

Fish dishes
МОРЕПРОДУКТЫ

Cover charge

Плата за сервировку 2,5 €

* INCLUDES SERVICE, FORNARINA AND A SELECTION OF AFTER-DINNER LIQUEURS.
* "ПОЛНЫЙ" СЕРВИС, ЛЕПЕШКА ФОРНАРИНА, ЛИКЕРЫ В АССОРТИМЕНТЕ.



"Dell'Adriatico" menu

"АДРИАТИЧЕСКОЕ" МЕНЮ

Selection of cold hors d'oeuvres

Выбор холодных закусок

Selezione di antipasti freddi

Seafood tagliolini

Тальолини с морепродуктами от хозяйки "аздора"

Tagliolini dell' "azdora" allo scoglio

Sorbet

Мороженое-сорбет

Sorbetto

Mixed grilled fish from the Adriatic

Ассорти из адриатических морепродуктов гриль

Grigliata mista dell'Adriatico

Coffee

Кофе

Caffè

Selection of after-dinner liqueurs

Ликеры в ассортименте

Digestivi assortiti

MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE € 45 PER PERSON - EXCLUDING DRINKS

НА 2 ПЕРСОНЫ МИНИМУМ - 45€ КАЖД. - БЕЗ НАПИТКОВ



"Al trionfo di mare" menu
МЕНЮ "ТОРЖЕСТВО МОРЕПРОДУКТОВ"

Selection of cold hors d'oeuvres

Выбор холодных закусок

Selezione di antipasti freddi

Tasting of warm hors d'oeuvres

Выбор горячих закусок

Degustazione di antipasti caldi

Seafood tagliolini

Тальолини с морепродуктами от хозяйки "аздора"

Tagliolini dell'"azdora" allo scoglio

Sorbet

Мороженое-сорбет

Sorbetto

Mixed fried fish with crispy vegetables

Морепродукты во фритюре с хрустящими овощами

Frittura di mare con verdure croccanti

Mixed grilled fish from the Adriatic

Ассорти из адриатических морепродуктов гриль

Grigliata mista dell'Adriatico

Coffee

Кофе

Caffè

Selection of after-dinner liqueurs

Ликеры в ассортименте

Digestivi assortiti

MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE € 55 PER PERSON - EXCLUDING DRINKS

НА 2 ПЕРСОНЫ МИНИМУМ - ЦЕНА 55€ КАЖД. - БЕЗ НАПИТКОВ



Cold fish hors d'oeuvres
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Marinated anchovies with red Tropea onions

Маринованные анчоусы ночного
улона с луком из Тропеи

Alici di Lampara marinate con cipolla di Tropea

13 €

Prawn cocktail

Коктейль из креветок под розовым соусом

Cocktail di gamberi in salsa rosa

13 €

Seafood salad

Морской салат

Insalata di mare

16 €

**Ribbons of cuttlefish with stracciatella cream
and crumble of typical taralli**

Лапша из каракатицы на креме
стрячателла и крошка таралли

Tagliatelle di seppia su crema di
stracciatella e crumble di taralli

17 €

Selection of cold hors d'oeuvres

(6 varieties of fish based on the catch of the day)

Выбор холодных закусок

(6 вида на основе улова дня)

Selezione di antipasti freddi

(6 varietà in base al pescato)

18 €



Warm fish hors d'oeuvres
ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Marinara or Taranto-style Adriatic mussels Мидии из адриатического моря маринара или по-тарантийски Cozze dell'Adriatico alla marinara o alla tarantina	13 €
Marinara-style clams Морские петушки маринара Vongole alla marinara	13 €
Octopus with turmeric potatoes cream Осьминог с картофельным кремом и куркумой Polipo con crema di patate alla curcuma	17 €
Selection of grilled au gratin fish and seafood Морепродукты, запеченные на угле Gratinati del mare alla brace	18 €
Local calamari with aragula and cherry tomatoes Местный кальмар, с рукколой и помидорами черри Calamari borsotti nostrani con rucola e pomodorini	25€
Griddled local baby calamari Мелкие кальмары местного улова, приготовленные на плите Calamaretti nostrani alla piastra	30 €
"Al Moccolo" house hors d'oeuvres (a selection of warm and cold hors d'oeuvres) Закуска "Аль Мокколо" (ассорти из холодных и горячих закусок) Antipasto "Al Moccolo" (varietà di antipasti caldi e freddi)	30 €



