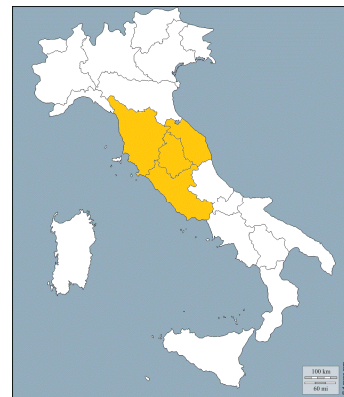


# Menü Tipico Centro Italia



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

€ 20 / 36 (for 2)

Lihavalik Appennini mägedest, Marche ja Tuscany piirkonnast lisaks juust.

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

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

## Supp · Soup · Суп

### Minestrone

€ 12

Köögiviljasupp.

Vegetable soup.

Овощной суп.

## Pasta · Паста

### Spaghetti Cacio, Pepe, Guanciale

€ 22

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 Zucchini

€ 23

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

€ 30

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

€ 30

Traditsiooniliselt valmistatud veiseliha hautis valge veini, juurviljade ja vürtsidega.

Traditional beef stew cooked in white wine with vegetables and spices.

Традиционное говяжье мясо тушеное в белом вине с овощами и специями.

## Magustoit · Dessert · Десерт

### Cantucci e Vin Passito

€ 13

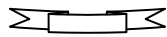
Cantucci dessertveiniga „Vin Passito”.

Cantucci with dessert wine „Vin Passito”.

Кантуччи с десертным вином „Vin Passito”.



## Menü Classico



### Eelroad · Starters · Закуски

<b>Carpaccio di Pesce Spada</b>	€ 22
Mõõkkala Carpaccio Carpaccio of Swordfish Карпаччо из меч-рыбы	
<b>Carpaccio di Branzino</b>	€ 22
Carpaccio meriahvena Carpaccio of sea bass Карпаччо из морского окуня	
<b>Tartare di Tonno</b>	€ 23
Tuunikala tartar Tuna fish tartare Тартар из тунца	
<b>Crudo di Mare</b>	€ 30
Toores kala assortii Raw fish assortment Ассорти сырой рыбы	
<b>Prosciutto “Riserva Speciale” (2017)</b>	€ 23
Sink “Erireserv” (2017) Ham “Special Reserve” (2017) Ветчина «Спецрезерв» (2017)	
<b>Mozzarella di Bufala alla Caprese</b>	€ 18
Buffalo mozzarella tomati ja basiilikuga Buffalo mozzarella with tomatoes and basil Буфало моццарелла с томатами и базиликом	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	€ 20
Baklažaani lasanje stiilis, mozzarella, parmesani ja tomatikastmega Eggplant lasagna style, mozzarella, parmesan and tomato sauce баклажаны в стиле лазаньи с моццареллой, пармезаном и томатным соусом	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	€ 20
Veiseliha carpaccio rukola ja parmigiano reggiano juustuga Beef carpaccio with rucola and parmigiano reggiano Карпаччо из говядины с руколой и пармиджано реджано	
<b>Vitello Tonnato</b>	€ 20
Jahutatud vasikafilee viilud tuunikala ja kapparite kastmega Chilled slices of veal with tuna and capers sauce Тонко нарезанная охлажденная телятина под соусом из тунца с капперсами	



### *Supid · Soups · Супы*

**Zuppa di gamberi**

€ 19

Supp krevettidega  
Soup with shrimps  
Суп с креветками

**Tortellini in brodo di manzo**

€ 15

Lihaga tortellini veisepuljongis  
Tortellini with meat in beef broth  
Тортеллини с мясом в говяжьем бульоне

**Crema di Broccoli**

€ 11

Brokkolipüreesupp  
Creamy broccoli soup  
Суп-пюре из брокколи



## **Pasta · Паста**

*käsitsi valmistatud pasta · handmade pasta · приготовленная в ручную паста*

### **Tagliatelle al Lobster € 49**

Tagliatelle lobsteriga ja datterini tomatitega  
Tagliolini with Lobster and datterini tomatoes  
Лапша с лобстером и даттерини томатами

### **Rigatoni al Tonno Fresco € 24**

Rigatoni värske tuunikala, baklažaan, kapparite ja tomatitega  
Rigatoni with fresh tuna, eggplant, capers and tomatoes  
Ригатони со свежим тунцом, баклажан, капперсами и томатами

### **Spaghetti con Langostinos € 24**

Spagetid "De Cecco" Langostinose ja datterino tomatitega.  
Spaghetti "De Cecco" with Langostinos and datterino tomato.  
Спагетти "Де Чекко" с Лангостино и помидорами Даттерино.

