

### Salads

|  |      |
|--|------|
| С тыквой, авокадо и брокколи                 | 620  |
| + краб                                       | 1100 |
| + креветка                                   | 850  |
| + страчателла                                | 750  |
| Цезарь с курицей                             | 690  |
| Цезарь с креветками                          | 790  |
| С пармой, страчателлой и сезонными фруктами  | 750  |
| С острым крабом                              | 1100 |
| Рукола, креветки, пармезан                   | 990  |
| Фермерский овощной салат с домашней рикоттой | 690  |

### Starters

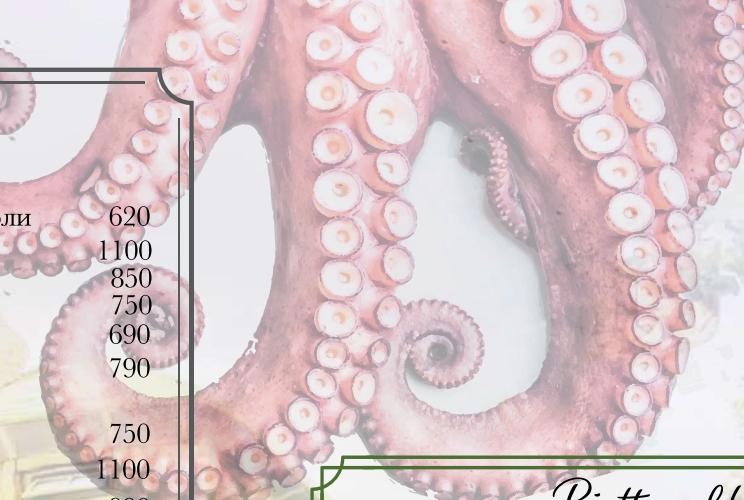
|  |      |
|--|------|
| Оливки   | 350  |
| Брускетта с паштетом и пармой                            | 390  |
| Брускетта с томатами и моцареллой                        | 390  |
| Брускетта с мортаделлой и страчателлой                   | 390  |
| Артишоки   | 490  |
| Домашний паштет из куриных потрошков с тыксовым вареньем | 490  |
| Вителло Тоннато  | 750  |
| Карпаччо из говядины                                     | 850  |
| Тартар из говядины с боттаргой                           | 850  |
| Тартар из тунца с сорбетом из маракуйи                   | 750  |
| Тартар с крабом, авокадо и красной икрой                 | 1100 |
| Малая доска закусок                                      | 850  |
| Большая доска закусок                                    | 1550 |
| Карпаччо из инжира с козьим сыром                        | 760  |

### Zuppe

|  |      |
|--|------|
| Тыквенный суп                                      | 490  |
| + краб   | 660  |
| + креветка   | 620  |
| + страчателла                                      | 550  |
| Полъпетте  | 630  |
| Зеленый крем-суп со страчателлой                   | 490  |
| Куриный суп с брокколи                             | 490  |
| Буйабес  | 790  |
| Традиционная итальянская похлебка с морепродуктами | 1450 |

### Pane

|   |     |
|---|-----|
| Хлеб Тартин   | 110 |
| Фокачча   | 250 |
| Фокачча с пармезаном и горгонзолой                  | 290 |
| Пышная томатная фокачча с маслом из вяленых томатов | 320 |
| Грисини   | 350 |



### Piatto caldo

|  |      |
|--|------|
| Top Мароканский осьминог с печеным томатом и соусом из черного чеснока | 2200 |
| Куриная грудка с овощным муссом  | 850  |
| Бургер a-la UVA  | 850  |
| Соте из морепродуктов на двоих   | 1590 |
| Дорадо с вонголе и томатами  | 1190 |
| Форель, биск, шпинат   | 1100 |
| Утиная грудка с морковным кремом и соусом из черешни                   | 1100 |
| Филе миньон с перечным соусом  | 1450 |
| Шницель из цыпленка с грибным соусом                                   | 850  |
| Щечки с морковью и шпинатом  | 1100 |
| Стейк из трески с грибами и мидиями                                    | 1350 |

### Antipasti caldi

|   |      |
|---|------|
| Top Аранчини с тартаром из лангустинов                | 790  |
| Аранчини с тартаром из говядины                       | 790  |
| Фритто мисто  | 1100 |
| Пармиджано  | 890  |
| Печенный баклажан с соусом скаморца, томатами и песто | 750  |