Raw fish dishes
СЫРЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



Raw fish dishes

СЫРЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Oysters Gillardeau Устрицы Ostriche Gillardeau	per person/k. 4 €
Tartare of salmon with seasonal fruit Тартар из лосося с сезонные фрукты Tartare di salmone con frutta di stagione	20 €
Tartare of yellow fin tuna with green apple and strawberries Тартар из желтопёрого тунца с зеленым яблоком и клубникой Tartare di tonno pinna gialla con mela verde e fragole	20 €
Tartare of prawns with exotic fruits Тартар из креветок с экзотическими фруктами Tartare di gamberi con frutti esotici	25 €
Trio of tartare (3 varieties of fish) Трио тартар (3 вида) Tris di tartare (3 varietà)	25 €
The chef's carpaccio (3 varieties of fish) Карпаччо от шеф-повара (3 вида) I carpacci dello chef (3 varietà)	25 €
Prawns (3 kebabs) Креветки (3 штуки) Scampi (3 pezzi)	18 €
King prawns (3 kebabs) Королевские креветки (3 штуки) Mazzancolle (3 pezzi)	18 €
Platter of mixed raw fish Большое блюдо сырых морепродуктов Gran piatto di crudité	40 €



Fish first courses
ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Spaghetti with clams

Спагетти с морскими петушками
Spaghetti alle vongole

14 €

Strozzapreti with mantis shrimp

Макаронные изделия строццапрети
с раками-богомолами
Strozzapreti alle canocchie

14 €

Traditional seafood risotto

(minimum 2 people)

Традиционный ризотто с морепродуктами
"пескатора" (минимум на 2 персоны)
Risotto alla pescatora tradizionale
(minimo 2 persone)

per person/к. 16 €

Seafood tagliolini

Тальолини с морепродуктами от хозяйки "аздора"
Tagliolini dell'“azdora” allo scoglio

16 €

Passatelli with seafood

Макаронные изделия пассателли
(без бульона) с дарами моря
Passatelli asciutti ai frutti di mare

16 €



Fish first courses
ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

**Sea bass-filled tortelli with cream,
smoked salmon and rocket**

Пельмени тортели с начинкой из сибаса
со сливками, копченым лососем и руколой
Tortelli al ripieno di branzino con panna,
salmone affumicato e rucola

16 €

Seafood carbonara with grey mullet botargo

Макаронные изделия с соусом карбонара
из морепродуктов с сушеным икрой кефали
Carbonara di mare con bottarga di muggine

17 €

**Fish-filled gnocchi with baby plum
tomatoes and prawns**

Клецки с начинкой из морепродуктов
со томатами-финиками и креветками
Gnocchi ripieni di pesce con
datterini e gamberi

17 €

**Filled ravioli with prawns and
pureed yellow cherry tomatoes**

Равиоли, фаршированные креветками
с кремом из желтых помидоров
Ravioli al ripieno di scampi con
vellutata di pomodorini gialli

18 €

**Gragnano paccheri with Canadian
lobster (minimum 2 people)**

Макаронные изделия паккери из Граньяно
с канадским омаром (минимум на 2 персоны)

Paccheri di Gragnano all'astice
canadese (minimo 2 persone)

by weight €

В зависимости от веса



Fish main courses
ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Mixed fried fish with crispy vegetables * Морепродукты во фритюре с хрустящими овощами * Frittura mista di mare con verdure croccanti *	20 €
Mixed grilled fish from the Adriatic Ассорти из адриатических морепродуктов гриль Grigliata mista dell'Adriatico	24 €
Rosemary swordfish tagliata with grilled aubergine Тонко нарезанная тальята из рыбы-меч с баклажанами гриль Tagliata di pesce spada al rosmarino con melanzane grigliate	20 €
Slice of grilled yellow fin tuna Стейк из желтоперого тунца жареный Trancio di tonno pinna gialla alla griglia	20 €

* ONLY WITH PRAWNS AND CALAMARI - ТОЛЬКО КРЕВЕТКИ И КАЛЬМАРЫ + 4 €



Fish main courses
ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Prawn and calamari kebabs (3 kebabs)
Шашлык из местных королевских
креветок и кальмаров (3 штуки)
Spiedini di mazzancolle e calamari (3 pezzi)

15 €

Fish soup of our sea
Рыбный суп из нашего моря
Zuppa di pesce del nostro mare

25 €

Grilled monkfish with extra-virgin olive oil
Морской черт гриль с
натуральным оливковым маслом
Coda di rosso alla griglia con olio EVO

