

## Antipasti di mare:

### Закуски из морепродуктов

<b>Sautè di Cozze e Vongole con Pachino e Crostini di Pane</b>	€ 12,00
Соте из мидий и моллюсков с помидорами пакино и кростини из хлеба	
<b>Zuppetta “La Tavernetta 48”</b>	€ 14,00
(Cozze, Vongole, Calamari*, Moscardini*, Gamberi*, Scampi *e Pachino)	
Рыбный суп «Ла Тавернетта 48»	
(мидии, моллюски, кальмары*, москардини*, гамбери*, креветки* и помидоры пакино)	
<b>Misto di Mare “La Tavernetta 48”</b>	€ 15,00
Ассорти из морепродуктов «Ла Тавернетта 48»	
Лосось в апельсиновом соусе, Маринованные анчоусы и Салат из морепродуктов	
<b>Misto affumicato di Mare con Carote Julienne</b>	€ 10,00
Ассорти из копченых морепродуктов с морковью жульен (Тунец, Лосось, Рыба-меч)	
<b>Insalata di Polipo* con Capperi e Olive Nere</b>	€ 12,00
Салат из осьминога* с каперсами и черными оливками	
<b>Insalata di Calamari*, Pesto di Rucola e Bottarga</b>	€ 10,00
Салат из кальмаров* с соусом песто из рукколы с икрой	
<b>Cocktail di Gamberi* in Salsa Rosa</b>	€ 10,00
Коктейль из креветок* в розовом соусе	
<b>Tartare di Tonno</b>	€ 12,00
Тартар из тунца	
<b>Antipasto di terra:</b>	
<b>Традиционные закуски</b>	
<b>Carpaccio di Manzo con Salsa al Rosmarino</b>	€ 10,00
Карпаччо из говядины с соусом из розмарина	
<b>Bruschetta al Pomodoro</b>	€ 5,00
Брускетта с помидорами	
<b>Selezione di Salumi Stagionati</b> (Spianata Romana, Ciauscolo, Susianella, Ventricina, Prosciutto di Cinghiale, Salame di Cervo, Salame al Tartufo)	€ 10,00
Нарезка салюми (копченые итальянские колбасы и ветчина)	
<b>Degustazione di Formaggi con Pere, Noci e Miele</b> (Cremoso di Bufala, Columella Pecorino Affumicato, Caciotta al Fieno, Pecorino alle Vinacce e Blu di Bufala)	€ 12,00
Дегустация сыра с грушами, орехами и медом	
<b>Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala</b>	€ 10,00
Пармская ветчина и моцарелла из буйволиного молока	
<b>Bruschette Miste</b>	€ 6,00
Смешанные брускетты (помидоры, белые грибы* и ветчина)	
<b>Sformatino di Zucchine con Crema di Pecorino</b>	€ 8,00
Флан из цуккини с кремом из сыра пекорино	
<b>Insalata Caprese</b>	€ 8,00
Салат Капрезе (помидоры, моцарелла и базилик)	

\* (при отсутствии свежего продукта используется замороженный) / \*\* (замороженный продукт)

## **Primi:**

### **Первые рыбные блюда**

<b>Spaghetti alle Vongole</b> Спагетти с моллюсками	€ 13,00
<b>Linguine allo Scoglio</b> (Cozze, Vongole, Calamari*, Moscardini*, Gamberi*, Scampi*, Pachino) Лингуине с морепродуктами (мидии, моллюски, кальмары*, москардини*, гамбери*, креветки*, помидоры пакино)	€ 15,00
<b>Risotto alla Pescatore</b> (Cozze, Vongole, Calamari*, Moscardini*, Gamberi* e Pomodoro) Ризотто с морепродуктами (мидии, моллюски, кальмары* москардини*, гамбери* и помидоры)	€ 15,00
<b>Fettuccine al Pesto Fresco di Rughetta con Pistacchi e Gamberi*</b> Феттучини со свежим песто из рукколы с фисташками и гамбери*	€ 12,00

