



БЛЮДА, СОЗДАННЫЕ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ

МЕНЮ

ЦИФРОВОЙ



ЕДА

МЫ ВЫБИРАЕМ ОРГАНИЧЕСКОЕ МЫ БЕРЕМ ИЗ КОРОТКОЙ ЦЕПочки  
ПОСТАВОК НАКОНЕЦ МЫ ДОБАВЛЯЕМ ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ НАША ЦЕЛЬ  
- ЗДОРОВАЯ И ЗДОРОВАЯ КУХНЯ



WI-FI  
КВАДРАТ



# ДЕ С Е Р Т

Спросите десертное меню, где вы найдете:

Магазин мороженого, аффогато, ремесленные стаканчики  
с фотографическим меню.  
Десерт ломтиком,  
Десерт ложкой,

ДОПОЛНИТЕ ЛЬНЫЕ начинки для  
пиццы за каждый ингредиент 3 €  
и гурман

Спросите у официанта: специальные  
приправы, такие как  
монокультурное оливковое масло первого отжима  
4 евро, Соусы, трюфельные и сливочные масла 5  
евро, перец чили различной степени остроты  
2 евро,

## PRODOTTI DI NICCHIA

# Целиакия блюда ВАЖНЫ Й



Ресторан не готовит  
блюда для людей, страдающих целиакией.

Мы информируем клиентов, страдающих  
целиакией, о том, что наша кухня  
ЗАГРЯЗНЕНОМУККОЙ.  
ПОЭТОМУ МЫ ОСВОБОЖДАЕМ НАС ОТ ЛЮБОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ЕСЛИ ЗАСТРАШЕННЫЕ  
КЛИЕНТЫ ЧУВСТВУЮТ НЕКОМФОРТ.

# Вегетарианские блюда ВЕГ АНЫ



Страница 3 Жирные ломтики  
Страница 5 Капрезе  
Страница 7 Овощи гриль  
Страница 8 Жареный и запеченный  
картофель Страница 9 Шпинат и фасоль  
Страница 10 Супы и ризотто  
Страница 11 Супы  
Страница 14 Торделли с трюфелем  
Страница 15 Каннеллони с рикоттой и шпинатом  
Страница 35 Сыры  
Страница 27 Салаты

# Что нужно знать: На пицце

Тесто для наших пицц на основе  
сильная мука, благоприятствует длительному  
закваска делает его с озревшим  
легкий и удобоваримый.

Готовим в дух овках последнего поколения,  
они избегают ожогов от карнизы и на  
основа пиццы. Символы  
очень опасен для здоровья.

IL GIARDINO  
Restaurant Wine Bar

# Что нужно знать: О взорванных продуктах

Приготовленные нами блюда из свежей рыбы и  
соусы обычно подвергаются шоковому  
охлаждению при температуре -18 для  
обеспечения надлежащей гигиены пищевых  
продуктов. Некоторые продукты можно  
заморозить на месте.

## Ресторан:

Мы приветствуем наших клиентов уже более 20  
лет, постоянно занимаясь поиском здоровых  
продуктов. Мы закупаем сырье только после  
оценки его эффективности происхождения и качества.  
Наконец, цена должна соответствовать товару.



# ЗАКУСКИ

## LEFETT'OILY



Классика от Монтекатини Альто.

Тосканский хлеб нарезают ломтиками и поджаривают. Обмакивают в оливковое масло первого отжима с наших оливок и приправляют чесноком, с ольгой, розмарином и молотым черным перцем.

### Жирный ломтик помидора

8,5 евро

Парное вино: Fluit di Vermentino Toscano € 6

ароматный и легкий с цитрусовыми нотками, он дополняет свежесть томата в феттунте.



### Феттунта с Почини и с трюфлей

13 евро

Позвольте себе облагодетельствоваться нашей Феттунтой с Почини и трюфелем. Благодаря тосканскому кулинарному опыту. Начните с тосканского хлеба, приготовленного на гриле, ароматного чеснока, а затем мягких почини и трюфельной стружки. Гимн традиционным вкусам.

Парное вино: Fluit di Chianti Classico 8,5 € .

АЛЛЕРГЕНЫ:

Глютен

Специфические аллергии (например, чеснок или другие ингредиенты, которые могут присутствовать в продуктах)

## ТОСКАНСКАЯ КЛАССИКА

### Тосканская закуска

14,50 евро

Кулинарное путешествие начинается с нашей эксклюзивной «Тосканской закуски». Порадуйте себя изысканными ломтиками пармской ветчины с интенсивным вкусом тосканской салями и финоккьоны.

