



LINGUINI

ТРАТТОРИЯ

МЕНЮ

Если у вас есть аллергия, пожалуйста,
сообщите официанту.

ЗАВТРАКИ до 13:00

Глазунья из двух яиц

С микс салатом, томатами черри и чиабаттой

450 р.



Тост с авокадо и лососем

Тосты из зернового хлеба, гуакамоле и лосось слабой соли

690 р.



Яйцо Бенедикт

Яйцо пашот на булочке бриошь, микс салат, томаты черри, лосось слабой соли, соус Голландский

780 р.



Омлет из двух яиц

С микс салатом, томатами черри и чиабаттой

480 р.





Овсяная каша
с карамелизированным
бананом
450 р.

Сырники
со сметаной или сгущенкой
на Ваш выбор
450 р.

Гречотто
с яйцом пашот, сыром
Пармезан и авокадо
530 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Греческие оливки Гигант и Каламата

550 р.



Фермерская Буррата

С томатами, базиликом, рукколой
и чиабаттой

780 р.



Капрезе

Символ Италии из свежей
моцареллы, спелых томатов и
базилика под соусом Песто

750 р.



Сырное плато с ореховым пралине

Камамбер, Горгонзола, Пармезан,
подаются с ореховым пралине и
вареньем из сосновых шишек

1050 р.



Вителло Тоннато

Ростбиф с классическим соусом Вителло Тоннато
880 р.



Тартар из лосося

с авокадо и каперсами
на креветочных чипсах
880 р.



Тартар из говядины

с каперсами, грецким орехом,
сыром Пармезан, зеленым
луком, соусом Шрирача и
тостом из зернового хлеба
1050 р.



Антипасти

Традиционная
итальянская закуска
на компанию
(4 персоны)
Пармская ветчина,
ростбиф, копченая
куриная грудка,
салими Пепперони,
оливки Гигант и
Каламата, вяленые
томаты, каперсы,
гриссини и
артишоки.
1900 р.



САЛАТЫ

Греческий салат

Заправляется
оливковым маслом
с травами
690 р.



Сицилийский салат с баклажанами

Микс салат, баклажан,
обжаренный во фритюре,
томаты, сыр фета, красный лук,
заправка соевый соус и сладкий
чили.
590 р.



Большой зеленый салат

Салат Ромейн, Айсберг, шпинат мини,
руккола, огурец, авокадо, бобы эдомаме
и грецкий орех под заправкой из
зеленого горошка
650 р.



Салат по-деревенски

Микс салат, томат, огурец, перец болгарский,
редис, семена подсолнечника. Заправка на Ваш
выбор: сметана, оливковое масло или соус Песто
550 р.





Салат с языком

Микс салат с языком, стручковой фасолью, яйцом и соусом на основе бальзамического уксуса
880 р.



Итальянский салат с ростбифом

Микс салат с ростбифом, болгарским перцем, вялеными томатами, оливками и горчиной заправкой
890 р.



Салат с Пармской ветчиной и страчателлой
1250 р.



Цезарь

с куриной грудкой гриль, слайсами из чиабатты и соусом Цезарь
880 р.



Салат с лососем

Микс салат с лососем слабой соли,
авокадо, каперсы, апельсин и соус
Чимичурри
1100 р.



Теплый салат с кальмаром

Командорский кальмар
гриль с картофелем стоун,
томатами черри и брокколи
на подушке из микс салата
950 р.



Цезарь

с тигровыми креветками,
слайсами из чиабатты и
соусом Цезарь
1100 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный Камамбер

с фиником, кумкватом и тостами
из чиабатты
1250 р.

Тыква,

запечённая с Песто и вишневым соусом
450 р.

Брускетта с томатами и страчателлой

550 р.

Гренки с сыром и чесноком к пиву

380 р.

Мидии с базиликовым маслом

Чилийские мидии, припущенные с белым вином с добавлением томатов и базилика. Подаются с тостами из чиабатты
1050 р.



Равиоли со шпинатом и рикоттой

650 р.



Равиоли с лососем и лимонным соусом

780 р.



Равиоли с телятиной и соусом Демиглас

700 р.



Равиоли с уткой и луком фри

700 р.



СУПЫ

Томатный суп

с базиликом и
чесночными гренками
550 р.



Тыквенный суп «Капучино»

со взбитыми сливками и крутоном
из чиабатты
450 р.



Грибной крем-суп

из белых грибов и
шампиньонов
850 р.



Сливочная уха

с лососем, картофелем и томатами черри
750 р.



Куриный суп

С домашней лапшой и
перепелиным яйцом
500 р.



Консоме из говядины

Крепкий говяжий бульон, ньокки,
зелень
650 р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Тигровые креветки гриль

с теплым салатом из авокадо
и томатами черри,
бальзамическим соусом
и лаймовым маслом
1450 р.



Стейк из форели

со стручковой фасолью и томатами
черри
1650 р.



