САЛЬСИЧОНЕ

Пикантная пицца с колбасами сальсичоне и пепперони, с кусочками свинины и курицы, с маринованными огурчиками, каперсами, сыром

24 30 40

{ 299 / 343 / 448 }

АЛЬ САЛЬМОНЕ

Пицца с запеченными кусочками нежнейшего лосося, сливочным сыром, сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, кунжутом и петрушкой

24 30 40

{ 398 / 457 / 597 }

БАРБЕКЮ

NEW!

Пицца с сочным цыпленком и свиной BBQ, беконом, свежими шампиньонами, луком-бальзамик, сыром моцарелла и пряной рукколой

24 30 40

{ 334 / 384 / 501 }

МАРГАРИТА ГУРМЭ

NEW!

Традиционный рецепт маргариты с двумя видами сыра моцарелла, что придает особый сливочный вкус, который дополняется помидорами черри и томатным соусом

24 30 40

{ 329 / 379 / 474 }

ПЕППЕРОНИ

Колбаса пепперони в сочетании со свежей моцареллой, фирменным томатным соусом и петрушкой. Для тех, кто любит поострее!

24 30 40

{ 298 / 355 / 447 }

ДИ ТОННО

Сочное филе тунца прекрасно сочетается со свежим сыром моцарелла, красным луком, каперсами и фирменным томатным соусом

24 30 40

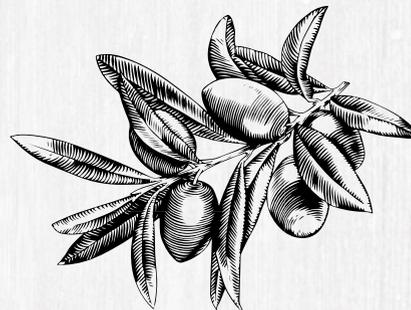
{ 297 / 341 / 445 }

ВИЛЛАДЖИО

Сытная деревенская пицца с картофелем, беконом, розмарином, вешенками, сливочным сыром моцарелла и соусом Бешамель

24 30 40

{ 323 / 375 / 484 }



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

30CM

+

БОКАЛ ПИВА СТЕЛЛА АРТУА

330ML

ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

{ 465 }



Все цены указаны в рублях. Скидки и акции не суммируются с другими специальными предложениями

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пицца

24 CM - СТАНДАРТНАЯ

30 CM - БОЛЬШАЯ

40 CM - GRANDE

ОТ ШЕФА

Пицца с пикантной колбасой Пепперони, баклажанами, цуккини, перцем-гриль, артишоками, грибами, маслинами, помидорами и сыром моцарелла

24 30 40

{ 395 / 459 / 590 }

ПРОШУТТО

Пицца с пармской ветчиной, пряной рукколой, фирменным томатным соусом, свежим сыром моцарелла и вялеными помидорами

24 30 40

{ 375 / 490 / 590 }

АССОРТИ GRANDE

Мы собрали ваши любимые пиццы в одну! Кватро Формаджи, IL Патио, Ветчина и грибы. Прекрасный выбор для семьи и большой компании

40

{ 587 }

С ГРУШЕЙ И БЛЮ ЧИЗ

Изысканное сочетание сыра блю чиз, моцареллы и сладкой груши, дополненное кедровыми орешками, медом и листочками тимьяна

24 30 40

{ 395 / 485 / 563 }

С ИНДЕЙКОЙ И ЦУККИНИ

Пицца с сочными кусочками индейки, сладким перцем, цуккини-гриль, свежим сыром моцарелла и соусом Бешамель

24 30 40

{ 315 / 365 / 472 }

КВАТРО ФОРМАДЖИ

Сочетание четырех сыров: пикантного блю чиз, желтого чеддера, сливочной моцареллы и пармезана, с соусом Бешамель и кедровыми орешками

24 30 40

{ 328 / 377 / 492 }

МАРГАРИТА

Классическая итальянская пицца с фирменным томатным соусом, сливочным сыром моцарелла и свежим базиликом

