



**LA BELLA
SOCIETÀ**

Детское меню

Салаты и закуски

Овощной салат из свежих огурцов без кожи, двух видов черри томатов, розовых помидоров и латука.....600

Подается на Ваш выбор: с оливковым маслом, сметаной или йогуртом

Салат «Цезарь» с цыпленком или креветками1250

Фритто Мисто из кальмаров и цуккини650

Подается с йогуртовым соусом

Крудите из свежих овощей с йогуртовым соусом500

Супы

Бульон из петушка с брокколини и лапшой «Алфавит» или с домашними ньокками из картофеля.....650

Крем-суп из зеленого горошка.....650

Минестроне.....850

Подается с гренками из чабатты и соусом песто

Бургеры и сэндвичи

Гамбургер из мраморной говядины1350

С ингредиентами на Ваш выбор:

Сыр Проволоне Дольче.....300

Огурцы свежие.....100

Огурцы маринованные.....150

Томаты.....150

Белые грибы и портобелло.....300

Салат айсберг.....100

Кетчуп домашний.....250

Домашний чесночно-томатный айоли.....250

Майонез Хелманс.....150

Кетчуп Хайнц.....150

Бекон говяжий.....200

Мини-чизбургер с сыром, садовыми томатами и айоли.....850

Горячий тост с сыром и индейкой.....850

Пицца

Пицца на тонком тесте с томатным соусом и проволоне.....600

Пицца Маргарита с моцареллой «фиор ди латте» и разноцветными томатами750

Пицца на тонком тесте с цыпленком.....800

Пицца на тонком тесте с салями.....1400

Паста

Спагетти с томатным соусом550

Рекомендуем добавить базилик

Пенне Болоньезе1400

Мак'н'Чиз.....950

Фетучини с соусом Альфредо, брокколини и индейкой.....1200

Основные блюда

Филе лосося, приготовленное на гриле или на пару.....950

Домашняя котлета из говядины1250

Домашние котлеты из индейки и телятины1100

Хрустящие кусочки цыпленка Полло Фритто950

Митболы с моцареллой «фиор ди латте» в томатном соусе.....1600

Маленькие отбивные из телятины, обжаренные на сковороде в панировочных сухарях1250

Гарниры

Картофель фри.....400

Картофель фри с пармезаном.....650

Картофельное пюре400

Ризотто бьянко650

Полента кремовая750

Бланшированные брокколини, брюссельская капуста и романеско650

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.

Kid's and youngster's menu

Salads & appetizers

Vegetable salad of fresh skin off cucumbers, lettuce,
various of datterini & pink tomatoes.....600
Served at your choice: with olive oil, sour cream or yogurt

Caesar Salad with Chicken or Shrimps1250

Fritto Misto of calamari & zucchini650
Served with yogurt sauce

Fresh crunchy vegetables with yogurt sauce500

Soups

Cockerel consommé with broccolini and «Alphabet» noodles
or with homemade potato gnocchi.....650

Green pea cream soup650

Minestrone850
Served with ciabatta croutons & pesto sauce

Burgers & sandwiches

Marble beef Burger.....1350
With ingredients of your choice:

Provolone dolce cheese300

Fresh cucumbers.....100

Pickled cucumbers.....150

Bunch tomato.....150

Porcini & portobello mushrooms.....300

Iceberg salad.....100

Homemade ketchup.....250

Homemade tomato garlic aioli sauce.....250

Hellman's mayonnaise.....150

Heinz ketchup.....150

Beef bacon.....200

Mini cheeseburger with cheese, bunch tomatoes and Aioli sauce.....850

Grilled turkey & cheese sandwich850

Pizza

Thin crust pizza with tomato sauce & provolone600

Margherita with «fior di latte» mozzarella, cherry tomatoes & basil.....750

Thin crust chicken pizza800

Thin crust salami pizza1400

Pasta

Spaghetti with tomato sauce550
Be advisable to add Basil

Penne Bolognese1400

Mac'n'Cheese950

Fettuccine with Alfredo sauce, broccolini & turkey.....1200

Main course

Grilled or steamed salmon fillet950

Homemade beef chopped steak.....1250

Homemade cutlets with turkey & veal1100

Crispy fried chicken Pollo Fritto950

Meatballs stuffed with «fior di latte» mozzarella in tomato sauce1600

Piccolo pan-fried pound veal stakes in breadcrumb1250

Side dishes

French fries.....400

French fries with Parmesan cheese.....650

Mashed potato400

Risotto Bianco650

Creamy polenta.....750

Blanched broccolini, sprouts & romanesco650

*Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products
before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain
about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.*



