Выходные и праздники с 10:00 до 14:00

ЗАВТРАКИ

Итальянский Глазунья, моцарелла, томаты, соус песто, прошутто, салями и хрустящая чиабатта	1190
Английский Глазунья с беконом и сосисками, красной фасолью и хрустящей чиабаттой	980
Греческий Яйцо пашот со свежими овощами, оливками, фетой и тёплой чиабаттой	980
Финский Глазунья, форель шеф-посола, авокадо, огурцы, томаты и хрустящая чиабатта	1190
Яйца по-флорентийски Со шпинатом и кедровыми орехами в сливках, подаётся с тёплой чиабаттой	720
Шакшука Со страчателлой, подаётся с тёплой чиабаттой	680
Овсяная каша с марокканской грушей	390
Глазунья | Скрембл | Омлет	340
Круассан с форелью шеф-посола Авокадо, сливочным сыром и зеленью	880
Сырники со сметаной и клубничным конфи	530

Добавьте к завтраку:

Прошутто	30 г	410	Бекон	40 г	210
Моцарелла	60 г	260	Авокадо	90 г	380
Форель шеф-посола	40 г	390	Томаты	100 г	190

Сделайте свой завтрак поистине итальянским!

Бокал Prosecco 599

ДЕСЕРТЫ

Чиа пудинг на кокосовом молоке с клубникой	620
Тирамису	590
Крем Сицилиано	590
Медовый торт	520
Рикотта кейк	590
Болонский яблочный пирог	590
Сицилийские канноли	520
Марокканская груша	520
Лимонный тарт	290
Мороженое, сорбет, 1 шарик	220
Шоколадный фондан	610

Подойдет для вегетарианцев.

Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.

Соусы, 40 г:

Аррабьята	190	Перечный	190
Чимичурри	190	Горгонзола	220
Кетчуп	110	Брусничный	190
Трюфельный	190	Демиглас	190
Барбекю	110	Песто	240



казаречче



тальятелле



папарделле



спагетти

QR-код на фотографии блюд

Menu in English

Мы в социальных сетях

Данное меню является рекламным материалом, За информацией о выходе и энергетической ценности блюд, пожалуйста, обратитесь к официанту.

Toscana grill

BAR & RESTAURANT

САЛАТЫ

Авокадо со сладкими томатами — 860
С соусом понзу и лепестками миндаля

Тёплый салат с кальмаром — 740
Со стручковой фасолью, картофелем, красным луком и зелёным салатом

Тосканская классика — 640
Большой салат на основе листьев салата с томатами, оливками, огурцом, красным луком и лимонным маслом

Тёплый салат с морепродуктами — 1520
Гигантская креветка, кальмар, мидии, фенхель, зелень, лимонное масло

Нисуаз с тунцом — 990
С томатами, стручковой фасолью, обжаренным картофелем, яйцом пашот и соусом на основе оливкового масла и анчоуса

Цезарь с курицей | креветками — 680 | 960
С листьями романо и соусом с домашним майонезом и анчоусами

Тёплый салат с куриной печенью и виноградом — 690

Салат из печеной свеклы — 580
Свекла с авокадо, апельсином, листьями салата, кедровыми орешкам под цитрусовой заправкой

Добавьте к любому блюду:

Креветки	60 г	410	Моцарелла	60 г	260
Кальмар на гриле	60 г	310	Авокадо	90 г	380
Форель шеф-посола	40 г	390	Руккола	15 г	240
Тунец на гриле	60 г	410	Прошутто	30 г	410

ЗАКУСКИ

Брускетты 2 шт — 560
На выбор: С томатами и базиликом | С пармской ветчиной и артишоками
С форелью шеф-посола | С копчёной форелью и авокадо | Вителло тоннато

Ассорти брускетт 3 шт — 780
Любые три разных на выбор

Капрезе — 830
Домашняя моцарелла, сладкие томаты, базилик и бальзамический крем

Гуакамоле с печеными чипсами из гранолы — 580

Паштет из печени цыплёнка — 510

Ассорти антипасти — 2720
Доска итальянских деликатесов на компанию

Вителло тоннато *Для себя | Для двоих* — 690 | 1090

Тартар из тунца — 890

Доска итальянских сыров — 1490
С трюфельным мёдом, грецким орехом и виноградом

Груша с прошутто, сырными шариками с горгонзоллой и с печеным чипсом из гранолы — 790

К ВИНУ!