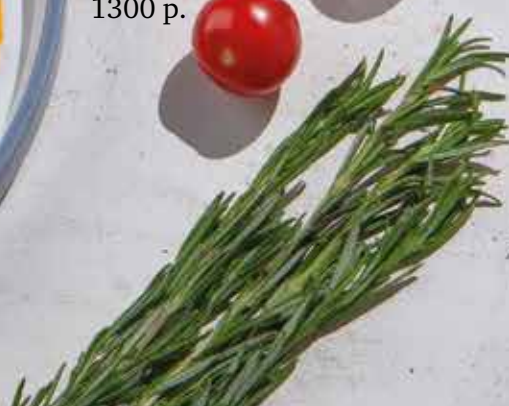
Филе Сибаса по-сицилийски

с обжаренным картофелем стоун,
каперсами, оливками Каламата и
томатами черри
1550 р.



Судак на пару

на подушке из морковного пюре
с обжаренными слайсами из
сладкого перца
1300 р.



Куриное филе су-вид
с маринованными цуккини
850 р.



Бифштекс из утки
с бататом фри и сальсой из персика
1100 р.



Утиная грудка
со свекольно-яблочным
пюре
1200 р.



Свинные ребра по-баварски

Томленые свиные ребра, глазированные абрикосовым джемом, соевым соусом и соусом Шрирача

850 р.



Котлеты по-милански

Рубленые биточки из свинины с беконом, запечённые под томатами и сыром Моцарелла

850 р.



Стейк из свиной шеи

Маринованный в горчице свиной стейк с соусом Херес, подается с картофелем стоун в сметанно-чесночном соусе

980 р.



Язык гриль
с микс салатом и
соусом Хрен
1050 р.



**Медальоны
из говядины**
с грибным Демиглас и
артишоками гриль
1900 р.



Говяжьи щечки
Томленные в пиве, с картофельным
пюре и с соусом Демиглас
1200 р.





ГАРНИРЫ

Картофель фри	300 р.
Бэйби-картофель с пармезаном и трюфельным маслом	350 р.
Картофельное пюре	250 р.
Овощи гриль	400 р.
Брокколи на пару или на гриле	350 р.



СОУСА

Кетчуп, барбекю, песто,
горчица дижонская,
бальзамический крем,
свит чили, грибной,
сметанно-чесночный
1/30 120 р.



ВЫПЕЧКА

Домашняя хлебная корзина	400 р.
Чиабатта, фокачча, хлеб Бурже, масло	
Фокачча	150 р.
Фокачча с розмарином	180 р.
Песто к фокачче	100 р.
Пармезан к фокачче	130 р.



ПИЦЦА

Пицца с грушей и Горгонзолой

Сливочная основа, груша в сиропе, мед, сыр с голубой плесенью, сыр Моцарелла
750 р.

Кватро Формаджи

Сливочная основа, сыр Моцарелла, Горгонзола, Камамбер, Пармезан и руккола
750 р.

Маргарита

Соус Наполи, сыр Моцарелла, базилик
500 р.



Пицца грибная

Трюфельная паста, грибы вешенки, масло трюфельное, розмарин, сыр Пармезан, Моцарелла.

750 р.



Пицца с Бурратой

Соус Наполи, сыр Буррата, Моцарелла, томаты черри, базилик

850 р.



Пицца с томатами конфи,

Моцареллой, Страчателлой и соусом Песто

800 р.



Пицца Кальцоне

Закрыва́тая форма пи́ццы с начинкой из соуса Наполи, сыра Моцарелла и оливок

500 р.

Пицца с Пармской ветчиной

Соус Наполи, Пармская ветчина, томаты черри, сыр Моцарелла, Пармезан, соус Песто
950 р.

Пицца мясная

Соус Наполи, бекон, салями Пепперони, перец чили, сыр Моцарелла, томаты черри, соус барбекю
750 р.

Прошутто Фунги

Соус Наполи, ветчина, грибы вешенки, сыр Моцарелла
750 р.

Пепперони

Соус Наполи, сыр Моцарелла, салями Пепперони
750 р.

Пицца с лососем и креветкой

Сливочная основа, копченый лосось, тигровые креветки, сыр Моцарелла, маринованные цукини
1100 р.



Пицца Вителло Тоннато

Ростбиф, руккола, перец болгарский, сыр Пармезан, соус Вителло Тоннато и Шрирача
790 р.



Пицца Цезарь

Сливочная основа, куриная грудка гриль, томаты черри, микс салат, сыр Пармезан, Моцарелла и соус Цезарь
890 р.



ПАСТА

Спагетти Путанеска

Соус Наполи, томаты черри, оливки, маслины, анчоусы, сыр Пармезан
950 р.



Паста Пармеджано

Соус Наполи, баклажаны, сыр Страчателла и Пармезан
850 р.



Тальятелле с белыми грибами,

трюфельным маслом, сливками и сыром Пармезан
950 р.





Лингвини

с лангустином, тигровыми
креветками, томатами
черри и сливочным
соусом Биск
980 р.



Спагетти с тартаром из тунца,

оливковым маслом и фисташками
890 р.



Лингвини с вонголе,
базиликом, петрушкой и соусом
Белое вино
950 р.



Паста Папарделле с лососем в сливочно-шафрановом соусе

1200 р.



Казаречче Болоньезе

С соусом Болоньезе с говядиной и ветчиной

950 р.

Паста по-тоскански со свиной

850 р.

Спагетти Карбонара

с яичным желтком, беконом, черным перцем и сыром Пармезан

850 р.

Лазанья Болоньезе

Из говядины и ветчины, с сыром Моцарелла и Пармезан. Запекается под соусом Бешамель

1100 р.