24 30 40

{ 248 / 285 / 372 }



ДОБАВЬТЕ В ПИЦЦУ

СЫР НА ВЫБОР: 65

Моцарелла, Пармезан, Чеддер, сливочный сыр

МЯСО НА ВЫБОР: 65

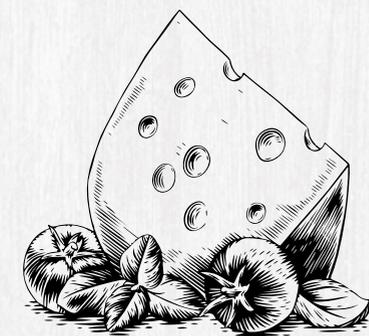
Бекон, свинина BBQ, ветчина, пепперони, мюнхенские колбаски, курица BBQ

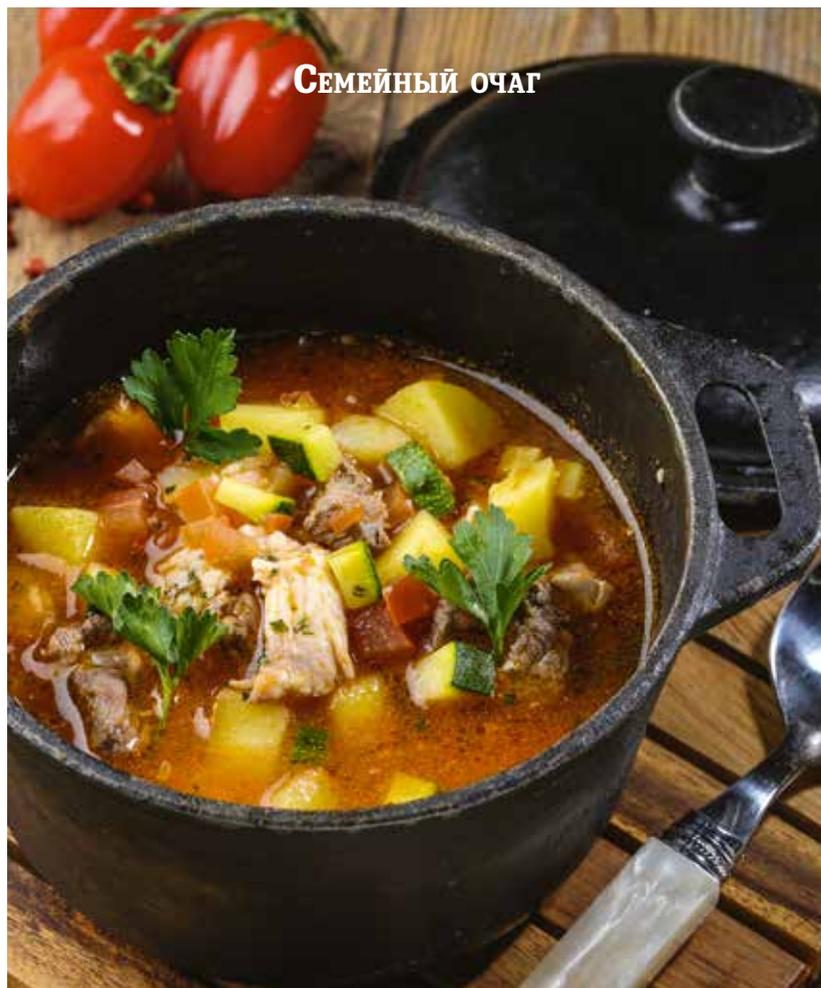
ОВОЩИ НА ВЫБОР: 65

Шампиньоны, помидоры черри, сладкий перец, баклажаны, маслины

МОРЕПРОДУКТЫ НА ВЫБОР: 85

Лосось, креветки, кальмары

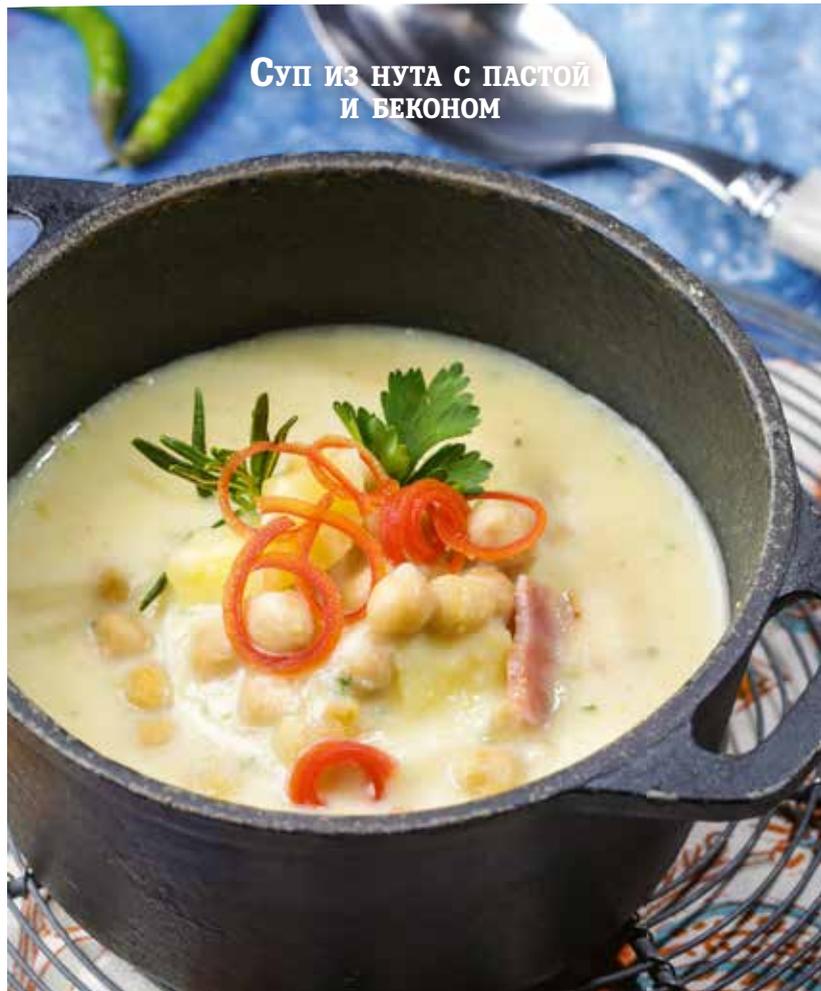




СЕМЕЙНЫЙ ОЧАГ



**ТОМАТНЫЙ СУП С МУССОМ
ИЗ ПАРМЕЗАНА**



**СУП ИЗ НУТА С ПАСТОЙ
И БЕКОНОМ**



**ДОМАШНЯЯ ПОХЛЕБКА
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

СУПЫ И ХЛЕБ

СЕМЕЙНЫЙ ОЧАГ

Наваристый суп с говядиной, курицей и свининой в ароматном бульоне с травами, томатами, цуккини и картофелем

{ 258 }

ДОМАШНЯЯ ПОХЛЕБКА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Кусочки лосося, белой рыбы, кальмары, мидии и креветки в легком бульоне с каперсами, картофелем, помидорами черри и красным луком

{ 276 }

СТРАЧАТЕЛЛА РОМАНА С ТОРТЕЛЛИНИ

Легкий, прозрачный куриный бульон с яйцом и тортеллини, фаршированными мясом индейки и курицы

{ 198 }

СУП АЛЛА РОМАНА

Нежнейший картофельный крем-суп со сливками, фирменным соусом песто и веточкой базилика

{ 153 }

ТОМАТНЫЙ СУП С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Густой томатный суп с базиликом, печеным сладким перцем и муссом из пармезана