Пекорино, с имвол тосканской молочной традицией, добавляет нотку элегантности. Кростини, искусно приправленные белыми грибами, с ароматом Колоннаты и нарезанными кубиками помидорами, предлагают идеальный баланс вкусов. Каждый кусочек украшен легкой посыпкой с свежими травами и небольшим количеством оливкового масла первого отжима, обеспечивая незабываемые вкусовые ощущения.

### СОЧЕТАНИЕ ВИН:

Верначча ди Сан-Джиминьяно 14 евро, флюит 6 евро

Свежий и цитрусовый белый вкус, превосходясь сочетается с колбасными изделиями и пекорино.

Кьянти Классико 20 евро, флюид 6,5 евро

Традиционный красный, с балансирующим, идеально подходит к интенсивным колбасным изделиям.

Россоди Монтальчино 25 €

Фруктовый и элегантный красный цитрусовый орошо сочетается с различными вкусами закусок.

Мореллино ди Сканано € 16

Красный с ослепительными и пряными нотками, он дополняет насыщенность закуски.

### Аллергены:

Глютен (гренки)

Молочные продукты (пекорино)

Сульфиты (копченое мясо)





## Тост канские закуски

Смешанные кростини

9,5 евро

Свежеприготовленный тост с сливочно-печеночным паштетом с нежным вкусом, с белыми грибами, нарезанными кубиками помидорами и с ломом Колонната.

Кьянина рагу

АЛЛЕРГЕНЫ:

Глютен

Молочные продукты

Мясо



Капрезе с тартер

12 евро

с моцареллой из буйволиного молока Кампана и Помидоры

Наша закуска Капрезе представляет собой гармоничное сочетание нарезанных с пельх помидоров и моцареллы из буйволиного молока из Кампани. Свежесть помидоров сочетается с сливочной ноткой моцареллы, приправленной с вежим базиликом, оливковым маслом первого отжима и щепоткой соли.

Вкусное начало незабываемой трапезы.



АЛЛЕРГЕНЫ:

буйволиные молочные продукты)

пасленовые

Страница 5

# Закус ки

## Брезаола Карпаччо

13 евро

Говяжья крупавыс окого качества. Подается с освежей рукколой и х лопьями Грана Падано, создавая классическое сочетание, подчеркивающее вкус мяса. Немного оливкового масла первого холодного отжима, щепотка соли и, для любителей, немного лимонного сока добавят еще больше удовольствия этому легкому блюду. Идеально подходит для тех, кто ищет питательное и сбалансированное питание.



Сочетание с вином: Розе Флюит € 5.

АЛЛЕРГЕНЫ:

Молоко и молочные продукты:

## Ветчина и дыня

12 евро

Ветчина и дыня — итальянская закуска, состоящая из тонких ломтиков пармской ветчины, обернутых вокруг ломтиков или кубиков с пелой сладкой дыни. Это сочетание обеспечивает идеальный баланс между соленостью ветчины и сладостью дыни и часто подается на тарелке просто, но элегантно.

Сочетание с вином: Просекко Флюит, 5 евро.  
Франкорта Брют € 38

АЛЛЕРГЕНЫ:

Молоко и молочные продукты:

Страница 6





Вегетарианские и веганские блюда (безлактозные)

### Овощи гриль с рисовым соусом

Кабачки, перец, баклажаны, фасоль, с тракино, рис

13 евро



### Овощи на гриле

Кабачки, перец, баклажаны, жареный картофель, помидоры.

12 евро

ИЗБРАННЫЕ ЗАПРАВКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

См. с тр. 2 степени остроты. Перец чили и трюфельные соусы, маслит. д.



## Вегетарианские блюда

Жареный картофель с  
кетчупом и майонезом

9 евро



греческий салат

Зеленый салат, оливки, греческий сыр, помидоры и морковь.

9 евро

Картошка фри с  
кетчупом и майонезом

7,5 евро







## Вегетарианские блюда

### Шпинат

Сервировочное блюдо

10 евро

приготовленный на пару, заправленный оливковым маслом первого холодного отжима и посыпанный пармезаном Реджано 24-месячной выдержки.