### Contorni

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Картофельное пюре        | 250 |
| Печенный бейби картофель | 250 |
| Рис отварной             | 250 |
| Обжаренный брокколи      | 250 |

### Pizza 22/30 см

|                              |     |      |
|------------------------------|-----|------|
| Маргарита                    | 420 | 650  |
| Карбонара                    | 490 | 790  |
| Пепперони, томатный конфитюр | 550 | 950  |
| Горгонзола, груша и пекан    | 490 | 750  |
| Тамбовский окорок, грибы     | 580 | 890  |
| Четыре сыра                  | 450 | 820  |
| Цыпленок, грибы, песто       | 580 | 890  |
| Креветки, кабачок            | 680 | 990  |
| Мортаделла, фисташка         | 680 | 1100 |
| Парма, страчателла, руккола  | 680 | 1100 |
| С сыром маскарпоне и клюквой | 590 | 890  |

### Risotti

|  |     |
|--|-----|
| Ризotto с белыми грибами                               | 850 |
| Top Ризotto с шафраном, креветками и сыром страчателла | 850 |
| Ризotto четыре сыра с тартаром из говядины             | 850 |

### Pasta Classica

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Кавателли Качо-э-Пепе          | 590  |
| Спагетти песто со страчателлой | 750  |
| Спагетти помидорини            | 690  |
| Спагетти карбонара             | 650  |
| Паппарделле болоньезе          | 720  |
| Лазанья с муссом пармезан      | 750  |
| Спагетти с морепродуктами      | 1100 |

### UVA

|  |      |
|--|------|
| Top Казаречче с креветкой и тархуном                 | 890  |
| Казаречче с говяжьей вырезкой                        | 890  |
| Паппарделле с рагу из утки и вялеными томатами       | 990  |
| Карамелле с крабом и креветкой                       | 1100 |
| Черные орекетты с кальмаром                          | 990  |
| Казаречче с осьминогом по сицилийски                 | 2200 |
| Алио и Олио/Аль-Бурро                                | 420  |
| + краб   | 920  |
| + креветка   | 620  |
| + страчателла  | 550  |
| New Равиоли с томленой телятиной, грибами и рикоттой | 990  |
| New Тыквенные ньюкки с ростбифом                     | 940  |
| New Фарфалле с тыквой, цукини и страчателлой         | 780  |

Всю пасту мы делаем для вас вручную

### Sorbetto

|                  |     |
|------------------|-----|
| Манго-маракуйя   | 250 |
| Клубника-базилик | 250 |
| Лимон            | 250 |

### Gelato

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Пломбир                       | 250 |
| Банан-страчателла             | 250 |
| Швейцарский шоколад с крошкой | 250 |
| Фисташка сицилийская          | 250 |

### Dolci

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Кокосовая панна-котта с клубникой    | 590 |
| Свекольный тарт с инжиром            | 490 |
| Чизкейк из страны Басков             | 540 |
| Тирамису                             | 520 |
| Шоколадный десерт с бобами-гонка     | 520 |
| Заварное кольцо с фисташкой и вишней | 520 |
| Трюфели ручной работы                | 650 |



фотографии  
блюд можно  
посмотреть на  
нашем сайте



# uva.

Меню

Добро пожаловать в UVA!

Перед тем, как вы отдастите свой заказ официанту, мы бы хотели сказать пару слов о нашем отношении к еде.

Если сводить все к первичному знаменателю, еда - это жизнь, а жизнь - прекрасна.

Мы готовим наши блюда с большой ответственностью, ведь от этого будет зависеть ваше настроение. Мы трепетно соблюдаем технологию приготовления блюд и не жалеем сил, чтобы делать всё своими руками. UVA потратила много времени на поиск правильных и вкусных продуктов в России и в Италии. Мы вложили силы, опыт и труд в каждое блюдо, которое вы увидели в этом меню.

Пожалуйста, коснитесь руками краешка пиццы: здесь высший сорт муки из небольшого частного хозяйства в Подмосковье, итальянская семула - крупка из мягкой пшеницы и фермерские яйца. Это вкусно, потому что качественно, в этой пицце заложен труд многих людей.

Мы желаем вам прочувствовать любовь к еде и наше уважение к вам.

Если вы получили удовольствие от трапезы, значит каждый сделал своё дело идеально.

P.S.

Мужчина прекрасна, команда UVA.