**ПРЕКРАСНОЕ
ОБЩЕСТВО**

Аквариум

Краб 1050 / 100 гр


- На льду с домашними соусами
- Бродетто (настоятельно рекомендуем добавить гребешок, мидии, вонголе, осьминога и креветки)

Гребешок на льду 850 / 1 шт

Карпаччо из гребешка с трюфельным соусом и черной икрой 4500

Устрица Белый жемчуг №1 750 / 1 шт


Хлеб из дровяной печи

 Фокачча с виноградом, розмарином и пармезаном 500

Домашний хлеб: булочка с инжиром и сыром пекорино, чабатта, пшеничный Рустик на закваске с пророщенной пшеницей и оливками, ржаной бездрожжевой хлеб с семечками, хлеб безглютеновый и грисини 700

Подается со сливочным маслом, песто из вяленых помидоров и оливковым тапенадом

Салаты и закуски

 Устрицы Белый жемчуг №1 6 шт 4000

Черная икра 50 гр 3500

Домашний маринованный лосось со свежими овощами 950


Кростини с крабом, авокадо, томатами, лимонным айоли и хрустящим фенхелем 1500

Страчателла по-тоscanски с трюфелем и медом, выложенная на салат из садовой зелени, клубники и прошутто крудо 1500

Меланзане «алла пармиджана» 750

Два тартара 2000


Тартар из говядины Блэк Ангус с кремом из яичного желтка и сыром пекорино, тартар из подвяленных томатов с айоли из чернил каракатицы

 Карпаччо из гребешка с трюфельным соусом и черной икрой 4500


Салат из салатных листьев с портобелло на гриле, лесными орехами, персиками и маринованной в марсале и итальянских травах тальяттой 1500


Салат с перепелкой, хрустящей полентой и листьями салата с заправкой из сыра маскарпоне 1600

Крудо из тунца 1250

 Салат из свежей свеклы, сельдерея, груши с соусом винегрет с тархуном и сыром фета 600

Буррата с салатом из пяти видов томатов с оливками, базиликом, маслом экстра верджин и бальзамическим уксусом D.O.P. 1300

 Салат из пяти видов томатов с оливками, базиликом, маслом экстра верджин и бальзамическим уксусом D.O.P. 850

 Салат из цуккини, печеных перцев с чили, мятой и сыром горгонзола под шапкой из шпината 800

Теплый салат из морепродуктов с лимонным айоли и сальса верде 2750

Теплый салат из осьминога на гриле и картофеля 2200

Пирог с сыром бри, грибами и трюфельным маслом 1600

Аранчини с пряной начинкой из мяса ягненка и фисташек 850
Подается с мятно-йогуртовым соусом

Фритто мисто с домашним чесночным айоли 950

Ассорти сыров: бри, горгонзола, таледжо, пекорино Романо, пармезан D.O.P. 2000
Подается с томатным и луковым джемом и инжирным вареньем

Ассорти мясных деликатесов и домашних антипасты на компанию 3500

Салями Милано, прошутто крудо, коппа, домашнее лардо, брезаола, домашнее пастрами из индейки, гриссини, оливки, вяленые томаты и белые маринованные грибы

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.



Пицца

Пицца на тонком тесте с артишоками, индейкой, сыром качотта и соусом Альфредо	1300
Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов	1800/1900
<i>Рекомендуем добавить домашний бекон из говядины</i>	
Пицца на тонком тесте с грушей, горгонзолой и черным трюфелем	1500
Пицца на тонком тесте с прошутто, рукколой и сыром страчателла	1800
Маргарита с моцареллой «фиор ди latte» и разноцветными томатами	850
Пицца с уткой конфи, сливовым соусом, сыром горгонзола и карамелизованным луком	1500
Кальцоне с курицей, шпинатом и рикоттой	850
Пицца с морепродуктами	2500
Пицца с домашним копченым лососем и черной икрой	2600
Пицца с салями «алла дьявола»	1400
Пицца на тонком тесте с сыром качотта и черным трюфелем	1600