{ 189 }

СУП ИЗ НУТА С ПАСТОЙ И БЕКОНОМ

Сытный суп из нута с добавлением спагетти, бекона, картофеля, ароматного тимьяна и розмарина

{ 158 }

МИНЕСТРОНЕ

Овощной суп с картофелем, фасолью, цуккини, брокколи, цветной капустой, помидорами, морковью и соусом песто

{ 158 }



ХЛЕБ

ФОКАЧЧА

Итальянская хлебная лепешка с соусом песто, сыром и чесноком

{ 98 }

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ

Хрустящий багет, запеченный с чесночным маслом и зеленью

{ 89 }

КРЕШЕНТИНЕ

Свежеиспеченные хлебные шарики со специями и чесноком. Подаются с тремя соусами

{ 175 }



АНТИПАСТА



ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ



БРУСКЕТТЫ АССОРТИ



ЗАКУСКИ

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Подаётся с красной икрой, перепелиными яйцами, салатными листьями и соусом песто

{ 371 }

КРОКЕТТЕ ДИ РИЗО С МОЦАРЕЛЛОЙ

Традиционное Сицилийское блюдо - обжаренные шарики из риса Арборио с начинкой из сыра моцарелла. Подаются с пикантным соусом Аррабьята

{ 239 }

БАКЛАЖАНЫ АЛЛА ПАРМИДЖАНА

Ароматный баклажан, запеченный с помидорами и сыром

{ 302 }

КАРПАЧЧО

Из нежнейшей говядины с рукколой, сыром, соусами крем-бальзамик и песто

{ 369 }

БРУСКЕТТЫ НА ВЫБОР

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И БАКЛАЖАНАМИ

БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ И АРТИШОКАМИ

БРУСКЕТТА С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

БРУСКЕТТА КАПРЕЗЕ

{ 139 }

ХРУСТЯЩИЕ ТОРТЕЛЛИНИ С МЯСОМ

Жареные тортеллини с начинкой из индейки и курицы. Подаются с авторским соусом из тунца

{ 295 }

КАПРЕЗЕ

Спелые помидоры с сыром моцарелла Фиор ди латте, листьями пряной рукколы, оливковым маслом и соусом песто

{ 359 }

ХРУСТЯЩИЕ РАВИОЛИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

Жареные равиоли с начинкой из моцареллы. Подаются с пикантным томатным соусом «Аррабьята»

{ 295 }

{ ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ }

АНТИПАСТА

Мини пиццеты «Маргарита», блю чиз, grano padano, крокете ди ризо с моцареллой, мини брускетты с томатами и базиликом, итальянские оливки и каперсы

{ 397 }

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из сыров: grano padano, мини моцарелла, блю чиз, сливочный сыр. Подаётся с фруктами, абрикосовым конфитюром и грецкими орехами

{ 468 }

БРУСКЕТТЫ АССОРТИ

любые 3 шт. на выбор

Традиционная итальянская закуска на основе домашнего бездрожжевого тосканского хлеба ручной работы

{ 344 }





ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ОСЬМИНОГАМИ



ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ГОВЯДИНОЙ ВВQ



ПАРМА И МОЦАРЕЛЛА

САЛАТЫ

N - ПОРЦИЯ NORMALE

G - ПОРЦИЯ GRANDE ДЛЯ КОМПАНИИ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГАМИ

Сытный салат с нежными мини осьминогами, картофелем, микс салатом, помидорами черри, соусами песто и кремом бальзамик

{ 292 }

ЦЕЗАРЬ

Микс из листьев Ромейна и Айсберга, помидоры, гренки из тосканского хлеба ручной работы, перепелиные яйца под фирменной заправкой «Цезарь» от нашего шеф-повара

С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ { 287 } **С КРЕВЕТКАМИ** { 368 }

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ ВВQ

Сытный салат с обжаренными кусочками говяжьей вырезки, микс салатом, итальянскими оливками, редисом под соусами ВВQ и песто

