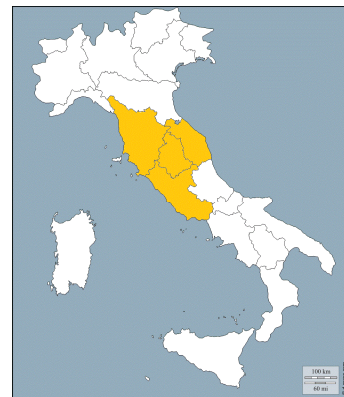


Menü Tipico Centro Italia

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 most important ingredients of our dishes are quality, time, salt and pepper.



Eelroog · Starter · Закуска

Tagliere Sale e Pepe

€ 16 / 26 (for 2)

Lihavalik Appennini mägedest, Marche ja Tuscany piirkonnast lisaks kodune värskelt juust Primo Sale ja focaccia.

Selection of artisanal cold cuts from Appennine mountains, Marche and Tuscany areas with homemade fresh cheese Primo Sale and focaccia.

Выбор мясных холодных закусок из Аппенинских гор, регионов Марке и Тоскана в дополнение домашнего свежего сыра Примо Сале и фокачча.

Supp · Soup · Суп

Minestrone Toscano (Ribollita)

€ 9

Toscana stiilis köögiviljasupp.

Tuscan style vegetable soup.

Тосканский овощной суп.

Pasta · Паста

Spaghetti Cacio, Pepe, Guanciale

€ 15

Spaghetti „Pecorino Romano” juustu, sealihha põske ja musta pipraga.

Spaghetti with „Pecorino Romano” cheese, pork cheek and black pepper.

Спагетти с Пекорино Романо, свиной щекой и черным перцем.

Passatelli Gamberi e Zucchini

€ 17

Traditsiooniline passatelli pasta krevettide, zucchini ja tomatitega.

Traditional passatelli pasta with shrimps, zucchini and tomatoes.

Традициональная паста пассателли с креветками, цуккини и томатами.

Põhiroad · Main courses · Основные блюда

Spiedini dell' Adriatico

€ 24

Grillitud kalmaari- ja tiigerkrevetivardad kerges paneeringus, serveeritud rukola ja tomatisaladiga.

Grilled squid and tiger prawns skewers with bread crumbs, served with rucola and tomato salad.

Кальмары и тигровые креветки в легкой панировке на шампуре, подаются с руколой и салатом из томатов.

Pasticciata

€ 21

Traditsiooniliselt valmistatud veiseliha hautis valge veini, juurviljade ja vürtsidega, serveeritud kartulipüreega.

Traditional beef stew cooked in white wine with vegetables and spices, served with potato purée.

Традиционное говяжье мясо тушеное в белом вине с овощами и специями, подается с картофельным пюре.

Magustoit · Dessert · Десерт

Cantucci e Vin Santo

€ 10

Cantucci dessertveiniga „Vin Santo”.

Cantucci with dessert wine „Vin Santo”.

Кантуччи с десертным вином „Vin Santo”.