Ризотто порчини

С белыми грибами,
с трюфельной пастой и
сыром Пармезан
1100 р.

Ньокки с рваной говядиной и перечным соусом

1100 р.

**Тальятелле
с курицей, грибами
и сыром Пармезан**
850 р.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте

Шарик мороженого
на Ваш выбор
200 р.

Лимонный тарт

Песочное тесто с лимонным
заварным кремом и нежной
меренгой сверху
650 р.

Крем-брюле

550 р.

Тирамису

550 р.

Наполеон ягодный

Из слоёного теста, заварного
крема с клубничной
прослойкой
650 р.

Баскский чизкейк

Отличается от классического
чизкейка загорелой карамельной
корочкой, особой сливочностью и
отсутствием песочной основы
650 р.





С-Петербург,
Невский пр., 22-24
+7 (911) 927 72 22
📷 **VK** Linguini.rest
www.linguiniarest.ru



LINGUINI

ТРАТТОРИЯ

БАРНАЯ КАРТА



ВИНА ПО БОКАЛАМ

	125 мл	Р
ИГРИСТЫЕ ВИНА		
Эндемы Пино Нуар, розовое, брют, Россия		400
Просекко, брют, Италия		600
БЕЛЫЕ ВИНА		
Пульпо Совиньон Блан, сухое, ЮАР		550
Боира Пино Гриджио ИГТ Павия, сухое, Италия		500
Виньо Верде, Обра Прима, п/сухое, Португалия		500
Рислинг, п/сухое, Германия		600
Курикано, Москато, п/сладкое, Чили		500
РОЗОВЫЕ ВИНА		
Курикано Розе, сухое, Чили		500
КРАСНЫЕ ВИНА		
Лос Пасос Мальбек, сухое, Аргентина		500
Кьянти, сухое, Италия		550
Арести Истейт Селекшн Каберне Совиньон, полусухое, Чили		500
Курикано Каберне Совиньон, п/сладкое, Чили		500

ВИНА ПО БУТЫЛКАМ

	750 мл	Р
ИГРИСТЫЕ ВИНА		
Кремитаж, брют, Крым, Россия		2200
Мартини Просекко ДОК, экстра драй		4500
Мартини Асти ДОК, сладкое		4500
Маркес де Рекена Кава, брют, Испания		3500
Гольдек Цвайгельт Розе, брют, Австрия		3900
РОЗОВЫЕ ВИНА		
ВЫСОКИЙ БЕРЕГ Ресто Сира, Россия		2500

ВИНА ПО БУТЫЛКАМ

750 мл Р

БЕЛЫЕ ВИНА

Дэсоно Шардоне, сухое, Россия, Дагестан	2700
Инико Шардоне Пулия, сухое, Италия	3500
Кампо Вернино Верментино Тоскана, сухое, Италия	4700
Гави дель Комуне ди Гави Вольпи, сухое, Италия	3900
Совиньон, Трезор, Долина Луары, сухое, Франция	3700
Ландхаус Майер, Рислинг, сухое, Австрия	4100
Африкаа Парк Шенен Блан, сухое, ЮРА	3200
Азия Кюве Вайнгут Майер ам Пфаррплац, п/сухое, Австрия	4300

КРАСНЫЕ ВИНА

Дэсоно Каберне Фран, сухое, Россия	2700
Барбера, Вольпи, Пьемонт, Италия	3500
Пино Нуар, Гийом Орель, Лангедок, Франция	3700
Африка Парк Шираз, сухое, ЮАР	3200
Паттини Санджовезе Примитиво Пулия, п/сухое, Италия	3500
Пандора Зинфандель, п/сухое, Калифорния, США	3900

ВЕРМУТ

100 мл

Мартини Бьянко	400
Мартини Россо	400
Мартини Экстра Драй	400
Мартини Фиеро	400

ЛИКЕРЫ

40 мл

Апероль	350
Сарти	350
Кампари	350
Чинар	350
Аверно Амаро	300
Егермейстер	450
Самбука	300
Сюз	350
Старейшина Альпин Хани	200
Старейшина Холи Оранж	200
Наки Томпсон Ботаника Спайс	200

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

	40 мл	Р		40 мл	Р
ВИСКИ			РОМ		
Акентошан 12 лет		800	Оакхарт Ориджинал		300
Джим Бим Белый		450	Ла Круз Карта Бланка		300
Блэк Рэм		350	Въехо де Кальдас		
Дьюарс Уайт Лейбл		450	Робле Бланко		250
Дьюарс 8 лет		520			
Глен Иглс 3 года		300	ДЖИН		
Джек Дэниелс		600	Босфорд		300
			Барристер 47		250
КОНЬЯК			Дроп оф Джинджер		
Арарат 5 лет		350	Розовый Клубничный		200
Мартиньяк ВС		600			
Курвуазье ВСОП		700	ТЕКИЛА		
Арпине 3 года		300	Лей. 925 Бланко		350
			Лей. 925 Репосадо		400
КАЛЬВАДОС					
Помм де Виктор		250	ВОДКА		
			Шмидт Суприм		250
ПОРТВЕЙН / ГРАППА			Водка А		200
Копке		280	Мон Блан		350
Кастаньер Баррик			Мон Блан Огурец и мята		350
Челеджио		450			

ИТКУЛЬСКИЙ
СПИРТЗАВОД



ОСН. 1868 АЛТАЙ

СОЗДАНО НА АЛТАЕ

Водка МАМОНТ 40 мл 300 р.