{ 351 }

САЛАТ С ПАСТОЙ И ТУНЦОМ

Паста Казаречче с ломтиками сочного тунца, соусом песто, рукколой, помидорами черри, каперсами, красным луком, маслами и редисом

N { 249 } **G** { 349 }

ПАРМА И МОЦАРЕЛЛА

Пармская ветчина и моцарелла на подушке из микса салатов с вялеными помидорами и соусом крем-бальзамик

{ 395 }

МИКС САЛАТ С ЦУККИНИ

Легкое и свежее сочетание микс салата с помидорами черри, сладким перцем, редисом, слайсами цуккини-гриль, перепелиными яйцами под соусами песто и бальзамик

N { 265 } **G** { 359 }

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Микс салат с кусочками куриной грудки, помидорами черри, редисом, кольцами красного лука под нежной йогуртовой заправкой с кинзой. Подается с чипсами из пармезана

N { 288 } **G** { 349 }

САЛАТ С ГРУШЕЙ И БЛЮ ЧИЗ

Изысканное сочетание груши и сыра блю чиз с грецкими орехами и листьями салата под легкой заправкой

N { 265 } **G** { 349 }

ИНСАЛАТА ДИ РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Салат с рукколой, креветками, грибами, сыром, помидорами конкассе, кедровыми орешками с заправкой Бальзамик

{ 389 }

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Микс из салатных листьев, помидоров, огурцов, сладкого перца, красного лука, маслин, каперсов и сыра фета

{ 256 }



**ЗАКАЖИ
ЛЮБОЙ САЛАТ
И ПОЛУЧИ КОКТЕЙЛЬ
«МАРТИНИ-ТОНИК»**
150МЛ/10Г
**ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ
ЦЕНЕ
{ 165 }**



Все цены указаны в рублях. Скидки и акции не суммируются с другими специальными предложениями

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



СТЕЙК МАЧЕТЕ



ФИЛЕТТО АЛЬ ВИНО РОССО



СВИНИНА
СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ



ПЕШЕ КОН ВЕРДУРЕ

МЯСО И ДАРЫ МОРЯ

МЯСО И ПТИЦА

СТЕЙК МАЧЕТЕ NEW!

Альтернативный стейк. Яркий, сочный вкус мяса, как и клинок, в честь которого он назван. Подается с микс салатом

{ 594 }

РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ

Сочная рубленая котлета из курицы, запеченная с помидорами и сыром моцарелла. Подается с салатом и картофельными дольками

{ 398 }

АССОРТИ КОЛБАСОК

Сочные бараньи и свиные колбаски, подаются с картофельными дольками, овощами-гриль, гренками из домашнего тосканского хлеба ручной работы, с соусами BBQ и томатным пикантным

{ 697 }

СВИНЫЕ КОЛБАСКИ

Подаются с картофельным пюре и пикантным томатным соусом

{ 395 }

БАРАНЬИ КОЛБАСКИ

Подаются с картофельным пюре и пикантным томатным соусом

{ 395 }

СДЕЛАЙТЕ ВАШЕ БЛЮДО ЕЩЕ БОЛЬШЕ И СЫТНЕЕ, ДОБАВЬТЕ:

СВИНЮЮ КОЛБАСКУ
БАРАНЬЮ КОЛБАСКУ

{ 159 }

ФИЛЕТТО АЛЬ ВИНО РОССО

Стейк Тендерлоин, подается с овощами-гриль и соусом из красного вина

{ 598 }

СКАЛОПИНИ ИЗ КУРИЦЫ

Нежнейшее куриное филе, приготовленное в грибном соусе. Подается с картофельными дольками

{ 399 }

СВИНИНА СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

Сочная свиная вырезка, обжаренная на гриле и политая сливовым соусом

{ 398 }

МИЛАНЕЗЕ ДИ ПОЛЛО от ШЕФА

Филе цыпленка в панировке с сыром и томатным соусом. Подается с рукколой и картофельными дольками