### Бобы

12 евро

### Фасоль алл'уччеллетто

Обжаренная на сковороде фасоль каннеллини с помидорами Сан-Марцано, оливковым маслом первого отжима, чесноком и шалфеем, украшенная половиной мазанного жира ломтика (брускетты)



### Каннелони бобы

11 евро

приготовленный на пару и заправленный токанским оливковым маслом первого отжима

**ИЗБРАННЫЕ ЗАПРАВКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ**

См. с тр. 2 степени остроты. Перец чили и трюфельные соусы, масла и т. д.

Вегетарианские блюда

## Суп из полбы Луккезе

12 евро

Органические злаки от Garfagnana Lucca с нежным сливочным вкусом дополняют смесь злаков, украшенных теплыми тосканскими хлебными палочками и сбрызнутыми оливковым маслом с мельницы.

Древний рецепт из разнообразных бобовых, включая полбу, вигну, чечевицу и фасоль.



## Ризотто с трюфелем

готовка 15 минут

22 евро

Тосканское ризотто с трюфелями и трюфельным маслом Extra Virgin: новая интерпретация тосканской классики. Наше ризотто украшено кусочками черного трюфеля и добавлено эксклюзивное оливковое масло первого холодного отжима с тосканскими трюфелями. В завершение добавлена щепотка выдержанного пармезана, обеспечивающего великолепный баланс аутентичного и изысканного вкуса.





Риболлита

Вегетарианские блюда

СУПЫ

## переваренный

Риболлита — традиционный суп Флорентийский на основе черной капусты, черствого отосканского хлеба, фасоли каннеллини и оливкового масла первого холодного отжима «с нашей мельницы»; Обладая традиционным «крестьянским» внешним видом, он источает аромат овощей, сваренных в бобовом бульоне, в окружении поджаренного на гриле и смазанного маслом хлеба.



12 евро

Сочетание с струящимся розовым вином 6 €

## Полента с белыми грибами

Полента подается еще мягкой.

Кукурузная мука отобрана нами с отрудики ищут более экологичные зерна.

Приготовлено классическим способом, подается с оливковым маслом первого холодного отжима с нашего завода. Белые грибы из нашего проверенного поставщика являются рагу с зеленью, «кошачья мята»,



14 евро

ПЕРВЫЙ

## Спагетти алла Помарола

Помарола — типичный летний соус, приготовленный из красных помидоров, хороших пелье и насыщенный соусом со всеми травами (морковью, сельдереем и луком) и большим количеством очень ароматного базилика. Это один из тех соусов, которыми можно наслаждаться уже пока они готовятся ради восхитительного аромата, который они излучают.



9,8 евро



## Ньокки с рагу

### Мясной соус

Вас ждут необыкновенные кулинарные впечатления: искусно приготовленные ремесленные ньокки гармонично сочетаются с богатым вкусом болонского рагу, приготовленного с страстью. Каждый кусочек — это обещание итальянской аутентичности. Устройтесь поудобнее, наслаждайтесь и испытайте Италию через вкус.

Аллергены: Содержит глютен и молочные продукты.

13 евро



# СВЕЖАЯ ПАС ТА

## Свежая пас та ручной работы.



ПЕРВЫЙ

## РІСІ С иены



Пич и (или пинчи) — первое блюдо с иенской гастрономии: большие спагетти, приготовленные из муки мягких сортов пшеницы, а не из манной крупы из твердых сортов пшеницы. Это было типичное беднокрестьянское блюдо.

### Пич и Амадрициана

13,80 евро

Picio all'Amatriciana с томатным соусом, беконом и пекорино романо

### Пич и алла Болгнессе

13 евро

Типичное тоscanское рагу, приготовленное только из мяса. Говяжий фарш высшего качества, приправленный томатным пюре и кожурой пармезана, луком, сельдереем, морковью, красным вином Кьянти, наконец, приготовленный целую ночь при низкой температуре.

### Пич и алла Карбонара

13,80 евро

Типичная римская приправа, ингредиенты: Яичный желток, пекорино романо, бекон, хрустящая свиная панчетта, черный перец по вкусу, пармезан по вкусу

## ПЕРВЫЙ

### Торделли с трюфелем



Тортеллони ручной работы с начинкой из свежих высокотортных трюфелей, приправленных превосходным сливочным маслом или оливковым маслом первого отжима с нашей мельницей и свежим обраным шалфеём. Аромат трюфеля доминирует над всем блюдом, настаивает во рту в чередовании вкусов.