Органическая водка
ЗЕРНА СЕВЕРА (Гречишная) 40 мл 200 р.

КОКТЕЙЛИ

Беллини

Игристое вино, персиковый сок,
Амаретто ликер, сахарный сироп

450 р.

Космополитан

Водка Шмидт Суприм, Трипл сек
ликер, клюквенный морс, сок
лимона, сахарный сироп

450 р.

Виски-кола

Виски, кола

550 р.

Кlover Клуб

Джин, малиновое пюре,
сахарный сироп, сок лимона

550 р.

Негрони

Кампари, Мартини Rosso, Джин

650 р.

Негрони-Амаро

Ликер Амаро Аверно, Джин,
Вермут Мартини Rosso

600 р.

Негрони-Чинар

Ликер Чинар, Джин, Вермут Мартини Rosso

600 р.



Р

СЕТ 3 коктейля

	Р
Апероль Шприц	1450
Сарти Шприц	1450
3 Шприц коктейля Сарти, Апероль, Кампари	1450
Мартини Фиеро-Тоник	1200
Мартини Бьянко-Тоник	1200
Кампари-Тоник	1200

Апероль Шприц	550
Сарти Шприц	550
Кампари Шприц	550
Мартини Фиеро-Тоник	450
Кампари-Тоник	450
Мартини Бьянко-Тоник	450



MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ

1200 р.

MARTINI
FIERO & TONIC SET

3 коктейля
Martini Fiero & Tonic

МАРТИНИ ФИЕРО И ТОНИК СЕТ
Мартини Фиеро и Тоник

Оакхарт кола

Оакхарт ром , кола

450 р.

Лонг Айленд

Водка, текила, ром, джин, трипл
сек ликер, сок лимона, кола

700 р.

Маргарита

Текила, трипл сек ликер, сок
лайма, сахарный сироп

550 р.

Порн Стар Мартини

Водка Шмидт Суприм, игристое вино,
пюре маракуйя, ванильный сироп, сок
лимона

550 р.

Босфорд-тоник

Джин Босфорд, тоник

450 р.



Кузнечик

Водка, кофейный
ликер, сливки, мятный
сироп

500 р.



Нью-Йорк сауэр

Виски, красное вино, сок
лимона, сахарный сироп

550 р.



Мохито

Ром, лайм, мята, сахарный
сироп, содовая

450 р.



Бэзил смэш

Джин, сок лимона,
сахарный сироп,
свежий базилик

500 р.



Май-тай

Ром белый, ром темный,
миндальный сироп, ананасовый
сок, сок лайма

400 р.

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Ко-ко №9

Джин Дроп оф Джинджер Розовый
Клубничный, Ликер Старейшина
Холи Оранж, Сироп Бабл Гам,
Сок Лимона, Тоник

650 р.



Облачное счастье

Виски Глен Иглс 3 года,
Ликер Старейшина Холи Оранж,
Вермут Деласи Бьянко, пюре
облепихи, сок ананас,
сок лимона

650 р.



Наки Сауэр

Старейшина Альпин Хани,
Наки Томпсон Ботаника
Спайсед, сироп финик,
сок лимона

650 р.



Транспаренте

Водка Мон Блан Огурец и Мята,
Джин Дроп оф Джинджер
Розовый Клубничный, сухой
вермут, ликер Мараскино

650 р.



Автор коктейлей Бренд Амбассадор Alvisa Мышинкин Егор

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Сет из 4-х настоек

850 р.