{ 368 }

ДАРЫ МОРЯ



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

Запеченный в конверте с обжаренными шампиньонами, баклажанами, помидорами, кабачками, маслинами, сладким перцем, каперсами и соусом песто

{ 564 }

ПЕШЕ КОН ВЕРДУРЕ

Нежная белая рыба, запеченная в конверте с обжаренными шампиньонами, баклажанами, помидорами, кабачками, маслинами, сладким перцем, каперсами и соусом песто

{ 417 }

МЕРЛУЦЦО

Аппетитная белая рыба, запеченная под сырной корочкой с соусом песто. Подается с картофельными дольками и хрустящим салатом

{ 379 }

ЗУППА ДИ ПЕШЕ

Морская похлёбка из мидий, креветок и кальмаров с помидорами и чесноком. Подается с чесночным хлебом

{ 439 }

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

по-деревенски

{ 135 }

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Цуккини, баклажаны, шампиньоны, сладкий перец, помидор

{ 155 }

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

по-средиземноморски

{ 135 }

БРУСКЕТТЫ АССОРТИ



АССОРТИ КОЛБАСОК



Для семьи и большой компании

ПИЦЦА

АССОРТИ GRANDE

Мы собрали ваши любимые пиццы в одну! Кватро Формаджи, IL Патио, Ветчина и грибы. Прекрасный выбор для семьи и большой компании

40

{ 517 }

ПАСТА

ФЕТТУЧИНИ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Паста с шампиньонами и ветчиной в сливочном соусе

GRANDE

{ 561 }

СПАГЕТТИ IL ПАТИО

Фирменная паста с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе с помидорами, перцем чили и чесноком

GRANDE

{ 665 }

ГОРЯЧЕЕ

АССОРТИ КОЛБАСОК

Сочные бараньи и свиные колбаски, подаются с картофельными дольками, овощами-гриль, гренками из домашнего тосканского хлеба ручной работы, с соусами BBQ и томатным пикантным

{ 697 }

ЗАКУСКИ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из сыров: grano padano, мини моцарелла, блю чиз, сливочный сыр. Подается с фруктами, абрикосовым конфитюром и грецкими орехами

{ 468 }



АНТИПАСТА NEW!

Мини пиццеты «Маргарита», блю чиз, grano padano, крокette ди ризо с моцареллой, мини брускетты с томатами и базиликом, итальянские оливки и каперсы

{ 397 }



БРУСКЕТТЫ АССОРТИ

ЛЮБЫЕ 3 ШТ. НА ВЫБОР

Традиционная итальянская закуска на основе домашнего бездрожжевого тосканского хлеба ручной работы

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И БАКЛАЖАНАМИ

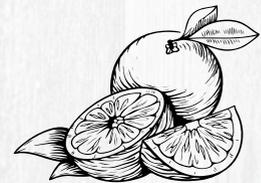
БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ И АРТИШОКАМИ

БРУСКЕТТА С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

БРУСКЕТТА КАПРЕЗЕ

{ 344 }

Мы создали эти блюда специально для семьи и компании! Ведь в Италии одна из главных традиций - собираться вместе за одним большим столом, вести непринужденные беседы, никуда не торопиться и получать удовольствие от еды и общения.



Для семьи и большой компании
закажите кувшин
лимопада



ПЕННЕ БОЛОЊЕЗЕ БАМБИНИ

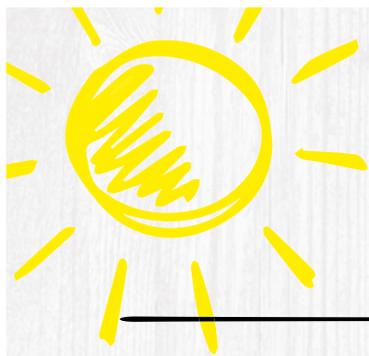


КРЕП С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ



ПИЦЦА 3 СЫРА БАМБИНИ





МЕНЮ БАМБИНИ



ПОЛЛО БАМБИНИ

Куриная грудка, обжаренная на гриле.
Подается с картофельными дольками и томатным соусом