€ 16,00



### Тальятелле с кабаном

Тальятелле из свежих яиц, приправленное отличными кусочками кабана, тщательный уход при обработке мяса делают его постным и нежным.

Мясо маринуется перед приготовлением с красным вином Кьянти, через целый день варить на сковороде, чтобы убрать привкус дичи.

Это мясо также готовят и готовят целую ночь при низкой температуре.

16 евро





ПЕРВЫЙ

## Каннеллони Рикотта и Шпинат



Каннеллони с рикоттой и шпинатом — традиционное итальянское блюдо, состоящее из рулетов из пасты, наполненных рикоттой и шпинатом и покрытых соусом бешамель.

12,9 евро



## Лазанья Болоньезе

Слоеное тесто из свежих яичных макарон, рагу и бешамель, все приготовлено в духовке и стало рустящим благодаря мягкому вкусу бешамеля и интенсивному аромату рагу. историческое блюдо из Болоньи

12,9 евро

# Говядина

Скоттоны, созревшей в клетках последнего поколения, контролируемых химическими и бактериологическими методами.

## Филе:

в комплекте с гарниром

Жареная на гриле с овощами  
гриль

€ 24

Жареный с грибами

€ 24

Белые грибы

КЪЯНТИ, приготовленное на  
сковороде с добавлением красного вина

€ 24

С ТРЮФЕЛЕМ Филе гриль

€ 28



Филе говядины

# ГОВЯЖЬИ ОТРУБЫ

в комплекте с гарниром

Жареная вырезка с  
ТРЮФЕЛЕМ

€ 28

Жареная вырезка с белыми  
грибами

€ 23

Жареная вырезка с руколой  
и хлопьями пармезана

€ 23

Жареная вырезка с овощами  
гриль

€ 23



Нарезанная говядина



# ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СТЕЙК

## Стейк

### Флорентийский

Пэз. за  
гектограмм  
5,50 евро

Наш флорентийский стейк представляет собой кусок скоттоны (женской корейки) мяса породы Кьянина, если таковой имеется, что в сочетании со специальным приготовлением делает его одним из самых известных блюд тосканской кухни. Это высокий отруб с косточкой и строго в филе, который готовится на гриле, со степенью прожарки «редкая» . Средне и хорошо прожаренные варианты подходят. подходит для более женской клиентуры.

Сочетание с винами  
Rossato IGT 10 евро.



### Что нужно знать

Созревание – это процесс, целью которого является получение мягкого мяса с богатыми вкусовыми качествами, целью которого является улучшение вкусообразовательных характеристик мяса.

Перед приготовлением аккуратно помассируйте мясо, сбрызнув его оливковым маслом первого отжима с обеих сторон, чтобы оно не прилипло к горячей поверхности гриля.

Солите мясо только после приготовления, непосредственно перед употреблением, потому что перед приготовлением соль может способствовать выделению сока и все испортить.

Используемая соль — Мальдон и немного оливкового масла первого отжима от Коратина.

# Баранина

## Бараньи отбивные с запеченным картофелем

Каре ягненка, приправленное апельсином и корицей.

Насыщенный маринад позволит раскрыть невероятные ароматы во время приготовления, а мягкое мясо в сопровождении слегка хрустящего картофеля станет идеальным блюдом для подачи.



### Сочетание вин

Мореллино ди Скандзано,  
Классический Chianti Rocca  
delle Macie €7

Время приготовления 15 минут

22 евро

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бараньи отбивные 200 г Тимьян 2 веточки  
Розмарин 3 веточки Мелкая соль по вкусу  
Черный перец горошком по вкусу  
Чеснок 2 зубчика  
Оливковое масло Extra Virgin по вкусу  
Выжатый лимон  
Красное вино  
Корица Мед

Картофель 150 г  
Черный перец по вкусу





## Куриное мясо

Котлета из грудки

Панировке курица

Куриная грудка из органического земледелия, если таковая имеется, в противном случае — цыплята, выращенные на свободном выгуле. Двойная панировка и гарнир из жареного картофеля

€ 14,50



**ВЫБОРНЫЕ ИЗЫСКАННЫЕ ПРИПРАВЫ**

См. стр. 2 степени остроты Перец чили и трюфельные соусы, масла и т. д.

# Мясо дичи

## Тушеный кабан

с оливками (стиль Каччара)

Мясо дикого кабана в нежных нежирных кусочках,

с типичными тосканскими оливками,  
украшенными превосходными свежими помидорами.