Молодые персики в трюфельном масле — 1 шт 460
Тосканский деликатес — разновидность карликовых персиков.
Хрустящие и кисло-сладкие с ароматом чёрного летнего трюфеля

Сырный дуэт — 490
Пармезан, горгонзола, гранола, грецкий орех

Вяленые томаты — 410

Оливки — 520

Артишоки в маринаде — 490

Прошутто — 490

ГОРЯЧЕЕ

Утиная ножка конфи — 980
С марокканской грушей

Филе цыплёнка су-вид — 980
Обжаренное на гриле, с молодым картофелем и фирменным соусом

Томлёные телячьи щёчки — 1190
С картофельным пюре и трюфельным маслом

Сочный бифштекс — 930
С яйцом пашот и картофелем с травами

Треска со спагетти из молодого кабачка — 1290
и тыквенным пюре

МЯСО НА ГРИЛЕ

В данном разделе указан вес сырого продукта,
выход готового блюда зависит от степени прожарки

Мачете *200 г* — 2290

Топ Блейд *250 г* — 2190

Нью-Йорк *300 г* — 2980

Мясной Тосканский гриль — 5180
Фирменная жаровня на компанию: Нью-йорк, мачете, топ-блейд, молодой картофель с травами и чесноком

Фермерский гриль — 2760
Жаровня на компанию: утиная ножка конфи, филе индейки, филе куриное, сладкий перец, цукини и ягодный соус

Флорентийский стейк — 1290
Знаменитый большой стейк из двух видов мяса,
разделённых Т-образной косточкой. Подаётся с картофелем и зелёным салатом.
Цена указана за 100г; средний вес стейка - 1 кг

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

В данном разделе указан вес сырого продукта,
выход готового блюда зависит от степени прожарки

Рыбный Тосканский гриль — 5100
Фирменная жаровня на компанию: лосось, тунец, креветки, кальмар, томаты черри, соус «Сальса верде»

Лосось *цена за 100 г; средний вес - 200 г* — 1210

Тунец *цена за 100 г; средний вес - 250 г* — 960

Кальмар *средний вес - 280 г* — 1090

Креветки гигантские 3 шт | 5 шт — 1910 | 2710

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле — 630
Баклажан, цукини, паприка, красный лук, кукуруза, шампиньон

Молодой картофель — 430
С розмарином и чесноком

Картофель фри — 430
Подаётся с соусом барбекю

Картофельное пюре — 430
с луком криспи и трюфельным маслом

СУПЫ

Папа Аль Помодоро — 630
Густой томатный суп со страчателлой и кусочками подсушенной чиабатты

Тыквенный суп — 630
На кокосовом молоке с сыром страчателла

Каччуко *Для себя | Для двоих* — 1090 | 1990
Тосканский суп с морепродуктами

ФОКАЧЧА

Итальянская лепёшка из печи с разными начинками

С орегано | с розмарином | с пармезаном — 340

С томатами и пармезаном — 390

ПАСТА

Спагетти Карбонара — 760
С беконом, яичным желтком, луком и пармезаном

Тальятелле Альфреде — 1090
С креветками, вялеными томатами и сливочным соусом

Чёрные спагетти Фрутти ди Маре — 1280
С чернилами каракатицы, и дарами моря: креветками, мидиями, кальмаром

Папарделле аль Помодоро — 590
Классическая итальянская паста с томатами и базиликом

Тальятелле с копчёной форелью и брокколи — 1090
В сливочном соусе с песто и томатами черри

Казаречче с печенью цыплёнка — 760
В мясном соусе демиглас и трюфельным маслом

Казаречче с говядиной и лесными грибами — 1180

Любую пасту из нашего меню можем приготовить на основе спагетти с чернилами каракатицы — + 80

Чёрное ризотто с морепродуктами — 1680

Ризотто с лесными грибами — 810

ПИЦЦА

	Для себя	*На компанию*
Дары моря — С креветками, кальмаром, мидиями и чернилами каракатицы		1790
Груша с горгонзолой — С мёдом и лепестками миндаля	730	960
Мясная — С сальсиччей, беконом, куриным филе су-вид, паприкой и сладким луком	790	1090
Маргарита — В авторской подаче: со страчателлой и томатами конфи	730	960
Квадро Формаджи — С горгонзолой, пармезаном, моцареллой, сыром таледжо, мёдом и миндалём	750	990