{ 199 }

≡ ПИЦЦА БАМБИНИ ≡

ПИЦЦА МАРГАРИТА БАМБИНИ

Классическая итальянская пицца
с фирменным томатным соусом
и сливочным сыром моцарелла

{ 248 }

ПИЦЦА 3 СЫРА БАМБИНИ

Сочетание желтого чеддера, сливочной
моцареллы и пармезана, с соусом
Бешамель и кедровыми орешками

{ 328 }

ПИЦЦА ВЕТЧИНА ГРИБЫ БАМБИНИ

Пицца с ветчиной, свежими
шампиньонами, сырами чеддер
и моцарелла, томатным соусом и орегано

{ 311 }

≡ ПАСТА БАМБИНИ ≡

ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ БАМБИНИ

Паста с нежными кусочками курицы
в томатном соусе с сыром

{ 199 }

ФЕТТУЧИНИ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ БАМБИНИ

Паста феттучини в нежном сливочном
соусе с грибами и ветчиной

{ 199 }

ПЕННЕ БОЛОНЬЕЗЕ БАМБИНИ

Паста с мясным соусом Болоньезе
и сыром

{ 199 }

СПАГЕТТИ БАМБИНИ С СЫРОМ

Паста в сливочном соусе с сыром
моцарелла

{ 199 }

≡ БЛИНЧИКИ ≡ БАМБИНИ

КРЕП С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

Подается с шариком
ванильного мороженого

{ 195 }

КРЕП С АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ

Подается с шариком
ванильного мороженого

{ 195 }

КРЕП С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ

Подается с шариком
шоколадного мороженого

{ 195 }



РЕКОМЕНДУЕМ ≡ НАПИТКИ ДЛЯ БАМБИНИ: ≡

СОК RICH

JUICE RICH IN ASSORTIMENT

Яблочный, вишневый, апельсиновый,
персиковый, томатный

250МЛ

{ 95 }

БОН АКВА

BON AQUA SPARKLING/STILL WATER

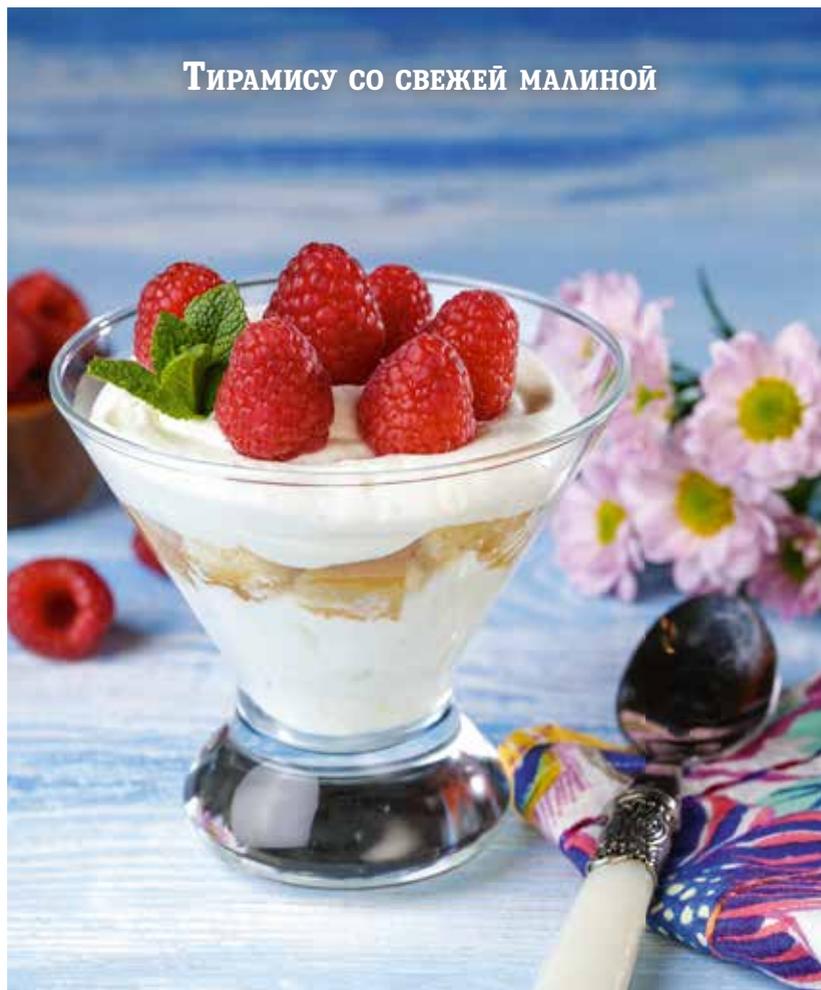
Негазированная/газированная вода

330МЛ 750МЛ

{ 120 / 175 }



ТИРАМИСУ СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ



МОРОКОВНЫЙ ТОРТ



НАПОЛЕОН



ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН



ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

Нежнейший крем из сыра маскарпоне со свежей малиной и сочным ванильным бисквитом

{ 260 }

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Орехово-морковные коржи с прослойкой из нежного крема на основе творожного сыра. Подается с медом

{ 190 }

МАКОВЫЙ ТОРТ

