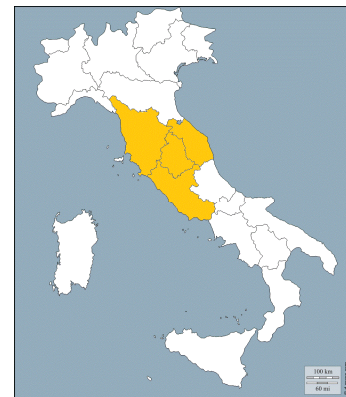


# Menü Tipico Centro Italia



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 · Закуски

### Tagliere Sale e Pepe

€ 18 / 30 (for 2)

Lihavalik Appennini mägedest, Marche ja Tuscany piirkonnast lisaks juust ja focaccia.

Selection of artisanal cold cuts from Appenine mountains, Marche and Tuscany areas with cheese and focaccia.

Выбор мясных холодных закусок из Аппенинских гор, регионов Марке и Тоскана в дополнение сыр 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

€ 18

Spaghetti „Pecorino Romano” juustu, sealiha pöske 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 Zucchine

€ 20

Tradistiooniline 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

€ 28

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

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

€ 28

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 Vino Passito

€ 10

Cantucci dessertveiniga „Vino Passito”.

Cantucci with dessert wine „Vino Passito”.

Кантуччи с десертным вином „Vino Passito”.