40 мл Р

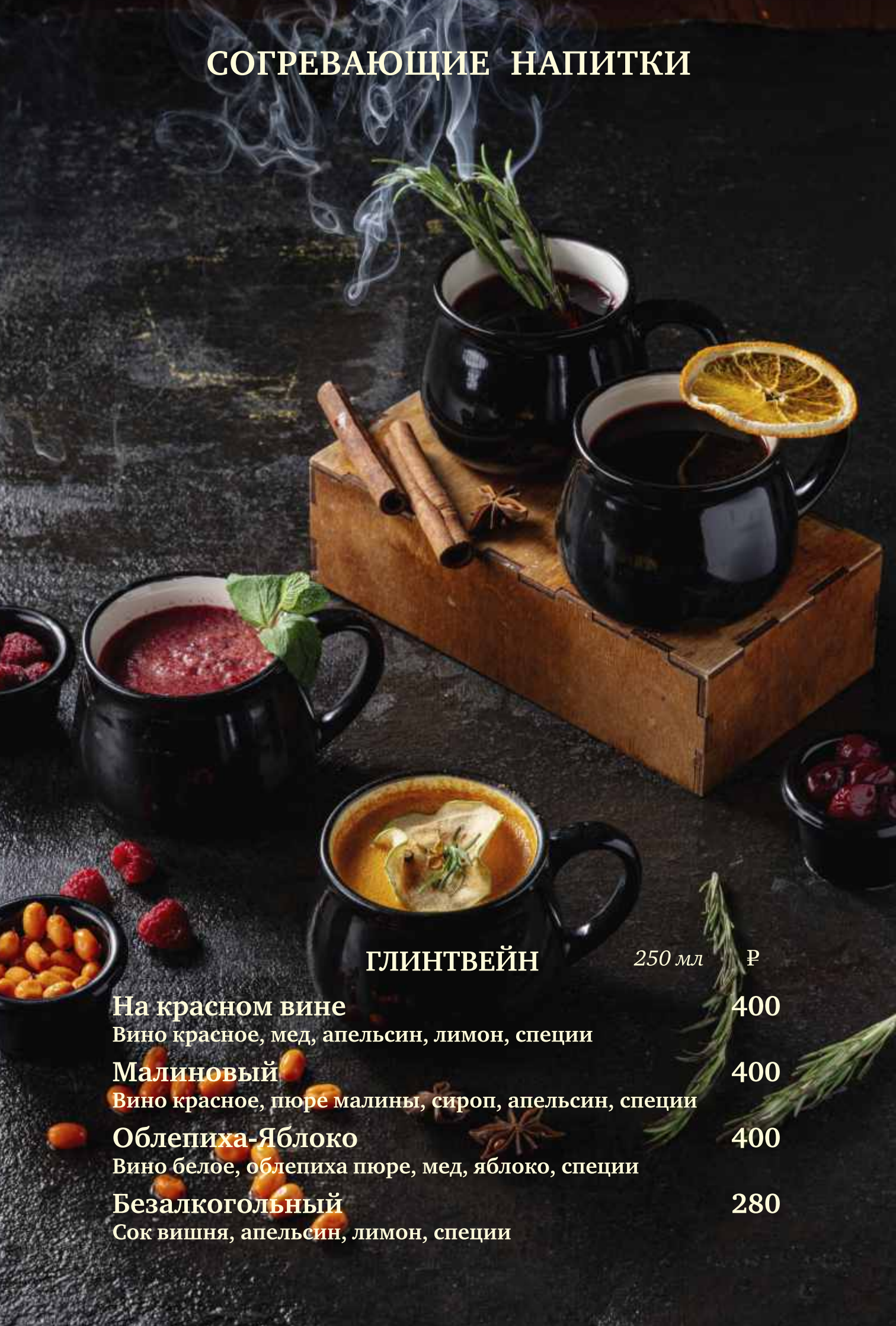
Вишневая Косточка 250

Лимончелло Домашняя 250

Малиновый пунш 250

Облепиха-полынь 250

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ



ГЛИНТВЕЙН

250 мл Р

На красном вине

400

Вино красное, мед, апельсин, лимон, специи

Малиновый

400

Вино красное, пюре малины, сироп, апельсин, специи

Облепиха-Яблоко

400

Вино белое, облепиха пюре, мед, яблоко, специи

Безалкогольный

280

Сок вишня, апельсин, лимон, специи

ФИРМЕННЫЕ ЧАИ



900 мл Р

Облепиховый с миндалем и розмарином	480
Имбирный с медом, лимоном и мятой	480
Малиново-клубничный с мятой	480
Маракуйя с цитрусовыми и корицей	480

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

900 мл Р

Чай черный Ассам

300

Чай черный Эрл Грей

300



900 мл Р

Чай Наглый фрукт

300

Чай зеленый Жасмин

300

Чай зеленый Молочный Улун

300

Чай зеленый Сенча

300

КОФЕ

	₽
Эспрессо	250
Эспрессо двойной	300
Американо	250



	₽
Капучино	350
Капучино двойной	450
Латте	350
Раф (сироп на Ваш выбор)	400
Флэт Уайт	350
Капучино на альтернативном молоке	380
Латте на альтернативном молоке	380

ЛИМОНАДЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Малиновый

0,3/1л

350/800 р.

Мохито

0,3/1л

350/800 р.

Облепиха-ананас

0,3/1л

350/800 р.

Персик-маракуйя

0,3/1л

350/800 р.

Клубника-лайм

0,3/1л

350/800 р.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл	Р
Морс клюквенный	0,2	180
Кола/Кола без сахара/Апельсин/ Лимон-Лайм	0,25	200
Индиан тоник	0,25	200
Сок в ассортименте	0,2	180
Вода минеральная Тассай газ/ натуральная пэт	0,5	280
Вода минеральная Тассай газ/ натуральная стекло	0,75	560
Свежевыжатые соки		
Яблоко/апельсин/грейпфрут	0,2	300
Морковь/Сельдерей	0,2	250



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

	мл	Р
Ваниль	0,3	400
Клубника	0,3	400
Шоколад	0,3	400

ПИВО

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

мл

₽

Фирменное Лингвини
светлое фильтрованное

0,5

380

Баден Бир Вайс
светлое нефильтованное

0,5

380

ПИВО В БУТЫЛКАХ

Крушовице светлое

0,45

280

Крушовице темное

0,45

280

Мейзон Арне Бир Бланш

0,4

300

Крушовице б/а

0,3

250





LINGUINI

Т Р А Т Т О Р И Я



С-Петербург, Невский проспект, 22-24

+7 (911) 927 72 22

📷 VK Linguini.rest

www.linguinirest.ru





LINGUINI

TRATTORIA

MENU

BREAKFAST until 1 p.m.

Fried eggs

Two eggs with mixed salad, cherry tomatoes and ciabatta
450 p.



