

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" Меню

"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 € 40 PER PERSON - EXCLUDING DRINKS
НА 2 ПЕРСОНЫ МИНИМУМ - 40€ 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 € 50 PER PERSON - EXCLUDING DRINKS
НА 2 ПЕРСОНЫ МИНИМУМ - ЦЕНА 50€ КАЖД. - БЕЗ НАПИТКОВ



Cold fish hors d'oeuvres

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Marinated anchovies with red Tropea onions

Маринованные анчоусы ночного
улова с луком из Тропеи

Alici di Lampara marinate con cipolla di Tropea

12 €

Prawn cocktail

Коктейль из креветок под розовым соусом

Cocktail di gamberi in salsa rosa

13 €

Seafood salad

Морской салат

Insalata di mare

14 €

Ribbons of cuttlefish with stracciatella cream and crumble of typical taralli

Лапша из каракатицы на креме
страчателла и крошка таралли

Tagliatelle di seppia su crema di
stracciatella e crumble di taralli

16 €

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)

16 €



Warm fish hors d'oeuvres

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Marinara or Taranto-style Adriatic mussels Мидии из адриатического моря маринара или по-тарантински Cozze dell'Adriatico alla marinara o alla tarantina	12 €
Marinara-style clams Морские петушки маринара Vongole alla marinara	12 €
Octopus with turmeric mashed potatoes Осьминог с картофельным пюре и куркумой Polipo con purea di patate alla curcuma	15 €
Selection of grilled au gratin fish and seafood Морепродукты, запеченные на углях Gratinati del mare alla brace	16 €
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)	28 €



Raw fish dishes
СЫРЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



Raw fish dishes

СЫРЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Oysters Gillardeau

Устрицы

Ostriche Gillardeau

per person/к. 4 €

Tartare of salmon with mango and strawberries

Тартар из лосося с манго и клубникой

Tartare di salmone con mango e fragole

20 €

Tartare of yellow fin tuna with green apple and strawberries

Тартар из желтоперого тунца
с зелеными яблоками и клубникой

Tartare di tonno pinna gialla con mele verdi e fragole

20 €

Tartare of prawns from Mazzara del Vallo

Тартар из местных креветок

Tartare di gamberi di Mazzara del Vallo

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 crudités

38 €



Fish first courses

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Spaghetti with clams Спагетти с морскими петушками Spaghetti alle vongole	13 €
Strozzapreti with mantis shrimp Макаронные изделия строццапрети с раками-богомолами Strozzapreti alle canocchie	13 €
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. 14 €
Seafood tagliolini Тальюлини с морепродуктами от хозяйки "аздора" Tagliolini dell'"azdora" allo scoglio	15 €
Passatelli with seafood Макаронные изделия пассателли (без бульона) с дарами моря Passatelli asciutti ai frutti di mare	15 €



Fish first courses

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Seafood carbonara with grey mullet botargo Макаронные изделия с соусом карбонара из морепродуктов с сушеной икрой кефали Carbonara di mare con bottarga di muggine	16 €
Sea bass-filled tortelli with smoked salmon and rocket Пельмени тортелли с начинкой из сибаса с копченым лососем и руколой Tortelli al ripieno di branzino con salmone affumicato e rucola	15 €
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	16 €
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

22 €

Rosemary swordfish tagliata with grilled aubergines

Тонко нарезанная тальята из рыбы-меч

с баклажанами гриль

Tagliata di pesce spada al

rosmarino con melanzane grigliate

19 €

Slice of grilled yellow fin tuna

Стейк из желтоперого тунца жареный

Trancio di tonno pinna gialla alla griglia

19 €

* 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)

13 €

Fish soup of our sea

Рыбный суп из нашего моря

Zuppa di pesce del nostro mare

25 €

Grilled monkfish with extra-virgin olive Evo oil

Морской черт гриль с

натуральным оливковым маслом

Coda di rospo alla griglia con olio Evo

25 €

**Baked turbot with potatoes, cherry tomatoes,
capers and Taggiasche olives (approx. 600 gr.)**

Духовой палтус с картофелем, помидорами черри,
каперсами, и оливками сорта таджаска (ок. 600 г)

Rombo al forno con patate, pomodorini,

capperi e olive taggiasche (600 gr. circa)

40 €



Pizzas
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 5 €

Marinara - tomato, garlic, parsley

Маринара - помидоры, чеснок, петрушка
Marinara - pomodoro, aglio, prezzemolo 5 €

Fornarina - (plain pizza base) salt, rosemary

Лепешка форнарина - соль, розмарин
Fornarina - sale, rosmarino 3 €

Diavola - tomato, mozzarella, spicy salami

Дьявола - помидоры, моццарелла, острая колбаса
Diavola - pomodoro, mozzarella, salame piccante 7 €

Romana - tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

Романа - помидоры, моццарелла, анчоусы, каперсы, душица
Romana - pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano 7 €

Napoli - tomato, mozzarella, anchovies, oregano

Наполи - помидоры, моццарелла, анчоусы, душица
Napoli - pomodoro, mozzarella, acciughe, origano 6,5 €

Bufala - tomato, mozzarella, buffalo-milk mozzarella

С моццареллой из молока буйволицы - помидоры,
моццарелла, моццарелла из молока буйволицы
Bufala - pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala 8,5 €

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

7,5 €

4 formaggi - mozzarella, gorgonzola, smoked cheese, soft cheese

С 4 сырами - моццарелла, сыр горгондзола, копченый сыр провола, сыр страккино
4 formaggi - mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, stracchino