### **Risotto "Acquerello" Alla Marinara € 27**

Carnaroli riis mereadnide ja datterini tomatitega  
Carnaroli rice with seafood and datterini tomatoes  
Рис Carnaroli с морепродуктами и даттерини томатами

### **Ravioli ai broccoli € 22**

Raviolid kitsejuustuga brokkolikastmes  
Ravioli with goat cheese in broccoli sauce  
Равиоли с козьим сыром в соусе из брокколи

### **Rigatoni carbonara € 22**

Rigatoni klassikalises Carbonara kastmes: munakollane, guanciale, must pipar ja parmigiano reggiano.  
Rigatoni in classic Carbonara sauce: egg yolk, guanciale, black pepper and parmigiano reggiano.  
Ригатони в классическом соусе Карбонара из желтка, гуанчале, черного перца и пармиджано реджано 24 месяца.

### **Tagliatelle ragù agnello € 23**

Tagliatelle lambaragu, poolkuivatatud tomatite, oliivide ja basiilikuga  
Tagliatelle with lamb ragout, semi-dried tomatoes, olives and basil  
Тальятелле с рагу из баранины, полусушеными томатами, оливками и базиликом

### **Cannelloni Ricotta e Spinaci € 22**

Cannelloni ricotta, spinati, besamell kastme ja tomatitega  
Cannelloni with ricotta, spinach, béchamel sauce and tomatoes  
Каннеллони с рикоттой и шпинатом в соусе бешамель и томатами

### **Risotto "Acquerello" Castello € 27**

Carnaroli riis kivipuravikute, küüslaugu, salamino ja parmigiano reggiano juustuga  
Carnaroli rice with porcini mushrooms, garlic, salamino and parmigiano reggiano cheese  
Рис Carnaroli с белыми грибами, чесноком, саламино и пармиджано реджано

### **Lasagna Bolognese € 22**

Lasagne Bolognese kastmega  
Lasagne with Bolognese sauce  
Лазанья с соусом Болоньезе



## **Põhiroad · Main Course · Основные блюда**

### **Kala · Fish · Рыба**

- Calamaretti fritti** € 22  
Kalmaarid fritüüris  
Deep fried squids  
Мини-кальмары во фритюре
- Triglia alla Livornese** € 25  
Triibuline punane mullet tomatikastmes küüslaugu ja peterselliga  
Mullet with tomato sause with garlic and parsley  
Полосатая барабуля под томатным соусом с чесноком и петрушкой
- Merluzzo alla Mediterranea** € 25  
Ahjus küpsetatud tursk Vahemereline kastmes kartulite, oliivi, kapperi ja datterini tomatitega  
Oven baked cod fish in Mediterranean sauce with potatoes, olives, capers and datterini tomatoes.  
Запеченое в печке филе трески в Средиземноморском соусе с картофелем, оливками, капперсами и даттерини томатами
- Polpo alla griglia** € 39  
Grillitud kaheksajalg lillkapsapüree ja ürditega  
Grilled octopus with cauliflower purée and herbs  
Осьминог на гриле и травами с пюре из цветной капусты
- Salmone Scozzese alla griglia** € 29  
Grillitud Šoti lõhe  
Grilled Scottish salmon  
Шотландский лосось на гриле
- Coda di rospo Chef Style** € 35  
Merikurat  
Monkfish  
Морской черт
- Tonno "Sashimi" alla Siciliana** € 35  
Tuunikala tomatite, oliivide ja kapparite salatiga  
Tuna with tomatoes, olives and capers salad  
Тунец с салатом из томатов, оливок и капперсов
- Branzino al sale** € 8,5 (100g)  
Soolakoorikus küpsetatud meriahven  
Salt-crusted sea bass  
Морской окунь запеченый под солью
- Rombo selvaggio alla Ligure** € 8,5 (100g)  
Ahjus küpsetatud harilik kammeljas koos kartulite, oliivide, kapparite ja tomatitega  
Wild Turbo baked in the oven with potatoes, olives, capers and tomatoes  
Дикая камбала запеченая в печке с картофелем, оливками, капперсами и томатами
- Grigliata Mista di Pesce** € 38  
Grillitud scampi, langustiinid, kalmaar ja valge kala  
Grilled scampi, langostinos, squid and white fish  
Скампи, лангусты, кальмар и белая рыба на гриле