Toast with avocado and lightly salted salmon

Toasts of grain bread, guacamole and lightly salted salmon
690 p.



Eggs Benedict

Poached egg on a brioche bun, mix salad, cherry tomatoes, lightly salted salmon and Dutch sauce
780 p.



Omelet

With mixed salad, cherry tomatoes and ciabatta
480 p.





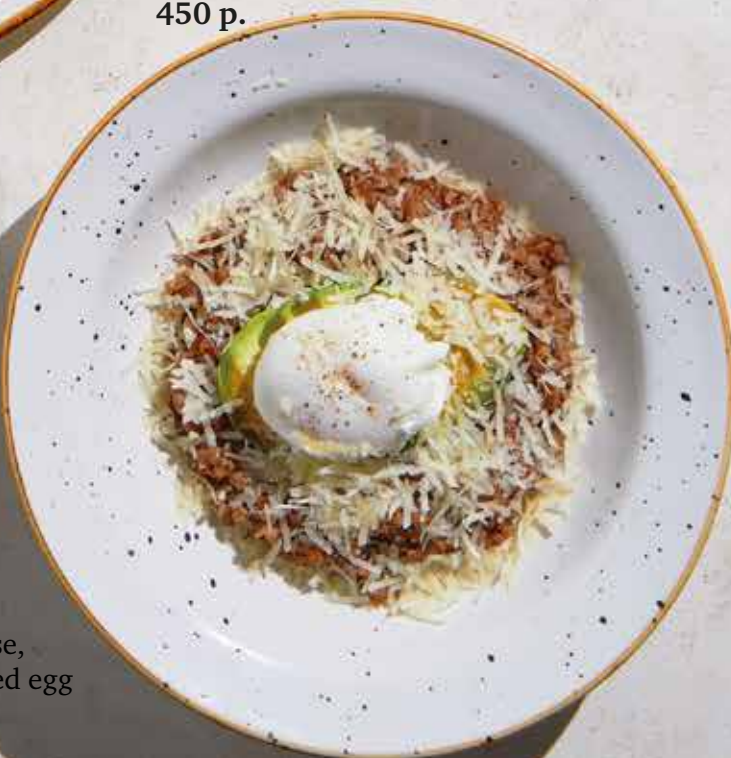
Oatmeal porridge
With melted butter and
caramelized banana
450 p.



Cottage cheese pancakes
with sour cream or condensed milk of your choice
450 p.



Buckwheat porridge
With butter and parmesan cheese,
served with avocado and poached egg
530 p.



COLD APPETIZERS

Greek olives Giant and Kalamata
550 p.



Burrata with tomatoes, basil, arugula and ciabatta
780 p.



Caprese

Fresh mozzarella, ripe tomatoes and Pesto sauce
750 p.



Caprese

Fresh mozzarella, ripe tomatoes and Pesto sauce
750 p.



Cheese plateau

Camembert, Gorgonzola, Parmesan, served with walnut praline and pine cone jam
1050 p.

Vitello Tonnato

Roast beef with classic Vitello Tonnato sauce

880 p.



Beef tartare

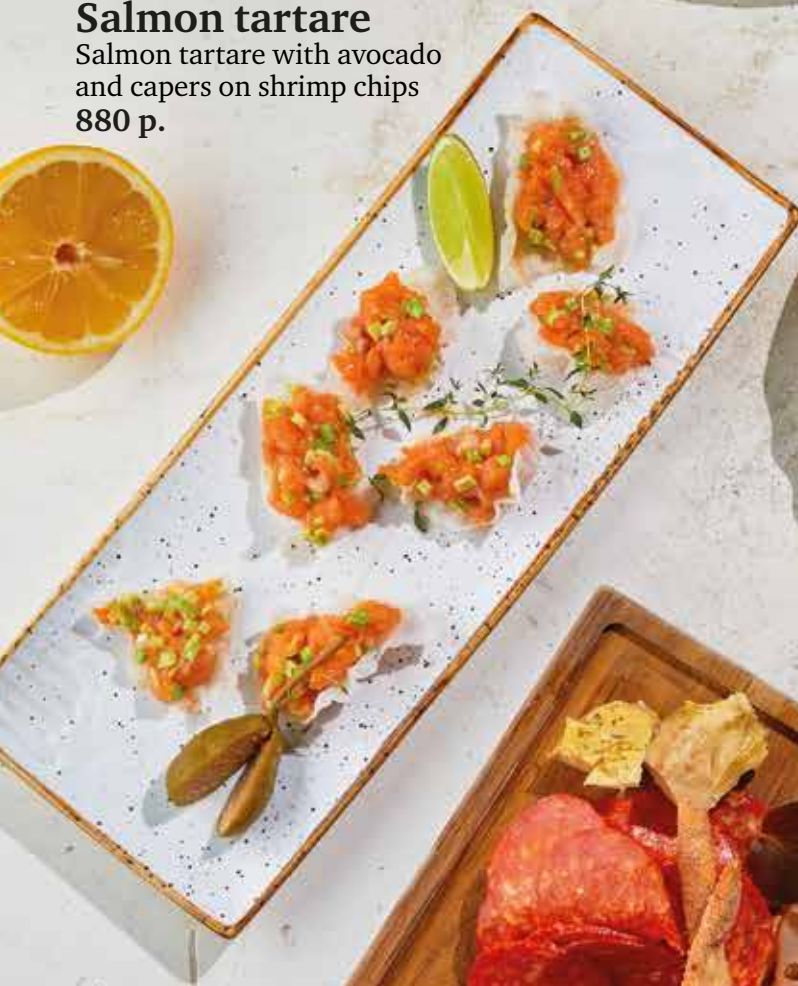
Beef tenderloin tartare with capers, walnuts, Parmesan cheese, green onions, Sriracha sauce and grain bread toast 1050 p.



