

# La Cantinella



## Antipasti - Закуски

Закуска из сырых морепродуктов (2 креветки, 1 омар, карпаччо из рыбы, тартар, 1 устрица, 3 трюфеля)

*Il crudo di mare (2 gamberoni, 2 scampi, carpaccio di pesce, tartara, 1 ostrica, 3 tartufi)*

€ 35.00

Обжаренная в сухарях рыба-сабля с зеленью, листьями лимона и гранитой из спритца

*Il pesce bandiera gratinato alle erbe in foglia di limone e granita allo spritz*

€ 16.00

Пармиджана из баклажан...

*La parmigiana di melanzane*

€ 14.00

Маринованный лосось в аромате цитрусовых с рисом Venere и обезжиренным йогуртом

*Il salmone marinato al profumo di agrumi con riso venere e yogurt magro*

€ 18.00

## Dalla tradizione - Из традиционных блюд

Осьминожки в соусе со скаролой, оливками и каперсами

*I polipetti affogati con scarola al salto olive e capperi*

€ 16.00

Салат из морепродуктов с овощными спагетти

*L'insalata di mare con spaghetti vegetali*

€ 24.00

Соте-ассорти с морепродуктами

*Il sauté misto ai frutti di mare*

€ 18.00

попробуйте нашу  
нарезку сыров

# ЗАКУСКИ



## *I primi* – Первые блюда

Феттуччелле с мидиями, острым зеленым перцем и крамблем из сушеных томатов Сан-Марцано

*Le fettucelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano*

€ 18.00

Ризотто с тыквой, жареными грецкими орехами и сыром буррата

*Il risotto con zucca, noci tostate e burrata*

€ 16.00

Ризотто с соусом песто из базилика, красными креветками и морскими ежами

*Il risotto mantecato al pesto di basilico, gambero rosso e ricci di mare*

€ 26.00

Шиалателли с омарами, молодым шпинатом и засахаренным лимоном

*Le scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito*

€ 26.00

## *Dalla tradizione* – Из традиционных блюд

Пеннетте алла Кантинелла (Томаты Сан-Марцано, баклажаны и моцарелла)

*Le pennette alla cantinella (filotto di pomodoro San Marzano, melanzane, mozzarella)*

€ 14.00

Лингвине алла Санта-Лючия (с моллюсками и морепродуктами)

*Le linguine alla Santa Lucia (varietà di molluschi e frutti di mare)*

€ 18.00

Спагетти с венерками

*Gli spaghetti alle vongole*

€ 16.00



МАКАРОННЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ

## *I secondi* – Вторые блюда • Традиционный улов

Филе сибаса На гриле с салатом из стручковой фасоли, фенхелем и сельдереем с мятой

*Il trancio di spigola grigliato con insalatina di fagiolini, finocchio e sedano alla menta*

€ 26.00

филе морского леща по-средиземноморски с ароматическими травами и картофелем

*Il filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate*

€ 30.00

*Gamberoni, scampi* - Крупные креветки, омары

€ 90.00 al kg • a porzione € 32.00 - (€ 90,00 / кг • € 32,00 / порция)

*Calamari* - Кальмары

€ 80.00 al kg • a porzione € 26.00 - (€ 80,00 / кг • € 26,00 / порция)

*Pesce del giorno solo mare* - Морская рыба дня

€ 85.00 al kg • a porzione € 30.00 - (€ 85,00 / кг • € 30,00 / порция)

*Spigola alla mediterranea* - Сибас по-средиземноморски

€ 60.00 al kg • a porzione € 26.00 - (€ 60,00 / кг • € 26,00 / порция)

*Aragosta* - Лангуст

€ 180.00 kg - € 180,00 / кг

*Astice blu* - Европейский омар

€ 120.00 al kg - € 120,00 / кг



лангусты, омары, креветки,  
норвежские омары, кальмары,  
каракатицы охлаждены  
нами и приготовлены в соответствии  
с требованиями действующего  
законодательства

# РЫБА

## *I secondi* – Мясные блюда

*Tournedos* – Турнедо

из молодой говядины в корочке из фисташек, пюре из копченых баклажанов  
*Manzo in crosta di pistacchio e crema di melanzane affumicate*

€ 30.00

*Agnello* - Бараний

стейк на ребрышке алла-скоттадито с маринованными цукини  
*Costoletta alla scottadito e zucchine alla scapece*

€ 24.00

*Maialino da latte* - Молочный поросенок

приготовленный при низкой температуре, яблочное пюре с имбирем и картофельные чипсы  
*Cotto a bassa temperatura, purea di mela allo zenzero e chips di patate*

€ 24.00

наша кухня означает культуру, увлечение, традиции. Сегодня это также предмет изучения, развития, отбора и использования огромного наследия знаний о еде.



# МЯСО

## *I dessert* - Десерты



Сливочный десерт с лесными ягодами

*Panna cotta ai frutti di bosco*

€ 10.00

Баба с клубничным пюре и молочным кремом

*Il Babà con fragole pouchet e crema di latte*

€ 10.00

Классическое суфле с помадкой из черного шоколада и ванилью

*Il Souffle classico, salsa al cioccolato fondente e vaniglia*

€ 12.00

Капрезе с ванильным мороженым

*La Caprese con gelato a vaniglia*

€ 9.00

Шоколадный мусс с малиновой начинкой и миндальным кранблем

*La Mousse al cioccolato con cuore al lampone e crumble alle mandorle*

€ 12.00

**...и, наконец....**

# СЛАДКИЙ



## *Menù degustazione Angelo* – дегустационное меню Анжело

легкая приветственная закуска

*Piccolo stuzzichino di benvenuto*

Закуска из сырых морепродуктов

*Crudo di mare*

Шиалателли с омарами, молодым шпинатом и засахаренным лимоном

*Scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito*

филе морского леща по-средиземноморски с ароматическими травами и картофелем

*Filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate*

Баба с клубничным пюре и молочным кремом

*Il Babà con fragole pouchèt e crema di latte*

€ 65.00

**продукты, отобранные  
нами...**



## *Menù degustazione Sandy* – Дегустационное меню Сэнди

легкая приветственная закуска

*Piccolo stuzzichino di benvenuto*

Обжаренная в сухарях рыба-сабля

*Pesce bandiera gratinato*

Феттучелле с мидиями, острым зеленым перцем и кранблем из сушеных томатов Сан-Марцано

*Fettucelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano*

Филе сибаса На гриле с салатом из стручковой фасоли, фенхелем и сельдереем с мятой

*Francio di spigola grigliato*

Капрезе с ванильным мороженым

*La Caprese con gelato a vaniglia*

€ 55.00

**продукты, отобранные  
нами...**