## **Primi Piatti :**

### **Первые блюда**

<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Спагетти с беконом, яйцами, сыром пармезан и черным перцем	€ 12,00
<b>Bucatini all' Amatriciana</b> Букатини с беконом, томатным соусом и сыром пекорино	€ 12,00
<b>Tonnarelli Cacio e Pepe</b> Тонарелли с сыром качио и черным перцем	€ 12,00
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro</b> Равиоли с начинкой из рикотты и шпината* в томатном соусе с базиликом	€ 12,00
<b>Mezze Maniche alla Gricia</b> Короткая паста с беконом, сыром пекорино и черным перцем	€ 10,00
<b>Tagliolini con Crema di Tartufo e Croccante di Prosciutto</b> Тонкая яичная паста с трюфельным кремом и хрустящей ветчиной	€ 15,00
<b>Fettuccine al Ragù di Anatra e Arancia</b> Феттучини с рагу из утки и апельсинов	€ 15,00
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Ньокки с томатным соусом, моцареллой, базиликом и сыром пармезан	€ 12,00
<b>Lasagna alla bolognese</b> Лазанья алла болоньезе с мясным томатным соусом и сыром пармезан	€ 12,00
<b>Risotto al Ragù di Manzo con Cuore di Pecorino</b> Ризотто с рагу из говядины и кремом из сыра пекорино	€ 12,00

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ при отсутствии свежего продукта используется замороженный)

\*\* (Prodotto Congelato/ замороженный продукт)

## **Secondi di Pesce:**

### **Вторые рыбные блюда**

<b>Orata al Cartoccio con Verdure</b>	<b>€ 20,00</b>
Дорада, запеченная в фольге с овощами (цуккини, перец, баклажаны и грибы)	
<b>Spigola al Forno con Patata Pachino e Olive Nere</b>	<b>€ 20,00</b>
Сибас в духовке с картофелем, помидорами пакино и черными оливками	
<b>Trancio di Tonno con Crema al Balsamico, Rucola e Pachino</b>	<b>€ 20,00</b>
Стейк из тунца с бальзамическим соусом, рукколой и помидорами пакино	
<b>Baccalà al Forno (Pinoli, Uva Passa, Origano, Pomodoro)</b>	<b>€ 20,00</b>
Треска в духовке (кедровые орехи, изюм, душица, помидоры)	
<b>Grigliata Mista (Scampi, Gamberi e Calamari)*</b>	<b>€ 20,00</b>
Ассорти из морепродуктов на гриле (креветки, гамбери и кальмары)*	

## **Secondi Piatti di Carne:**

### **Вторые мясные блюда**

<b>Filetto di Manzo con Crema di Patate e Pepe Rosa</b>	<b>€ 22,00</b>
Филе говядины с картофельным кремом и розовым перцем	
<b>Medaglione di Manzo con Salsa Tartufata e Robiola</b>	<b>€ 25,00</b>
Медальоны из говядины с трюфельным соусом и мягким сыром робиола	
<b>Cubi di Manzo Lardellati alla La Tavernetta 48</b>	<b>€ 22,00</b>
Стейк из говядины «Ла Тавернетта 48» с беконом, бальзамическим уксусом и рукколой	
<b>Tagliata di Manzo al Gorgonzola</b>	<b>€ 20,00</b>
Тальятта из говядины с соусом из сыра горгонзола	
<b>Tagliata di Manzo ai Ferri con Patate Fritte</b>	<b>€ 22,00</b>
Тальятта из говядины на решетке с жареным картофелем	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>€ 16,00</b>
Шницель с ветчиной и шалфеем по-римски	
<b>Scaloppine al Limone</b>	<b>€ 15,00</b>
Эскалопы из телятины в лимонном соусе	
<b>Costolette di Agnello alla Griglia</b>	<b>€ 20,00</b>
Отбивные из ягненка на гриле	
<b>Petto di Pollo alla Griglia</b>	<b>€ 10,00</b>
Куриная грудка на гриле	

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ при отсутствии свежего продукта используется замороженный)

\*\* (Prodotto Congelato/ замороженный продукт)

**Contorni:**  
**Гарниры**

<b>Patate al Forno</b> Картофель, запеченный в духовке	€ 6,00
<b>Spinaci, Broccoletti, Cicoria**</b> Шпинат, брокколи, цикорий**	€ 6,00
<b>Misto di Verdure Grigliate</b> Смешанные овощи на гриле (цуккини, баклажаны, грибы и перец)	€ 8,00
<b>Patate Fritte**</b> Жареный картофель**	€ 6,00

**Insalate:**  
**Салаты**

<b>Insalata Rucola Pachino e Scaglie di Parmigiano</b> Салат с рукколой, помидорами пакино и хлопьями сыра пармезан	€ 8,00
<b>Insalata Greca (Lattuga, Pachino, Cetriolo, Fetta, Cipolla Rossa, Olive Nere)</b> Греческий салат (латук, помидоры пакино, огурец, сыр фета, красный лук, черные оливки)	€ 10,00
<b>Insalata Tavernetta</b> € 10,00 (Lattuga, Rucola, Radicchio, Mozzarella, Pachino, Tonno, Olive, Uovo, Mais ) Салат Тавернетта (латук, руккола, радиккио, моцарелла, помидоры пакино, тунец, оливки, яйцо, кукуруза)	
<b>Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Carotte e Pachino)</b> Смешанный салат (латук, руккола, радиккио, морковь и помидоры пакино)	€ 7,00