Salmon tartare

Salmon tartare with avocado and capers on shrimp chips

880 p.



Antipasti. Traditional Italian snack for company (4 persons)

Parma ham, roast beef, smoked chicken breast, Giant and Kalamata olives, sun-dried tomatoes, capers, grissini and artichokes 1900 p.



SALADS

Greek salad

Mixed salad, tomatoes, cucumber, bell pepper, feta cheese, Giant and Kalamata olives, red onion, seasoned with olive oil with herbs
690 p.



Sicilian salad with deep-fried eggplant,
tomatoes, feta cheese, red onion and dressing based on soy sauce and sweet chili
590 p.



Large green salad

Romaine, Iceberg, mini spinach, arugula, cucumber, avocado, edomame beans and walnuts with green pea dressing
650 p.



Rustic salad

Mix lettuce, tomato, cucumber, bell pepper, radish, sunflower seeds. Dressing of your choice: sour cream, olive oil or pesto sauce
550 p.





Salad with tongue

Mixed salad with tongue, string beans, egg and balsamic vinegar sauce

880 p.

Italian salad with roast beef

Mixed salad with roast beef, bell pepper, sun-dried tomatoes, olives and mustard dressing

890 p.



Salad with Parma ham and strachatella

1250 p.



Caesar salad with chicken

Classic salad with grilled chicken breast, ciabatta slices and Caesar sauce

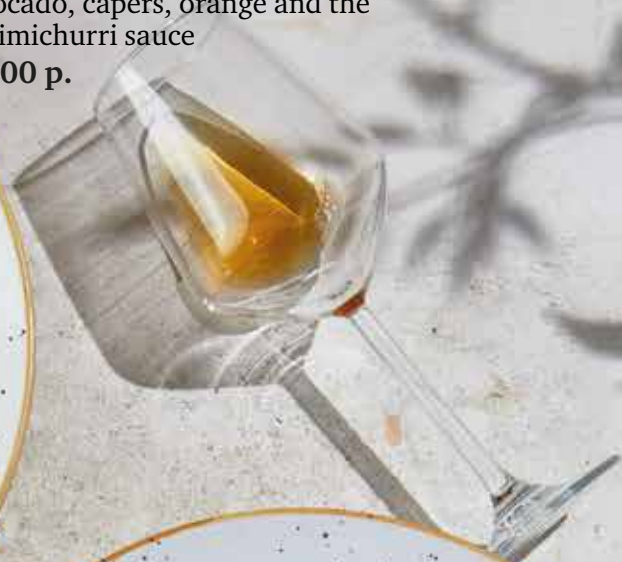
880 p.



Salmon salad

Mixed salad with lightly salted salmon, avocado, capers, orange and the Chimichurri sauce

1100 p.



Warm salad with squid

Commander's grilled squid with baby potatoes, cherry tomatoes and broccoli on a pillow of mixed salad

950 p.



Caesar salad with shrimps

Classic salad with tiger prawns, ciabatta slices and Caesar sauce

1100 p.



HOT APPETIZERS

Baked Camembert

with dates, kumquat and ciabatta toasts
1250 p.

Pumpkin baked

with pesto and cherry sauce
450 p.

Bruschetta with tomatoes and stracciatella

Fried cherry tomatoes are served on grilled ciabatta with stracciatella and Italian herbs
550 p.

Croutons with
cheese and garlic
380 p.

Mussels with basil oil

Chilean mussels steamed with white wine, tomatoes and basil. Served with ciabatta toasts
1050 p.



Ravioli with spinach and ricotta

650 p.



Ravioli with salmon

and lemon sauce
780 p.



Ravioli with veal and sauce

Demiglas
700 p.



Ravioli with duck and

fried onions
700 p.



SOUP

Tomato soup with croutons

Tomatoes in their own juice,
basil, herbs, garlic croutons

550 p.

Cappuccino pumpkin soup

450 p.

Mushroom cream soup

Porcini mushrooms,
champignons, cream

850 p.



Finnish fish soup

Creamy soup with salmon, potatoes and cherry tomatoes

750 p.



Chicken soup

With homemade noodles and quail egg

500 p.



Beef consommé

Strong beef broth, gnocchi, greens

650 p.



MAIN COURSE

Grilled tiger prawns

Served with a warm salad of avocado and cherry tomatoes, balsamic sauce and lime oil

1450 p.



Trout steak

with green beans and cherry tomatoes

1650 p.



Sicilian Sea bass fillet

Served with fried stone potatoes, capers, Kalamata olives and cherry tomatoes

1550 p.



Steam Pike perch

on a pillow of carrot puree with fried slices of sweet pepper

1300 p.



Chicken fillet sous-vide
with pickled zucchini
850 p.



Duck steak
with sweet potato fries and
with peach salsa
1100 p.