35 €

**Baked turbot with potatoes, cherry
tomatoes, zucchini, carrots, capers
and Taggiasche olives (approx. 600 gr.)**
Запеченная рыба тюрбо с картофелем,
помидорами черри, цукини, морковь,
каперсами, и оливками сорта таджаска (ок. 600 г)
Rombo al forno con patate, pomodorini, capperi,
zucchine, carote e olive taggiasche (600 gr. circa)

40 €



Pizzag
ПИЦЦА

Cover charge

Плата за сервировку 2,5 €

* INCLUDES SERVICE, FORNARINA AND A SELECTION OF AFTER-DINNER LIQUEURS.
* "ПОЛНЫЙ" СЕРВИС, ЛЕПЕШКА ФОРНАРИНА, ЛИКЕРЫ В АССОРТИМЕНТЕ.



Classic pizzas
КЛАССИЧЕСКИЕ ПИЦЦЫ

Margherita - tomato, mozzarella Маргерита - помидоры, моццарелла Margherita - pomodoro, mozzarella	6 €
Marinara - tomato, garlic, parsley Маринара - помидоры, чеснок, петрушка Marinara - pomodoro, aglio, prezzemolo	6 €
Fornarina - (plain pizza base) salt, rosemary Лепешка форнарина - соль, розмарин Fornarina - sale, rosmarino	4 €
Diavola - tomato, mozzarella, spicy salami Дьявола - помидоры, моццарелла, островая колбаса Diavola - pomodoro, mozzarella, salame piccante	8 €
Romana - tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano Романа - помидоры, моццарелла, анчоусы, каперсы, душица Romana - pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	8 €
Napoli - tomato, mozzarella, anchovies, oregano Наполи - помидоры, моццарелла, анчоусы, душица Napoli - pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	7,5 €
Buflala - tomato, mozzarella, buffalo-milk mozzarella С моццареллой из молока буйволицы - помидоры, моццарелла, моццарелла из молока буйволицы Buflala - pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala	10 €
Fornarina caprese - (plain pizza base) buffalo-milk mozzarella, cherry tomatoes, basil Лепешка форнарина Капрезе - моццарелла из молока буйволицы, помидоры черри, базилик Fornarina caprese - mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	10 €

KAMUT FLOUR BASE - ТЕСТО ИЗ КАМУТА + 1,5 €



Classic pizzas

КЛАССИЧЕСКИЕ ПИЦЦЫ

4 stagioni - tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives, boiled ham 4 времени года - помидоры, моццарелла, грибы, артишоки, черные оливки, вареная ветчина 4 stagioni - pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive nere, prosciutto cotto	9 €
4 formaggi - mozzarella, gorgonzola, smoked cheese, soft cheese С 4 сырами - моццарелла, сыр горгонзола, копченый сыр провола, сыр страккино 4 formaggi - mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, stracchino	9 €
Funghi porcini - tomato, mozzarella, porcini mushrooms С белыми грибами - помидоры, моццарелла, белые грибы Funghi porcini - pomodoro, mozzarella, funghi porcini	10 €
Cotto e funghi - tomato, mozzarella, boiled ham, mushrooms С вареной ветчиной и грибами - помидоры, моццарелла, вареная ветчина, грибы Cotto e funghi - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	8 €
Tonno e cipolla - tomato, mozzarella, tuna, onion С тунцом и репчатым луком - помидоры, моццарелла, тунец, лук Tonno e cipolla - pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	9 €
Margherita con patatine - tomato, mozzarella, french fries Маргерита с картофелем фри - помидоры, моццарелла, картофель-фри Margherita con patatine - pomodoro, mozzarella, patatine fritte	8,5 €
Capricciosa - tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives, boiled ham, peppers Капричоза - помидоры, моццарелла, грибы, артишоки, черные оливки, вареная ветчина, сладкий перец Capricciosa - pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive nere, prosciutto cotto, peperoni	9 €
Vegetariana - tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, peppers, aubergines, courgettes Вегетарианская - помидоры, моццарелла, грибы, артишоки, сладкий перец, баклажаны, цукини Vegetariana - pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, peperoni, melanzane, zucchine	9 €

