



ПОСТНОЕ МЕНЮ
pomodoro e basilico



салаты и закуски salads and starters

Зелёный салат с баклажанами 410
Green salad with fried eggplants
Листья салата, огурцы, сельдерей, брокколи, баклажан фри, яблоко, зелёная фасоль с итальянской заправкой с мёдом и базиликом

Салат Меланзана 360
Salad with eggplants, red beans & pine nuts
Запечённые баклажаны, огурец, редис, красный лук, кинза, мята и красная фасоль с кедровыми орешками

Тосканский салат Панцанелла 575
Vegetable salad with fried bread
Знаменитый салат из томатов, огурцов, редиса, красного лука с подсушенным домашним хлебом и итальянской заправкой с мёдом

Печёные перцы с руколой и фисташками 410
Baked peppers with rucola
Запечённые в печи сладкие перцы с руколой, фисташками, помидорами черри и бальзамическим кремом

Запечённые овощи с фреголой и соусом песто 400
Baked vegetables with Fregola & Pesto
Холодная паста с тёплыми баклажанами, помидорами, шампиньонами и красным луком в соусе песто

Панини с печёными перцами и томатами 240
Panini with red peppers & tomato sauce
Томлёный перец с томатным соусом Наполи и руколой в фирменной лепёшке

суп soup

Суп Минестроне 270
Minestrone
С брокколи, цветной капустой и кабачками

Томатный суп с базиликом 290
Tomato soup with basil
С лепестками миндаля, подаём с гренками

паста и пицца | pasta and pizza

Спагетти «Alio olio» 450
Spaghetti alio olio
С вялеными томатами, чесноком конфи и оливковым маслом

Спагетти с песто и кедровыми орешками 290
Spaghetti with pesto & pine nuts
Со свежим песто, кедровыми орешками, руколой и листьями базилика

Спагетти Арабьята 330
Spaghetti Arrabiata
В меру пикантные с томатным соусом, чесноком и шампиньонами

Пицца Примавера 450 | 580
Pizza with vegetables
Сезонные овощи с томатным соусом и песто

○ 28 см ○ 40 см

десерты | desserts

Яблочный штрудель с вишней 340
Apple strudel with cherries

Манговый сорбет 185
1 scoop of mango sorbet
1 шарик

Варенье из вишни 130
Cherry jam

кофе на соевом или кокосовом молоке vegan coffee

Капучино 180 мл | 250 мл 180 | 240
Cappuccino

Латте 250 мл 190 | 250
Latte

Флэт уайт 180 мл 295
Flat white

* **Альтернативное молоко** 45
Мы можем приготовить ваш напиток на соевом или кокосовом молоке
We can make your drink with soy or coconut milk

горячие напитки hot drinks 600 мл

Чай с маракуйей и облепихой 320
Passion fruit tea & sea buckthorn
Чёрный чай, облепиха, маракуйя, апельсин

Имбирный чай 320
Ginger tea
Имбирь, лимон, мёд, апельсин

Чай с брусникой и розмарином 320
Tea with cowberry & rosemary
Брусника, розмарин, листья мяты, лимон

Чай с чёрной смородиной, миндалём и апельсином 320
Tea with black currant, almonds & orange
Чёрный чай, чёрная смородина, миндальный сироп, сладкий апельсин

Чай с малиной, маракуйей и шалфеем 320
Tea with raspberries, passion fruit & sage
Чёрный чай, шалфей, маракуйя, малина, апельсин

Безалкогольный глинтвейн 180 мл 299
Tea with cherries & spices
Горячий напиток из вишневого сока с ягодами вишни, анисом, гвоздикой и корицей

СМУЗИ | smoothies

Ягодный микс 300 мл 320
Berry mix
Смородина, малина, клубничное пюре, банан, ягодный морс

Манго и мята 300 мл 320
Mango & mint
Манго, свежая мята, банан и яблочный сок

Манго и кокос 310 мл 320
Mango & coconut
Манго, банан, кокосовое молоко, ананасовый сок

Дата запуска меню: март 2025 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на дожде потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность – на блюда, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Все цены указаны в рублях.