Маковые коржи с прослойкой из ванильного крема, покрытые шоколадным соусом. Подается с карамельным сиропом

{ 195 }

НАПОЛЕОН

По классическому рецепту с нежным заварным кремом. Подается с карамельным и шоколадным соусом и грецкими орехами

{ 205 }

КРЕМ ИЗ МАСКАРПОНЕ С ВИШНЕЙ

Нежный крем из сыра маскарпоне с вишней и апельсиновой цедрой

{ 195 }

ЧИЗКЕЙК

Подаётся с вареньем из лесных ягод, клубничным соусом и мятой

{ 195 }

ФИСТАШКОВЫЙ МУСС

Нежнейший десерт из фисташек и тыквенных семечек на шоколадном бисквите. Подается с клубничным соусом

{ 195 }

ДОМАШНЕЕ ТИРАМИСУ

Десерт на основе крема из сыра маскарпоне и бисквита, пропитанного миндальным сиропом и кофе

{ 210 }

МЕДОВИК

По классическому рецепту с медовыми коржами и сметанным кремом

{ 195 }

КРЕП С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

Блинчики с ароматными дольками яблок в карамели с корицей. Подаются с шариком ванильного мороженого

{ 195 }

КРЕП С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ

Блинчики с шоколадным и банановым соусами. Подаются с шариком шоколадного мороженого

{ 195 }

КРЕП С АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ

Блинчики с соусом из абрикосов. Подаются с шариком ванильного мороженого

{ 195 }

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Кекс с жидкой шоколадной начинкой. Подается с вареньем из лесных ягод и ванильным мороженым

{ 210 }

ЭСТЕРХАЗИ

Слоёный торт на основе взбитых белков, орехов и шоколада

{ 198 }

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Подаётся с ванильным мороженым

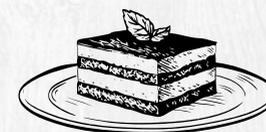
{ 210 }

МОРОЖЕНОЕ

1 ШАРИК НА ВЫБОР

Клубника, ваниль, шоколад, фисташка

{ 58 }



{ 1+1 ДЕСЕРТ }

**ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ
ЦЕНЕ { 370 }**

В акции участвуют: «Медовик», «Яблочный штрудель», «Эстерхазы», «Наполеон», «Маковый торт», «Морковный торт»

СКАЧАЙ



ПОЧЕТНЫЙ
Гость ПЛАТИТ
МЕНЬШЕ
до 50%*

*Полные правила программы
на www.hgclub.ru

Дата запуска меню: май 2017 г.
Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.

