

Выпечка Италия

Bakery
Italy

Пицца Маргарита

Pizza Margherita

430₽

420 г

Классическая пицца Итальянской кухни
- Маргарита. Сочетание нежных сыров
Пармезана и Моцарелла, базилик и соус орегано.

Classic pizza of Italian cuisine - Margherita.
A combination of delicate Parmesan and
Mozzarella cheeses, basil and oregano sauce.



Пицца с куриной грудкой, крем-чизом и грибами **540₽**

Pizza with chicken breast, cream cheese and mushrooms **470 г**

NEW

Классическая пицца с шампиньонами, крем-чизом и ломтиками куриной грудки. Отлично подойдёт для вечера в компании друзей.

Classic pizza with champignons, cream cheese and sliced chicken breast. Perfect for an evening with friends.

Пицца с форелью, креветками и страчателлой **650₽**

Pizza with trout, shrimp and stracciatella

450 г

Итальянская пицца с морепродуктами. Для любителей изысков и настоящих гурманов. Нежная форель, креветки в сочетании с свежим сыром страчателла.

Italian pizza with seafood. For lovers of delights and real gourmets. Tender trout, shrimp combined with fresh stracciatella cheese.



Пицца с рукколой, томатами черри и бурратой **620₽**

Pizza with arugula, cherry tomatoes and burrata **450 г**

Яркая праздничная пицца – новинка в «Felichito». Богато украшена рукколой, томатами черри. Буррата в центре блюда никого не оставит равнодушным.

Bright festive pizza is a new product at "Felichito". Richly decorated with arugula and cherry tomatoes. Burrata in the center of the dish will not leave anyone indifferent.

Пицца с рукколой, томатами черри, страчателлой и трюфельным маслом **NEW 620₽**

Pizza with arugula, cherry tomatoes, stracciatella and truffle oil **450 г**

Пицца на основе тонкого теста, с рукколой, яркими томатами черри, изысканной страчателлой в сочетании с сыром Моцарелла.

Pizza based on thin dough, with arugula, bright cherry tomatoes, exquisite stracciatella combined with Mozzarella cheese.





Пицца с грушей и горгонзоллой

490₽

Pizza with pear and gorgonzola 450 г

Изысканный фаворит гурманов Итальянской кухни. Эксклюзивное сочетание Горгонзоллы, Пармезана и Моцареллы с лёгкими сливками, сладкой грушей, кедровыми орехами и мёдом.

An exquisite favorite of Italian cuisine gourmets. An exclusive combination of Gorgonzola, Parmesan and Mozzarella with light cream, sweet pear, pine nuts and honey.



Фокачча

100₽

Focaccia

130 г

Традиционная Итальянская лепёшка приготовленная из тонкого теста с добавлением оливкового масла. Украшена соусом Песто.

Traditional Italian flatbread made from thin dough with olive oil. Garnished with Pesto sauce.



Пицца 4 сыра ХИТ ПРОДАЖ

510₽

Pizza 4 cheese

450 г

В этой пицце воедино слились сочетания всеми любимых сыров: Моцареллы, Чеддера, Пармезана и Горгонзолы. Пицца приготовлена с любовью на основе сыров и сливок. Идеально украсит вечер истинных любителей сыра.

This pizza combines combinations of everyone's favorite cheeses: Mozzarella, Cheddar, Parmesan and Gorgonzola. The pizza is made with love using cheeses and cream. Ideal to decorate the evening of true cheese lovers.



Горячие блюда Италия

Bakery
Italy



**Паста с форелью в сливочном соусе
и трюфельным маслом *NEW***

590Р

Pasta with trout in cream sauce and truffle oil 300 г

Паста Тальятелле для любителей солнечной Италии. Форель в сочетании изысканного сливочного соуса, трюфельного масла, украшена сочным лимоном.

Tagliatelle pasta for lovers of sunny Italy. Trout in a combination of exquisite creamy sauce, truffle oil, and decorated with juicy lemon.

**Спагетти в красном соусе,
томатами черри и бурратой**

Spaghetti in red sauce, cherry
tomatoes and burrata

550₽

300 г

Авторский рецепт от поваров «Felichito»
спагетти в красном соусе, с непревзойдённой бурратой
и яркими томатами черри. Блюдо для истинных гурманов.

An original recipe from the chefs of "Felichito": spaghetti
in red sauce, with unsurpassed burrata and bright cherry tomatoes.
A dish for true gourmets.



Паста с курицей и грибами

Pasta with chicken and mushrooms

430₽

330 г

Паста Тальятелле с нежными ломтиками
курицы и свежими шампиньонами.

Tagliatelle pasta with tender chicken slices
and fresh mushrooms.

Лазанья Болоньез

590₽

Lasagna Bolognese **ХИТ ПРОДАЖ** 250 г

Традиционное блюдо Итальянской кухни.
Утончённая паста Лазанья, с говяжьим
фаршем в сочетании с томатным
соусом и соусом Бешамель фаворит блюд
среди гостей «Felichito».

Traditional dish of Italian cuisine. Refined Lasagna
pasta, with minced beef, combined with tomato
sauce and Bechamel sauce, a favorite among guests
of "Felichito".



**Куриная грудка
с помидорами черри
и моцареллой**

Chicken breast with cherry tomatoes
and mozzarella

490₽

350 г

Нежная куриная грудка запечённая
под сыром Моцарелла с томатами черри.

Tender chicken breast baked with
Mozzarella cheese and cherry tomatoes.



**Утиная ножка в вишнёвом
соусе с картофелем стоун**

690₽

Duck leg in cherry sauce with **NEW**
stone potatoes

250 г

Изысканное блюдо для гурманов.

Утиная ножка в утончённом вишнёвом соусе.

An exquisite gourmet dish. Duck leg in a refined
cherry sauce.



**Сибас с вялеными томатами
и оливками** **ХИТ ПРОДАЖ**

750₽

Seabass with sun-dried tomatoes
and olives

380 г

Признанный фаворит почитателей морской
кухни. Сибас в сочетании с оливками,
вялеными томатами и сочным лимоном.

A recognized favorite among fans of seafood cuisine.
Sea bass combined with olives, sun-dried tomatoes
and juicy lemon.

Стейк из форели **ХИТ ПРОДАЖ**

810₽

Trout steak

340 г

Нежный стейк из форели, с гарниром
из томатов черри и кукурузой гриль.

Tender trout steak, garnished with cherry
tomatoes and grilled corn.



Стейк из мраморной говядины

Marbled beef steak *NEW*

1250₽

300 г

Стейк из мраморной говядины, с картофелем Стоун и соусом Демиглас.

Marbled beef steak with Stone potatoes and Demi-glace sauce.



Стейк «Стриплойн»

Striploin steak

750₽

350 г

Стриплойн по праву считается одним из самых известных и популярных стейков. Его одинаково уважают и обыватели, и любители вкусно сытно поесть, и утонченные гурманы, ценители изысканных блюд. Стейк из говядины.

Striploin is rightfully considered one of the most famous and popular steaks. He is equally respected by ordinary people, lovers of delicious, hearty food, and sophisticated gourmets and connoisseurs of delicious dishes. Beef steak.