Запах лаврового листа заставляет мягкое мясо таять во рту. Кусочки маринуются в вине и закрашиваются бренди, процесс их приготовления в ночное время при низкой температуре ядра позволяет получить отличный результат.

22 евро

### Сочетания с кабаном:

- Бокал для красного вина Роккато или Брунелло Монтальчино 10 €
- Картофель экстра-жареный €7,50





## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### Классическая колбаса

Высшее качество, полностью итальянское.

Гарнир из жареного картофеля

Без глютена, без молока и лактозы,

12 евро

### Макси ГАМБУРГЕР

#### Говядина

Местный фарш Кьянина высочайшего качества.

Фаршированная помидорами, салатом и

Сыр Фонтина с жареным картофелем

15 евро



#### ИЗБРАННЫЕ ЗАПРАВКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

См. стр. 2 степени остроты. Перец чили и трюфельные соусы, масла и т. д.

# МОРЕ

## Суп из морепродуктов

обжаренный на сковороде.

Наш суп из морепродуктов — это триумф вкусов: внушительная креветка доминирует над морем мидий, моллюсков и кальмаров, а улов дня идеально приготовлен в обволакивающем и пряном бульоне с нотками чеснока и перца чили. Подается с хрустящим хлебом, чтобы насладиться каждой каплей. Этот суп — ода свежести моря. Незаменимое блюдо для любителей морепродуктов. Идеально подходит для тех, кто ищет аутентичные и незабываемые кулинарные впечатления.

Состав: Креветки, мидии, моллюски, кальмары, чеснок, хвосты креветок, перец чили, петрушка, бульон.

Аллергены: Ракообразные (креветки), Моллюски (мидии, моллюски, кальмары).

23 евро



Винное сочетание;

Шардоне 7 €



## Спагетти с морепродуктами

18 евро

Спагетти алло скоглио: очарование морских вкусов со свежими морепродуктами, завернутыми в спагетти «аль денте» и слегка острым томатным соусом. Блюдо, в каждой порции которого отражается суть моря, перед которым невозможно устоять!

### Ингредиенты:

спагетти, мидии, моллюски, кальмары, креветки, помидоры, чеснок, петрушка, перец чили, оливковое масло первого холодного отжима, соль.

### Аллергены:

Моллюски, Ракообразные, Глютен.



Сочетание вин Франчаорта  
Сатен Миллезимато

40 евро

Жидкое сочетание вин Верментино

7 евро

## Ньокки с хвостиками креветок

Домашние картофельные ньокки с  
кабачковым кремом, цедрой лимона,  
креветочными хвостиками и кабачковыми чипсами

14 евро



Сочетание вин  
Berlucchi Francia короткое Брют  
32 евро





## СЕКУНДЫ МОРЯ

### Запеченный морской окунь

Приготовьте морского окуня в духовке, добавив внутрь ароматные травы, такие как тимьян, розмарин и ломтик лимона, чтобы добавить свежести. Слегка смажьте оливковым маслом и посыпьте солью и перцем, чтобы усилить естественный вкус рыбы.

Гарнир:

Жареный картофель, нарезанный дольками или кубиками, заправленный оливковым маслом первого отжима, розмарином, солью и перцем. Запекайте их до тех пор, пока они не станут хрустящими снаружи и мягкими внутри.

Овощи-гриль: кабачки, баклажаны и перец, нарезанные ломтиками и обжаренные на гриле с небольшим количеством масла, соли и перца. Это придает блюду приятный контраст вкусов и цветов.



Сочетание вин Совиньон  
Сочетание вин Верначча ди Сан  
Джиминьяно DOCG 7 €

24 евро

# СЕКУНДЫ МОРЯ

Запеченное филе лосося с

жареным картофелем с розовым перцем

Запеченное филе лосося

Непревзойденный кулинарный опыт: наше запеченное филе лосося – результат безупречного приготовления.

Благодаря печам и щупам последнего поколения, встроенным в основу продукта, каждый кусочек представляет собой симфонию сочности и совершенства.

Приправленный розовым перцем, он прекрасно сочетается с жареным картофелем, создавая блюдо, вкус которого тает с каждым кусочком.

Откройте секрет незабываемого лосося.

18 евро





# САЛАТЫ

Уникальные блюда

## греческий салат

Зеленый салат, оливки, греческий сыр, помидоры и морковь.

9 евро



## Садовый салат

Зеленый салат, помидоры, морковь, тунец и моцарелла.