7,5 €

Funghi e porcini - tomato, mozzarella, porcini mushrooms

С белыми грибами - помидоры, моццарелла, белые грибы
Funghi e porcini - pomodoro, mozzarella, funghi porcini

7,5 €

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

7 €

Tonno e cipolla - tomato, mozzarella, tuna, onion

С тунцом и репчатым луком - помидоры, моццарелла, тунец, лук
Tonno e cipolla - pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

7 €

Margherita con patatine - tomato, mozzarella, French fries

Маргерита с картофелем фри - помидоры, моццарелла, картофель-фри
Margherita con patatine - pomodoro, mozzarella, patatine fritte

7 €

Capricciosa - tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives, boiled ham, peppers

Каприччоза - помидоры, моццарелла, грибы, артишоки, черные оливки, вареная ветчина, сладкий перец
Capricciosa - pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive nere, prosciutto cotto, peperoni

7,5 €

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

8 €

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	8,5 €
Zappatora - 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 Zappatora - mozzarella di bufala, funghi "misto bosco", prosciutto crudo, pomodorini, olio tartufato	8,5 €
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, funghi "misto bosco", prosciutto crudo, pomodorini, grana, rucola	11 €
Valtellina - tomato, mozzarella, bresaola, grana cheese, rocket Вальтеллина - помидоры, моццарелла, сыровяленая говядина брезаола, сыр грана, рукола Valtellina - pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola	10 €
Mari e monti - mozzarella, prawns, mixed woodland mushrooms Море и горы - моццарелла, креветки, грибное ассорти Mari e monti - mozzarella, gamberetti, funghi "misto bosco"	10 €
Salmonata - mozzarella, smoked salmon, cherry tomatoes, rocket Сальмоната - моццарелла, копченый лосось, помидоры черри, рукола Salmonata - mozzarella, salmone affumicato, pomodorini, rucola	11 €
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	11 €
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	12 €

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

Caprese salad with tomato and buffalo-milk mozzarella Салат Капрезе с помидорами и моццареллой из молока буйволицы Caprese con pomodoro e mozzarella di bufala	12 €
Parma ham PDO and melon Пармская ветчина DOP с дыней Prosciutto di Parma DOP e melone	12 €
Beef carpaccio with rocket, cherry tomatoes and shavings of grana cheese Карпаччо из говядины с руколой, помидорами черри и сыром грана Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e grana	15 €
Selection of local cold cuts and cheeses PDO 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	15 €
<hr/> Strozzapreti with tomato sauce Макаронные изделия строццапрети с томатным соусом Strozzapreti al pomodoro	8,5 €
Tortellini with ham, mushrooms and cream sauce Пельмени тортеллини боскайола Tortellini alla boscaiola	11 €
Tagliatelle with traditional meat sauce Лапша тальятелле с традиционным ragu Tagliatelle al ragu tradizionale	11 €
Strozzapreti with porcini mushrooms and sausage Макаронные изделия строццапрети с белыми грибами и купатами Strozzapreti con funghi porcini e salsiccia	12 €



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	20 €
Fillet of beef, grilled Филе из говядины гриль Filetto alla griglia	20 €
Fillet of beef with green pepper sauce Филе с зеленым перцем Filetto al pepe verde	22 €
<hr/>	
Mixed salad Смешанный салат Insalata mista	5 €
French fries or roast potatoes Картофель фри или духовой Patate fritte o al forno	5 €
Raw vegetables with olive oil dip Ассорти из свежих овощей с приправой "пинцимонио" Pinzimonio	6 €
Grilled vegetables Овощи гриль Verdure grigliate	6 €
Sautéed wild greens Деревенские поджаренные овощи Verdure di campagna saltate	6 €
Niçoise salad Салат Ниццарда Insalata nizzarda	9 €



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 л./л)	7,5 €
Birra del Bagnino weiss	(0,50 л./л)	7,5 €
Birra del Bagnino ambrata	(0,50 л./л)	7,5 €
Pyrazer Pils	(0,50 л./л)	6 €
Pyrazer 6 cereals - из 6 злаков	(0,50 л./л)	6 €
Pyrazer Schwarz	(0,50 л./л)	6 €
La Chouffe	(0,33 л./л)	6 €
1698 Shepherd	(0,50 л./л)	6 €
Krombacher small - маленький бокал	(0,20 л./л)	4 €
Krombacher medium - средний бокал	(0,40 л./л)	5 €
Krombacher large - большой бокал	(1 л./л)	12 €
Krombacher extra large - очень большой бокал	(1,50 л./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 €
Red or white draught wine Красное или белое разливное вино	(0,50 л./л)	5,5 €
Red or white draught wine Красное или белое разливное вино	(1 л./л)	9 €



Teas and coffees

КОФЕ - ЧАЙ

Espresso coffee Кофе Caffè	1,5 €
Double espresso coffee Двойной кофе Caffè doppio	2 €
Coffee laced with liqueur Кофе с ликером Caffè corretto	2 €
Decaffeinated coffee Кофе без кофеина Decaffeinato	1,5 €
Barley coffee Ячменный кофе Orzo	1,5 €
Ginseng coffee Женьшень Ginseng	1,5 €
Cappuccino Капучино Cappuccino	2,5 €
Tea Чай Té	2,5 €
Camomile tea Ромашковый отвар Camomilla	2,5 €



Аллергены

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, которая будет 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/deep-frozen products.

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