Бургеры и сэндвичи

Бургер из говядины Блэк Ангус с двумя видами сыра и соусом казунди	1800
<i>Подается с картофелем фри с трюфелем и пармезаном, домашним кетчупом и томатно-чесночным айоли</i>	
<i>Рекомендуем добавить белые грибы и домашний говяжий бекон</i>	
Панини с курицей, цуккини, белым виноградом и обжаренным сыром качотта	1200
<i>Подается с домашними чипсами из корнеплодов</i>	
Бургер из говядины Блэк Ангус с фигами, запеченным бри, фуа-гра и черным трюфелем	3000
<i>Подается с хрустящими листьями салата и маринованной в коньяке грушей</i>	
Италиан хироу	1450
<i>Легендарный итальянский сэндвич из Нью-Йорка</i>	
Панини алла чизбургер со стейком рибай	1900

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.






Суп

-  Крем-суп из зеленого горошка с мятным маслом 800
Подается с мягким козьим сыром и пряностями
- Суп из белых грибов с яйцом пашот и перепелкой 950
- Похлебка Каччукко с рыбой и морепродуктами 2800
- Минестроне 850
Подается с гренками из чабаты и соусом песто

Паста и ризотто

Любая паста может быть приготовлена на Ваш выбор со следующими видами интегральной пасты:

- Фузилли из муки зеленого горошка — без глютена, низкий гликемический индекс
- Седанини из красной чечевицы — без глютена, низкий гликемический индекс
- Спагетти из гречневой муки — без глютена, низкий гликемический индекс

-  Спагетти «алла путтанеска» 750
-  Пенне «алла Норма» с двумя видами рикотты 850
- Лингвини с морепродуктами «аль карточчо» 2800
- Лингвини боттарга с вонголе 1650
- Казаречче с курицей «алла каччатора» 1100
-  Лучшая веганская паста с жареными белыми грибами, спаржей, артишоками и трюфелем 2500
Можем над ней поколдовать и сделать еще вкуснее, но не совсем веганской
- Спагеттини «алла карбонара» с домашним беконом из говядины 1100
- Домашние таглиолини «кацио и пепе» с тартаром из говядины и копченым желтком 1800
- Аньолотти с кроликом и соусом из марсалы и сморчков 1350
- Черные равиоли из сибаса со сливочным соусом и боттаргой 1350
- Равиоли с сыром бри и фуа-гра в трюфельном соусе 2000
- Домашняя лазанья с крабом и сладкими томатами даттерини 2200
- Ризотто с чернилами каракатицы, морепродуктами и золотом 1100
- Ризотто с соусом биск, креветками и тартаром из гребешка 1350

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.




Вторые блюда

Мидии, приготовленные в соусе из сыра горгонзола 2200
Подаются с картофелем фри с копченой паприкой и хрустящим багетом

Мидии, приготовленные в соусе путтанеска 2200
Подаются с картофелем фри с копченой паприкой и хрустящим багетом

Сибас по-сицилийски, запеченный в дровяной печи
с картофелем 2700

Цыпленок «алла дьявола», зажаренный в дровяной печи 1600
Подается с хрустящими листьями салата

 Бродетто из краба 1050
За 100 гр. живого краба
Настоятельно рекомендуем добавить гребешок, мидии, вонголе, осьминога и креветки

Утиная ножка конфи с ньокками в соусе горгонзола 1500

Козленок, запеченный в дровяной печи 3800
Подается с жареными с мятой и чесноком артишоками


Филе миньон Блэк Ангус 3500

Рибай Блэк Ангус 3800

Турнедо из говядины «алла Россини» с соусом Перигё
из черных трюфелей и воздушным картофелем 3800


Гарнир

Картофель фри с пармезаном и трюфелем 650

 Овощи на гриле 750

Пюре картофельное с сыром пекорино и трюфелем 950

Картофельное пюре со шпинатом, лимонной цедрой
и сыром рикотта 750

 Спаржа с чесноком и оливками 850

Картошка, жаренная с чесноком и травами 650

Ризотто «алла миланезе» 850


Кремовая полента с пармезаном и пекорино 750

 Жареные артишоки с чесноком и мятой 1400

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.