Duck breast
with beetroot and apple sauce
1200 p.



Bavarian Pork Ribs

Stewed pork ribs glazed with apricot jam, soy sauce and Sriracha sauce
850 p.



Milanese cutlets

Chopped pork chops with bacon, baked with tomatoes and Mozzarella cheese
850 p.



Pork Steak

Pork steak marinated in mustard with Sherry sauce, served with stone potatoes in sour cream and garlic sauce
980 p.



Grilled tongue
with mixed salad and
horseradish sauce
1050 p.



Beef medallions
with mushroom Demiglas and
grilled artichokes
1900 p.



**Beef cheeks with mashed
potatoes**
Stewed cheeks in beer,
with Demi-glace sauce
1200 p.



SIDE DISHES

French fries	300 p.
Baby potatoes with parmesan and truffle oil	350 p.
Mashed potatoes	250 p.
Grilled vegetables	400 p.
Steamed or grilled broccoli	350 p.

SOUCES

Ketchup, BBQ, pesto, Dijon mustard, balsamic cream, sweet chili, sour cream, garlic, mushroom
1/30 120 p.

BAKERY

Focaccia	150 p.
Focaccia with rosemary	180 p.
Pesto for focaccia	100 p.
Parmesan for focaccia	130 p.
Homemade Bread basket	400 p.
Ciabatta, focaccia, Bourget bread, butter	

PIZZA (Ø24)

Pizza with pear and gorgonzola

Creamy base, pear in syrup, honey, blue cheese, Mozzarella cheese
750 p.

Quattro Formaggi

Creamy base, Mozzarella cheese, Gorgonzola, Camembert, Parmesan and arugula
750 p.

Margarita

Napoli sauce, Mozzarella cheese, basil
500 p.



Mushroom pizza

Truffle paste, oyster mushrooms,
truffle oil, rosemary,
Parmesan cheese,
Mozzarella
750 p.

Pizza with Burrata

Napoli sauce, Burrata cheese,
Mozzarella, cherry tomatoes, basil
850 p.

Pizza with tomato confit,
Mozzarella, Stracatella and Pesto sauce
800 p.

Pizza Calzone

Closed pizza form with a filling of Napoli sauce,
Mozzarella cheese and olives
500 p.

Pizza with Parma ham

Napoli sauce, Parma ham, cherry tomatoes, Mozzarella cheese, Parmesan, pesto sauce

950 p.

Meat pizza with BBQ sauce

Napoli sauce, bacon, Pepperoni salami, chili pepper, Mozzarella cheese, tomatoes

750 p.

Prosciutto Fungi

Napoli sauce, ham, champignons, Mozzarella cheese

750 p.

Pepperoni

Napoli sauce, Mozzarella cheese, Pepperoni salami

750 p.

Pizza with salmon and shrimp

Creamy base, smoked salmon, tiger prawns,
Mozzarella cheese,
pickled zucchini
1100 p.



Pizza Vitello Tonnato

Roast beef, arugula,
bell pepper, Parmesan
cheese, Vitello Tonnato
sauce and Sriracha
790 p.



Pizza Caesar

Creamy base, grilled chicken breast, cherry
tomatoes, mixed salad, Parmesan cheese,
Mozzarella and Caesar sauce
890 p.



PASTA

Spaghetti alla Putaneska

Napoli sauce, cherry tomatoes,
olives, anchovies,
Parmesan cheese
950 p.



Pasta Parmegiano

Napoli sauce, eggplant,
Strachatella cheese and
Parmesan.
850 p.



Tagliatelle with porcini mushrooms

With truffle oil, cream
and Parmesan
cheese
950 p.





Linguine with langoustine

Tiger prawns, cherry tomatoes and cream sauce Bisque
980 p.



Spaghetti with tuna tartare

olive oil and pistachios
890 p.



Linguine with vongole

Linguini pasta with clams, basil, parsley and White wine sauce
950 p.



Creamy saffron pasta with salmon

Papardelle pasta with fried salmon in creamy saffron sauce
1200 p.



Casarecce Bolognese

With beef and Parma Bolognese sauce

950 p.



Tuscan pasta with pork

850 p.



Spaghetti Carbonara

Classic Italian pasta recipe with
bacon, egg yolk, black pepper and
Parmesan cheese

850 p.



Lasagna Bolognese

Beef and ham, with Mozzarella and Parmesan
cheese. Baked with Bechamel sauce

1100 p.



Porcini risotto

With porcini mushrooms,
truffle paste and Parmesan
cheese

1100 p.

Gnocchi with torn beef and pepper sauce

1100 p.

Tagliatelle with chicken, mushrooms and Parmesan cheese

850 p.

DESSERTS

Lemon tart

A perfect combination of crumbly shortbread dough with lemon custard and delicate meringue on top

650 p.

Creme brulee

Vanilla custard dessert with a thin crust of burnt caramelized

550 p.

Tiramisu

Italian dessert with an amazing contrast of sweet buttercream and the bitter taste of strong coffee with Amaretto

550 p.

Berry Napoleon

Made of crispy puff pastry, delicate custard and a fresh departure from the classics – strawberry layer

650 p.

Ice creams in the assortment

200 p.

Basque cheesecake

It differs from the classic cheesecake with a tanned caramel crust, special creaminess and the absence of a shortbread dough

650 p.