## Liha - Meat - Мясо

<b>Quaglia con risotto allo zafferano</b>	<b>€ 29</b>
Vutt serveeritud safrani risotto, spinati ja parmigiano reggiano juustuga. Quail served with saffron risotto, spinach and parmigiano reggiano cheese. Перепелка с ризотто и шафраном, шпинатом и сыром пармиджано реджано.	
<b>Bistecca di Vitello</b>	<b>€ 35</b>
Grillitud vasikaliha steik. Grilled veal steak. Стейк из телятины на гриле.	
<b>Entrecote Black Angus</b>	<b>€ 36</b>
Grillitud Musta Anguse antrekoot Grilled Black Angus entrecote Антрекот Black Angus на гриле	
<b>Filetto Charolais alla Rossini</b>	<b>€ 46</b>
Grillitud Charolais veisefilee Rossini stiilis. Grilled Charolais beef tenderloin in Rossini style. Говяжье филе на гриле в стиле Россини.	
<b>Agnello al forno</b>	<b>€ 39</b>
Ahjus küpsetatud talle karree päikesekuivatatud tomatikastmega. Baked lamb rack with sun-dried tomatoes sauce. Запеченное каре ягненка с соусом из вяленых томатов. Ти-Бон стейк на гриле	
<b>Rollè di Coniglio al forno</b>	<b>€ 30</b>
Ahjus küpsetatud küülikurullid kondita Oven-Baked boned rabbit rollè Запеченный рулет из кролика, без костей	

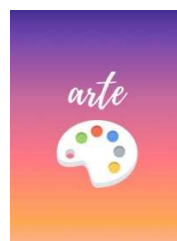
## Lisandid - Garnish - Гарнир

<b>Patate al Forno / Ahjukartul / Картофель запеченный в духовке</b>	<b>€ 8</b>
<b>Chips</b>	<b>€ 8</b>
<b>Insalata Mista / Värske salat / Mixed salad / Свежий салат</b>	<b>€ 8</b>
<b>Spinaci / Spinat / Spinach / Шпинат</b>	<b>€ 8</b>
<b>Bandiera / Hautatud köögiviljad / Stewed vegetables / Тушеные овощи</b>	<b>€ 8</b>

## Magustoidud - Dessert - Десерт

<b>Tiramisu</b>	<b>€ 13</b>
<b>Crème Brûlée</b>	<b>€ 13</b>
<b>Ananas carpaccio</b>	<b>€ 13</b>
<b>Sorbetto limone</b>	<b>€ 11</b>

## Magus Kunst - Pastry Art - Арт-десерты



<b>Zuppa inglese</b>	<b>€ 16</b>
<b>Cheesecake</b>	<b>€ 16</b>
<b>Panna Cotta</b>	<b>€ 16</b>
<b>Chocolate Mousse</b>	<b>€ 16</b>
<b>Art of the Day</b>	<b>€ 16</b>



## *Pizza Star Del Castello*

**Pizza Bufalina € 20**

Tomatikaste, buffalo mozzarella, basiilik  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil  
Томатный соус, буфало моццарелла, базилик

**Pizza Salame € 21**

Tomatikaste, buffalo mozzarella, salaami  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, salame  
Томатный соус, буфало моццарелла, салами

**Pizza Acciughe del Cantabrico € 22**

Tomatikaste, buffalo mozzarella, anšoovised Kantaabria merest  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies from the Cantabrian sea  
Томатный соус, моццарелла из буйволиного молока, анчоусы из Кантабрийского моря

**Pizza Pancetta e Carciofi € 22**

Tomatikaste, buffalo mozzarella, Itaalia peekon mägedest, artišokk  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, Italian mountain bacon, artichoke  
Томатный соус, буфало моццарелла, Итальянский горный бекон, артишоки

**Pizza Prosciutto Crudo € 22**

Tomatikaste, buffalo mozzarella, vinnutatud sink, rukola, parmigiano reggiano  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, dry-cured ham, rucola, parmigiano reggiano  
Томатный соус, буфало моццарелла, сырая ветчина, рукола, пармиджано реджано