KAMUT FLOUR BASE - ТЕСТО ИЗ КАМУТА + 1,5 €



Special pizzas

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПИЦЦЫ

Boscaiola - tomato, mozzarella, mixed woodland mushrooms, sausage, truffle oil Лесная - помидоры, моццарелла, грибное ассорти, купаты, масло с трюфельным ароматом Boscaiola - pomodoro, mozzarella, funghi "misto bosco", salsiccia, olio tartufato	10 €
Zappatoria - buffalo-milk mozzarella, porcini mushrooms, cured ham, cherry tomatoes, truffle oil Дзаппатора - моццарелла из молока буйволицы, белые грибы, сыровяленая ветчина, помидоры черри, масло с трюфельным ароматом Zappatoria - mozzarella di bufala, funghi "misto bosco", prosciutto crudo, pomodorini, olio tartufato	11 €
Regina - buffalo-milk mozzarella, cured ham, cherry tomatoes, grana cheese, rocket Королева - моццарелла из молока буйволицы, сыровяленая ветчина, помидоры черри, сыр грана, рукола Regina - mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, grana, rucola	12 €
Valtellina - tomato, mozzarella, bresaola, grana cheese, rocket Вальтэллина - помидоры, моццарелла, сыровяленая говядина брезаола, сыр грана, рукола Valtellina - pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola	11 €
Mari e monti - mozzarella, prawns, mixed woodland mushrooms Море и горы - моццарелла, креветки, грибное ассорти Mari e monti - mozzarella, gamberetti, funghi "misto bosco"	12 €
Salmonata - mozzarella, smoked salmon, cherry tomatoes, rocket Сальмоната - моццарелла, копченый лосось, помидоры черри, рукола Salmonata - mozzarella, salmone affumicato, pomodorini, rucola	12 €
Al Moccolo - mozzarella, basil pesto, prawns, cherry tomatoes Аль Мокколо - моццарелла, базиличный соус песто, креветки, помидоры черри Al Moccolo - mozzarella, pesto al basilico, gamberetti, pomodorini	12 €
Frutti di mare - tomato, mozzarella, seafood, mussels, clams С дарами моря - помидоры, моццарелла, дары моря, мидии, морские петушки Frutti di mare - pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole	13 €

KAMUT FLOUR BASE - ТЕСТО ИЗ КАМУТА + 1,5 €



Meat
МЯСО

Cover charge

Плата за сервировку 2,5 €

* INCLUDES SERVICE, FORNARINA AND A SELECTION OF AFTER-DINNER LIQUEURS.
* "ПОЛНЫЙ" СЕРВИС, ЛЕПЕШКА ФОРНАРИНА, ЛИКЕРЫ В АССОРТИМЕНТЕ.



Meat or veg hors d'oeuvres and first courses
ЗАКУСКИ И ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ОВОЩЕЙ

Parma PDO ham and melon

Пармская ветчина DOP с дыней
Prosciutto di Parma DOP e melone

13 €

Caprese salad with tomato and buffalo-milk mozzarella

Салат Капрезе с помидорами и моццареллой
из молока буйволицы

Caprese con pomodoro e mozzarella di bufala

14 €

**Beef carpaccio with rocket, cherry tomatoes
and shavings of grana cheese**

Карпаччо из говядины с рукколой, помидорами
черри и сыром грана

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e grana

16 €

**Selection of local cold cuts and PDO cheeses
with acacia honey**

Ассорти из местных колбасных изделий
и сыров DOP с акациевым медом

Selezione di salumi e formaggi DOP
del territorio con miele di acacia

18 €

Strozzapreti with tomato sauce

Макаронные изделия строццапрети
с томатным соусом
Strozzapreti al pomodoro

9 €

Tagliatelle with traditional meat sauce

Лапша тальятелле с традиционным рагу
Tagliatelle al ragù tradizionale

12 €

Tortellini with ham, mushrooms and cream sauce

Пельмени тортеллини боскайола
Tortellini alla boscaiola

13 €

Strozzapreti with porcini mushrooms and sausage

Макаронные изделия строццапрети
с белыми грибами и купатами
Strozzapreti con funghi porcini e salsiccia

