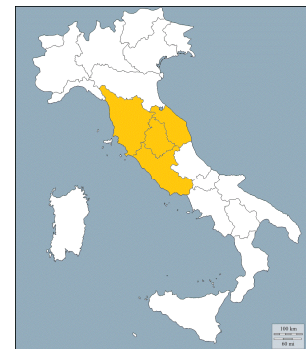


Menü Tipico Centro Italia



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 Appenini 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

Supp · Soup · Суп

Acquacotta alla Toscana

€ 9

Põšeeritud 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

Spaghetti 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

€ 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

€ 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"