9 евро

## Тосканский салат

Зеленый салат, помидоры, морковь, сыр и тосканская салями.

9 евро

## КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

**МАРИНАРА** 9.00

Помидоры, чеснок, орегано.

**МАРГЕРИТА ПИЦЦА** 11.90

Помидоры, моцарелла, базилик.



**С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

13

Помидоры, моцарелла, белые грибы.

**МАРГЕРИТА С БУФФАЛО**

13

Помидоры, моцарелла из буйволиного молока, базилик.





## КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

**ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА. 15 евро**

Ломтики помидоров, моцарелла, оливки, вареная ветчина, артишоки, шампиньоны

**НЕАПОЛИТАНСКИЙ €10**

Помидоры, моцарелла, орегано, анчоусы, каперсы.

**С ВЕТЧИНОЙ  
ПАРМЫ 13**

Помидоры, моцарелла, пармская ветчина.

**СЫР МАСКАРПОНЕ  
И ПЕЧЕНЬЕ 13 евро**

Помидоры, моцарелла, маскарпоне, шпик.

## заряжающие энергией лепицы

### БЫЧИЙ ГЛАЗ €15

Ломтики помидоров, моцарелла,  
2 яичницы, колбаса

### ТУНЦ И ЛУК € 11

Помидоры, моцарелла,  
тунец, лук.

### МОРЕПРОДУКТЫ 12 €

Помидоры, хвосты креветок,  
мидии, кальмары,  
чеснок, петрушка.

### КАЛЬЦОНЕ ФАРШИРОВАННОЕ € 11

Помидоры, моцарелла,  
вареная ветчина,  
артишоки, оливки, шампиньоны.





## ОСТРЫЕ ПИЦЦЫ

### ГОРГОНЗОЛА И САЛЯМИ ОСТРОЕ €12

Помидоры, моцарелла, салями  
острый, горгонзола.

### ЕСТЬ ОГОНЬ €11

Помидоры, моцарелла, перец чили,  
колбаса и оливки.

### САЛАМИНО ОСТРЫЙ

11 евро

Помидоры, моцарелла, острая  
салями.

ИЗЫСКАННЫЕ ИЗЫСКАННЫЕ ПРИПРАВЫ См. стр. 2 степени остроты  
Перец чили и трюфельные соусы и т. д.

Дополнительные ингредиенты минимум 2,50 евро.

# ФОКАСЫ.....

## ФОКАЧЧА С МАСЛОМ

С оливковым маслом  
первого отжима.

€ 6.00

## ФОКАЧЧА

### БОСКО

14 евро

Шампиньоны, белые  
грибы, моцарелла.

## ФОКАЧЧА

### КАПРЕЗЕ

12 евро

Нарезанные помидоры,  
моцарелла, базилик, орегано.

## СЭНДВИЧ

## Фаршированные фокачки

"Фаршированный"

## САДОВАЯ ФОКАЧЧА

12 евро

Салат из помидоров, моцареллы, пармской  
ветчины,

## ФАНТАЗИЯ ФОКАЧЧА

€ 12

Помидоры, моцарелла, тунец





## ВКУСНЫЕ ЛЕПИЦЦЫ

### ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 11 €

Томатный соус, моцарелла, баклажаны, кабачки и перец.

### ДЖЕППЕТТО € 10

Томатный соус, моцарелла, руккола, нарезанный помидор.

### С СЫРАМИ 13 евро

Моцарелла, овечий сыр, горгонзола, Фонтина.

### ГАВАЙСКИЙ 13 евро

Помидоры и покрытые кусочками вареная ветчина и свежий ананас

### ФРАНКОМОЙКИ И КАРТОФЕЛЬ ПО-

### ФРАНЦУЗСКИ 12 евро

Томатный соус, моцарелла, сосиски и жареный картофель.

## Изысканная пицца



увидеть пиццу

### Трюфель : 23 евро.

«Тартуфате» — это пицца вашей изысканной мечты. Его белая основа, обогащенная молочными цветами и трюфельным соусом, создает сочетание сливочности и глубины вкуса. Тосканская колбаса, приготовленная в духовке, придает блюду взрыв деревенского и сочного вкуса. Но волшебство приходит с последним штрихом: щедрыми хлопьями пекорино и свежим трюфелем. Эти восхитительные ингредиенты создают необыкновенную гармонию пикантности и аромата, превращая каждый кусочек в кулинарную симфонию. La Tartufata — это пицца, которая заставит вас мечтать, гастрономический опыт, который нельзя пропустить.

