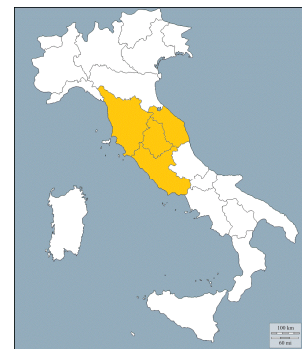


Menù Tipico Centro Italia

Tüüpiline toode mis on sündinud konkreetsetes geograafilistes piirkondades. Kindlad traditsioonid mis on põlvkonnast põlvkonda edasi antud. Kõige tähtsamad koostisosad meie toodetel on toodete kvaliteet, ajastus, sool ja pipar.

A typical product born in specific geographic areas from particular agro-food traditions and processing passed down generations. The high quality of the products used, salt, pepper and time are the most important ingredients of our products.



Eelroog / Starter / Закуски

Tagliere Sale e Pepe

€ 16

Lihavalik (150g.) Appenini mägedest, Marche ja Tuscany piirkonnast lisaks vananenud lambajuust ja focaccia.
Selection of artisanal cold cuts (150g) from Marche and Tuscany mountains with aged sheep cheese and focaccia.
Выбор мясных холодных закусок (150г.) из Апеннинских гор между Марке и Тосканой, в дополнение выдержанный овечий сыр и нами приготовленная фокачча.

Polenta di Cagli

€ 9

Grillitud maisimannast viilud guanciale ja liha raguuga, lisandiks pecorino juust.
Grilled corn flour dough, guanciale and meat ragout, gratinated with semicured pecorino cheese.
Обжаренные палочки из теста кукурузной муки с ragu из мяса и бекона, засыпанные сыром «пекорино».

Supp / Soup / Суп

Acquacotta alla Toscana

€ 9

Pošeeritud muna röstitud saia padjal koos hooaja seente, juurviljade, pecorino juustu ja puljongiga.
Mushrooms, spinach, carrots, celery, poached eggs, bread crouton, grated pecorino cheese on rich beef bouillon.
Яйцо-пашот на запечёном хлебце, грибы, шпинат, морковь, сельдерей -залитые говяжьим бульоном и натёртый сыр пекорино.

Pasta / Паста

Rigatoni Cacio, Pepe, Guanciale

€ 15

Pasta pecorino juustuga Tuscany ja Marche piirkonnast, must pipar ja krõbe guanciale.
Selected pecorino cheese from Tuscany and Marche, black pepper and crispy guanciale.
Паста с сыром пекорино из зон Тоскана и Марке, хрустящий гуанчале и черный перец.

Passatelli alla pescatora

€ 16

Traditsiooniline kala- ja mereannipasta Marche regioonist.
Traditional special event homemade pasta made with bread, parmesan, eggs and spices on a seafood sauce.
Традиционная домашняя паста приготовленная из: хлеба, пармезана, яиц, специи и морепродукты.

Põhiroad / Main courses / Основные блюда

Spiedini dell' Adriatico

LF

€ 22

Kalmaarivardad ja jumbo krevetid serveeritud rukola ja datterini tomatidega.
Squid skewers and jumbo prawns grilled served on a bed of rucola and marinated datterino tomatoes.
Кальмары и королевские креветки приготовленные на гриле, подаются на ложе из руколы с маринованными томатами.

Pasticciata

LF-GF

€ 18

Traditsiooniliselt valmistatud veiseliha hautis valge veini, juurviljade ja vürtsidega lisandiks kartulipüree.
Traditional beef stew cooked in white wine, vegetables and spices served with potato puree.
Традиционное тушёное говяжье мясо приготовленное в белом вине, овощах и специях, подается с картофельным пюре.

Magustoit / Dessert / Десерт

Dolci secchi e Vin Santo

€ 10

Valik erinevaid biskviite dessertveiniga "Vin Santo".
Selection of classical tart with dessert wine "Vin Santo".
Разнообразная классическая выпечка с десертным вином "Vin Santo".