



Антон Соломадин  
Шеф-повар ресторана

RISTORANTE  
**CARBONARA**  
*vino - pizza - pasta*

Друзья!

В этом меню мы с гордостью представляем  
свежие итальянские сыры нашего друга,  
итальянского сыровара маэстро Родольфо Скьялла.  
Сделано в Екатеринбурге из уральского молока  
с итальянской душой.

Buon appetito!

**ПИЦЦА С СЫРОМ  
СТРАЧАТЕЛЛА,**  
вялеными томатами  
черри и свежей рукколой  
450г | 550.-



# ФЕСТИВАЛЬ МОЛОДЫХ СЫРОВ

*Festival di formaggi freschi*

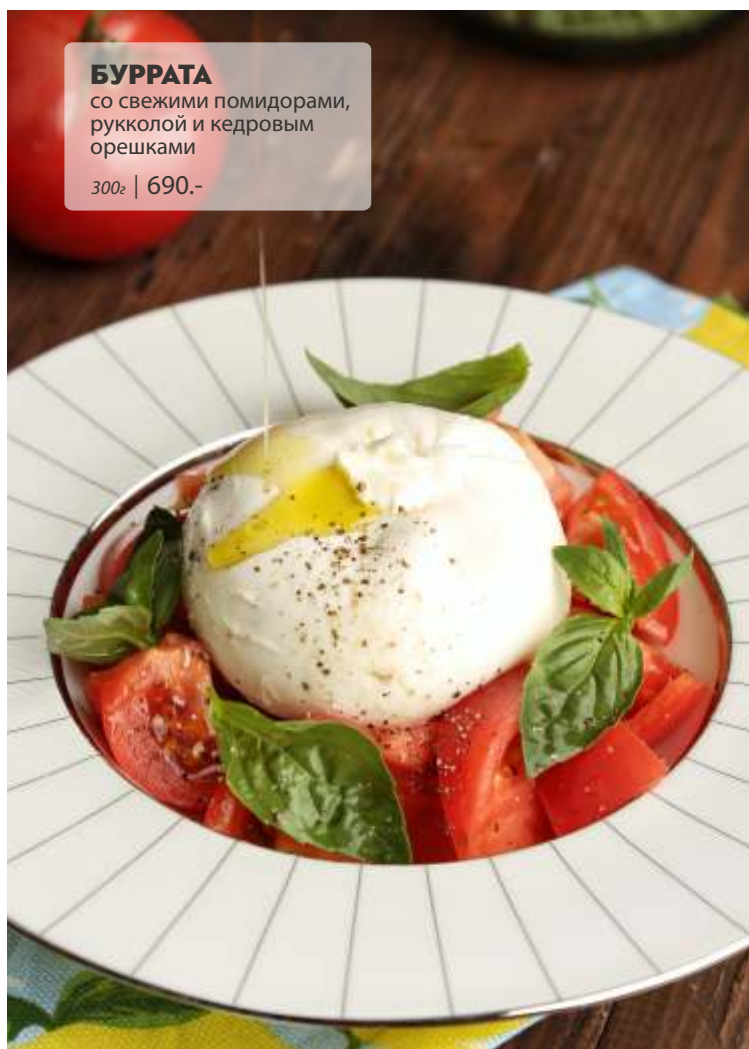




**БУРРАТА**  
на печеном перце  
с помидорами  
280z | 690.-



**FORMAGGI FRESCHI**  
подбор молодых сыров:  
моцарелла, нодина,  
страчателла, примо сале,  
скаморца классическая,  
скаморца копченая  
400z | 750.-



**БУРРАТА**  
со свежими помидорами,  
рукколой и кедровым  
орешками  
300z | 690.-



**КАПРЕЗЕ**  
с моцареллой  
по- деревенски  
230z | 490.-



**ЗЕЛЕННЫЕ  
ТАЛЬЯТТЕЛЛЕ**  
со шпинатом,  
сыром страчателла  
и вялыми  
томатами черри  
300z | 490.-



**Нежная  
БУРРИКОТТА**  
с соусом  
из лесных ягод  
180z | 390.-