### Виареджина: 23 евро.

Виареджина — это пицца, которая доставит вас прямо на тосканское побережье. База, искусно посоленная и приправленная оливковым маслом высшего качества, напоминает аромат моря. На выходе из духовки моцарелла из буйволиного молока тает, превращаясь в сливочное наслаждение, а тартар из свежих креветок добавляет нотку элегантности. Хрустящая руккола и тертая цедра лайма придают свежесть и бодрость. Необычайные средиземноморские впечатления для ваших чувств.

### Пьемонтский: 23 евро.

Пьемонтезе — это гастрономическое творение, очаровывающее вкус. Его белая основа с восхитительным контрастом между фиордилатте и горгонзоллой во время приготовления придает блюду исключительную кремовую текстуру. На выходе из духовки эта пицца украшается хрустящими грецкими орехами, карамелизированным луком и розочками кулателло, создавая симфонию вкусов. Грецкие орехи добавляют хрустящую нотку, карамелизированный лук — возвышенную сладость, а розы кулателло — утонченную элегантность. La Piemontese — это кулинарный опыт, подчеркивающий богатство вкусов Пьемонта.

### Добро пожаловать на юг: 22 евро.

«Бенвенути аль Суд» — это изысканная пицца, в которой сочетаются томатный соус, пекорино романо и свежий базилик. Во время приготовления для придания остроты добавляется ндуджа. В конце его венчает свежая буррата, создающая идеальный баланс сладких, пряных и сливочных вкусов. Кулинарное путешествие, которое прославляет богатый вкус Южной Италии в каждом кусочке.



# СЫРЫ

## Выбор сыра



15,5 евро

Твердые и полутвердые сыры, отобранные нашим шеф-поваром. Сыры пекорино из сырого молока местного производства, PDO Parmigiani и другие в зависимости от наличия. В окружении джемов и свежих фруктов

Зачем сочетать сыры с джемами и мармелодами?

Причина чисто химическая: сыры — это продукты, практически не содержащие сахара. они находят дополнительную пищу в джемах и мармеладах. Создание баланса во вкусе.

Сочетание с пекорино и вином

Тосканский DOP и Кьянти

Классический поток €7



! Помните: джемы – это джемы, приготовленные с сахаром. цитрусые и джемы со всеми остальными фруктами. Горчица – это варенье из цукатов (с сахарный сироп) и пряности (горчица).

Фотография предназначена только для иллюстративных целей

Здесь вы найдете полную релаксацию, спокойствие и немного сладкой жизни.  
Если вас не устраивает то, что мы обещаем, попросите вернуть деньги.

ТО САД

<https://www.caffegiardini.com/>



### Аллергены:

Сервировка столиков в ресторане 3 евро на человека.

Сервировка стола, только блюда, в ресторане 3 евро на человека.

УСЛУГА ОТКРЫТОГО САДА 3,00 € НА ЧЕЛОВЕКА

3,00 евро НА ЧЕЛОВЕКА, ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО В САДУ НА ОТКРЫТОМ САДУ

3,00 евро на человека DIENST GARTEN OUTDOOR

3,00 € PAR PERSONNE SERVICE EXTÉRIEUR В САДЕ

- 1) ЗЛАКИ, содержащие глютен, такие как пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, камут и их производные сорта, и производные продукты
- 2) РАКИ и продукты на основе моллюсков
- 3) ЯЙЦА и яичные продукты
- 4) РЫБА и продукты из рыбы
- 5) АРАХИС и продукты на его основе.
- 6) СОЯ и продукты на ее основе.
- 7) МОЛОКО и продукты на его основе (включая лактозу)
- 8) ОРЕХИ, такие как миндаль, фундук, грецкие орехи, фисташки и продукты из них.
- 9) СЕЛЬДЕРЕЙ и продукты на его основе.
- 10) ГОРЧИЦА и продукты на ее основе
- 11) СЕЗАМ СЕЗАМ и продукты на основе семян кунжута.
- 12) СЕРЫ ДИОКСИД И СУЛЬФИТЫ в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на общий диоксид серы
- 13) ЛЮПИНЫ и продукты на основе люпина.
- 14) МОЛЛЮСКИ и продукты на основе моллюсков.



Montecatini Alto Tuscany Pistoia Italy