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ при отсутствии свежего продукта используется замороженный)

\*\* (Prodotto Congelato/ замороженный продукт)

## **Dolce** **Десерт**

### **Tiramisù**

Тирамису

€ 5,00

### **Tortino al Cuor di Cioccolato Caldo con Gelato alla Crema**

Тортино с начинкой из горячего шоколада со сливочным мороженым

€ 8,00

### **Cre moso ai Frutti Rossi**

Pan di Spagna con Crema al Gusto di Vaniglia e Cuore ai Frutti Rossi e Cioccolato Bianco con Salsa ai Frutti Rossi

Бисквит с ванильным кремом и красными плодами с соусом из белого шоколада и красных плодов.

€ 7,00

### **Cre moso al Pistacchio**

Morbido Biscotto alla Nocciola con Crema di Ricotta e con un Cuore al Pistacchi con Riccioli di Cioccolato Bianco e Granella di Pistacchi.

Мягкое ореховое печенье с творожным кремом и фисташками со стружкой из белого шоколада и фисташковой посыпкой.

€ 7,00

### **Cupolina al Cioccolato Croccante**

Pan di Spagna al Cacao Farcito con Crema alla Nocciola e Ricoperto con Cioccolato al Latte e Nocciole

Бисквит с шоколадной начинкой и ореховым кремом покрытый молочным шоколадом и орехами.

€ 7,00

### **Coppa Creme Brulée e Frutti di Bosco**

Crema di Vaniglia con Salsa di Lamponi e Frutti di Bosco Ricoperti di Caramello.

Ванильный крем с малиновым соусом и красными плодами покрытый карамельным соусом с красными плодами

€ 7,00

## **Gelati e Semifreddi:**

### **Мороженое и semifreddi**

### **Tartufo Classico**

Gelato Semifreddo allo Zabaione e Gelato al Cioccolato con Granella di Nocciole e Cacao

Мороженое semifreddo с кремом сабайон и шоколадное мороженое с посыпкой из орехов и какао

€ 8,00

### **Tartufo Bianco**

Gelato Semifreddo allo Zabaione con Cuore di Gelato al Caffé con Granella di Meringa

Мороженое semifreddo с кремом сабайон и начинкой из кофейного мороженого с посыпкой меренги

€ 8,00

### **Coco Ripieno**

Noce di Cocco Ripiena con Gelato al Cocco

Кокосовое мороженое в скорлупе кокоса

€ 7,00

### **Flute di Limoncello**

Gelato al Limone Variegato al Limoncello

Лимонное мороженое в ликере лимончелло

€ 7,00

### **Semifreddo al Pistacchio**

Фисташковое мороженое

€ 8,00

### **Sgroppino**

Gelato al Limone, Vodka, e Prosecco

Лимонное мороженое с водкой и просекко

€ 7,00

## **Frutta**

### **Фрукты**

### **Carpaccio di Ananas al Maraschino**

Карпаччо из ананаса в ликере Мараскино

€ 7,00

### **Macedonia**

Фруктовый салат

€ 8,00

### **Frutta di Stagione**

Сезонные фрукты

€ 7,00

## **ПОСТАНОВЛЕНИЕ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА 1169/2011**

*Уважаемые посетители, предлагаем Вам перечень продуктов, используемых нами для приготовления блюд, в которых могут содержаться аллергены.*

### **В следующих блюдах нашего приготовления могут присутствовать аллергены:**

Закуски  
Первые блюда  
Вторые блюда  
Десерт

**За информацией обращаться к обслуживающему персоналу.**

Используемая мука:

Мука пшеничная;

**Аллергены могут присутствовать в начинках или на поверхности приготовленных блюд.**

Например:

Зерновые

Ракообразные

Яйца

Рыба

Соя

Миндаль, грецкие орехи, фундук, фисташки

Сельдерей

Горчица

Сульфиты и диоксид серы

Моллюски

Лактоза

**Используемое масло исключительно:**

- Оливковое масло холодного отжима

Моцарелла из буйволиного молока DOP (наименование, защищенное по происхождению) напрямую от нашего поставщика.