Десерт

Яблоко беньет с мороженым из халвы, миндалем и карамельным соусом	750
Сигара итальянского режиссера Серджио Леоне	900
Банановый тарт-татен	950
Тирамису	1100
Неаполитанская ром баба с фигами и каталонским кремом из куантро и шафрана	1200
Лимонный пирог с обожженной меренгой	900
 Домашние сорбеты	300 /1 шарик
<i>Лимончелло, Просекко и белый персик, Апероль, Малина</i>	
Домашнее мороженое	300 /1 шарик
<i>Ванильное, Шоколадное, Фисташковое, Халва</i>	



*Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий
и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ.
Не все ингредиенты перечислены в меню. При необходимости официант расскажет
об основных четырнадцати аллергенах в составе блюд.*




**LA BELLA
SOCIETÀ**


Fresh Live Seafood





Fresh Crab	1050 /100 gr
• <i>On ice with homemade sauces</i>	
• <i>Brodetto (we highly recommend to add scallops, mussels, clams, octopus and shrimps)</i>	
Sea Scallop on ice	850 /1 pc
Truffled scallop carpaccio and osetra caviar.....	4500
La Perle Blanche N°1 Oysters	750 /1 pc

Wood oven baked bread

 Flat focaccia with grape, rosemary & pecorino Romano cheese.....	500	
Assorted homemade bread: bun with figs and pecorino cheese, ciabatta, Rustic with sprouted wheat and olives, rye bread with seeds, gluten-free bread & grissini		700
<i>Served with butter, sun dried tomato pesto & olive tapenade</i>		

Salads & Starters

 La Perle Blanche N°1 Oysters 6 pc	4000
Osetra caviar 50 gr	3500
Homemade salmon Gravelax with crunchy fresh vegetables	950
King crab crostini with avocado, crispy fennel, tomato & lemon aioli	1500
Stracciatella stuffed with truffle and honey alla Tuscan style, on green mix salad, strawberries and Prosciutto Crudo	1500
Melanzane alla parmigiana	750
Duo of tartare	2000
<i>Black Angus tartare with pecorino cheese & yolk & semi-dried tomato tartare with squid ink aioli</i>	

 Truffled scallop carpaccio and osetra caviar.....	4500
Mixed green salad with grilled Portobello, hazelnut, peach & marsala marinated tagliata.....	1500
Pan seared quail salad with crispy polenta croutes & mascarpone dressing.....	1600
Tuna crudo.....	1250
 Fresh beetroot, celery & pear salad with tarragon homemade vinaigrette & ricotta.....	600
Burrata, five tomatoes salad with extra virgin olive oil & aged balsamic D.O.P.	1300
 Salad of five tomatoes, basil, extra virgin olive oil & aged balsamic D.O.P.	850
 Zucchini salad with roasted red pepper, chili, spinach, gorgonzola & mint	800
Warm Seafood salad.....	2750
<i>Octopus, prawns, calamari, scallops, sea bass with mixed salad, lemon aioli & salsa verde</i>	
Warm grilled octopus and potato salad with olives, capers, tomatoes.....	2200
Baked Brie pie with mushrooms & truffle oil.....	1600
Spice-flavored lamb & pistachio arancini with minted yogurt sauce	850
Fritto misto with homemade tomato-garlic aioli	950
Assorted cheese (brie, gorgonzola, taleggio, pecorino Romano, Parmesan)	2000
<i>Served with tomato & onion jam, fig confiture, grissini</i>	
Cold cut platter & homemade antipasti.....	3500
<i>Salami Milano from San-Marino, coppa, Prosciutto Crudo, homemade lardo, bresaola, homemade turkey pastrami, olives, sun-dried tomato & marinated porcini mushrooms</i>	

Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.



Pizza

Thin crust Alfredo pizza with artichokes, caciotta cheese & turkey pastrami	1300
Five cheeses & five mushrooms.....	1800/1900
<i>Extra homemade beef bacon is highly recommended</i>	
Thin crust with pear, gorgonzola cheese & black truffle	1500
Thin crust pizza with prosciutto, rocket salad & stracciatella cheese...	1800
Margherita with «fior di latte» mozzarella, cherry tomatoes & basil.....	850
Pizza with duck confit, plum sauce, gorgonzola cheese & caramelized onion.....	1500
Chicken, ricotta & spinach calzone	850
Seafood pizza	2500
Pizza with homemade smoked salmon & black caviar	2600
Alla diavola with salame Milano & chili olive oil.....	1400
Thin crust caciotta cheese & black truffle pizza	1600