13 €



Meat or veg main courses - Side dishes

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА - ГАРНИРЫ

Milanese-style breaded chicken cutlet

Шницель из курицы по-милански

Cotoletta di pollo alla milanese

12 €

Grilled Irish beef tagliata

Тонко нарезанная ирландская

говядина Тальята гриль

Tagliata di manzo irlandese alla griglia

22 €

Fillet of beef, grilled

Филе из говядины гриль

Filetto alla griglia

24 €

Fillet of beef with green pepper sauce

Филе с зеленым перцем

Filetto al pepe verde

25 €

Mixed salad

Смешанный салат

Insalata mista

5 €

French fries / roast potatoes

Картофель фри или духовой

Patate fritte / al forno

5 € / 6 €

Raw vegetables with olive oil dip

Ассорти из свежих овощей

с приправой "пинцимонио"

Pinzimonio

7 €

Grilled vegetables

Овощи гриль

Verdure grigliate

7 €

Sautéed wild greens

Деревенские поджаренные овощи

Verdure di campagna saltate

7 €

Niçoise salad

Салат Ниццарда

Insalata nizzarda

10 €



Drinks
НАПИТКИ



SEPARATE WINE LIST - ВИНО ПРЕДЛАГАЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЙ ВИННОЙ КАРТЕ



Beer, including craft beer
КРАФТОВОЕ ПИВО И ТРАДИЦИОННОЕ

Birra del Bagnino bionda	(0,50 l./л)	7,5 €
Birra del Bagnino weiss	(0,50 l./л)	7,5 €
Birra del Bagnino ambrata	(0,50 l./л)	7,5 €
Birra del Bagnino IPA	(0,50 l./л)	7,5 €
Pyraser Pils	(0,50 l./л)	6 €
1698 Shepherd	(0,50 l./л)	6 €
Krombacher small - маленький бокал	(0,20 l./л)	4 €
Krombacher medium - средний бокал	(0,40 l./л)	5 €
Krombacher large - большой большой	(1 l./л)	12 €
Krombacher extra large - очень большой большой	(1,50 l./л)	14 €



Drinks and house wines

НАПИТКИ И ДОМАШНИЕ ВИНА

Natural water Негазированная вода	(0,75 л./л)	3 €
Sparkling water Газированная вода	(0,75 л./л)	3 €
Small draught Coca Cola Разливная кока-кола, маленький бокал	(0,20 л./л)	3,5 €
Medium draught Coca Cola Разливная кока-кола, средний бокал	(0,40 л./л)	4,5 €
Large bottled Coca Cola Кока-кола, стеклянная бутылка	(1 л./л)	8 €
Bottled soft drinks Бутылочные напитки	(0,33 л./л)	3,5 €
Fruit juices Фруктовые соки		3,5 €
Small shandy Пиво с лимонадом, маленький бокал	(0,20 л./л)	4 €
Medium shandy Пиво с лимонадом, средний бокал	(0,40 л./л)	5 €
Spritz Спритц		6 €
Red or white draught wine Красное или белое разливное вино	(0,25 л./л)	4,5 €
Red or white draught wine Красное или белое разливное вино	(0,50 л./л)	6 €
Red or white draught wine Красное или белое разливное вино	(1 л./л)	10 €



Teas and coffees
КОФЕ - ЧАЙ

Espresso coffee

Кофе

Caffè

2 €

Double espresso coffee

Двойной кофе

Caffè doppio

2,5 €

Coffee laced with liqueur

Кофе с ликером

Caffè corretto

2,5 €

Decaffeinated coffee

Кофе без кофеина

Decaffeinato

2 €

Barley coffee

Ячменный кофе

Ogzo

2 €

Ginseng coffee

Женьшень

Ginseng

2 €

Cappuccino

Капучино

Cappuccino

2,5 €

Tea

Чай

Té

2,5 €

Camomile tea

Ромашковый отвар

Camomilla

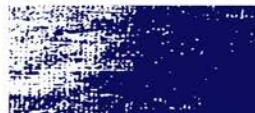
2,5 €



Allergens
АЛЛЕРГЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Food allergies and intolerances (Reg. CE 1169/11)
For information regarding substances and allergens, customers
can check the relevant documentation that will be provided by
our serving staff on request.

Пищевая аллергия и нетерпимость (Reg. CE 1169/11)
За любую информацию на веществах и аллергенах вы
можете ознакомиться с соответствующей
документацией которые будут предоставляться по запросу
обслуживающим персоналом.



Consumer information

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

In this restaurant we serve fresh food. In case of unavailability on the market, we will serve frozen深深-frozen products.

В этом ресторане мы подаем свежие продукты. В случае отсутствия на рынке будут поданы замороженные/замороженный продукты.