Burgers & Sandwiches

Black Angus beef burger with duo of cheese and kazundi sauce	1800
<i>Served with truffle-parmesan fries, homemade ketchup & tomato-garlic aioli</i>	
<i>We highly recommend to add roasted porcini mushrooms and homemade beef bacon</i>	
Chicken breast panini, zucchini, white grapes & Caciotta	1200
<i>Served with house root vegetables chips</i>	
Black Angus beef burger, with figs, baked brie, foie gras & black truffle	3000
<i>Served with green salad & cognac marinated pear</i>	
Italian Hero	1450
<i>Legendary sandwich from New York City italians</i>	
Panini alla cheeseburger with ribeye steak.....	1900

Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.



Soups

-  Cream soup of green pea, goat cheese, mint oil & fresh herb800
- Clear porcini soup with poached egg & quail950
- Cacciucco Seafood soup2800
- Minestrone850

Served with ciabatta croutons & pesto sauce

Pasta & Risotto

Any pasta of your choice can be cooked with the following types of integrated bio pasta:

- Green peas fusilli – gluten-free, low glycemic index
- Red lentil sedanini – gluten-free, low glycemic index
- Buckwheat spaghetti– gluten-free, low glycemic index

-  Spaghetti alla puttanesca.....750
-  Penne alla Norma with duo fresh & aged ricotta850
- Seafood linguine al cartoccio.....2800
- Clams, mussels, sea bass, prawn, scallop, octopus*
- Bottarga linguine with clams.....1650
- Casarecce alla cacciatora.....1100
-  Best ever vegan linguine with pan-fried porcini mushrooms, artichokes, asparagus & truffle2500
- With our magic it gets better, but not so veggie*
- Spaghettoni alla carbonara with homemade beef bacon.....1100
- Homemade 'cacio e pepe' tagliolini with beef tartare & smoked egg yolk1800
- Rabbit agnolotti with creamy morel & Marsala sauce.....1350
- Sea bass ravioli nero with bottarga crème sauce.....1350
- Foie gras & Brie cheese ravioli with truffled sauce2000
- Homemade lasagna with crab and sweet datterini tomatoes2200
- Seafood risotto nero with golden foil1100
- Bisque risotto with prawns & scallop tartare1350

Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.




Main dishes

Steamed black lip mussels with gorgonzola sauce 2200
Served with smoked paprika fries & crisp baguette

Steamed black lip mussels with «alla puttanesca» sauce 2200
Served with smoked paprika fries & crisp baguette

Sicilian style wood oven baked whole Sea bass
with roasted potato 2700

Chicken alla Diavola baked in wood oven 1600
Served with crispy lettuce

 Crab Brodetto 1050 / 100 gr
We highly recommend to add scallops, mussels, clams, octopus and shrimps

Confit duck leg with potato gnocchi & gorgonzola sauce 1500

Wood oven baked goat served with roasted mint artichokes 3800


Black Angus fillet mignon 3500

Black Angus ribeye 3800

Beef tournedo alla Rossini with black truffle Périgueux sauce
served with airy potato 3800


Side dishes

Truffle-parmesan fries 650

 Grilled vegetables 750

Truffle & pecorino mashed potatoes 950


Spinach, lemon zest & ricotta cheese mashed potatoes 750

 Grilled asparagus with garlic & olives 850

Fried potatoes with garlic and herbs 650

Risotto alla Milanese 850

Creamy polenta with Parmesan & Pecorino 750

 Fried artichokes with garlic & mint 1400

*Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products
before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain
about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.*



Dessert

Apple beignet with halva ice cream & caramelized almonds	750
Cigar of the Italian film-director Sergio Leone	900
Banana tarte tatin	950
Tiramisu	1100
Babà Napoletano stuffed with Cointreau, saffron Catalan cream & figs	1200
Lemon scented meringue biscuit	900
 Homemade sorbets	300 /1 scoop
<i>Limoncello, Prosecco and White Peach, Aperol, Raspberry</i>	
Homemade ice cream	300 /1 scoop
<i>Vanilla, Chocolate, Pistachio, Halva</i>	



Please, always inform the waiter about food allergies and intolerance to any products before placing an order. Not all ingredients are listed on the menu. If necessary, the waiter will explain about the main fourteen allergens among the ingredients of the dishes.