

СКИДКА  
НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ  
ПО ПРОМКОДУ  
FIRST



ДОСТАВКА НА САЙТЕ



Кэшбэк 10% на первый заказ  
в месяце для клиентов Alfa Only и А-Клуба

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учетом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию. Фотографии являются рекламным материалом и могут отличаться от внешнего вида блюда.

\* Мы публикуем новости и обновления в нашем Instagram (запрещенная в РФ соцсеть компании Meta).

# ЗАВТРАК

весь день кроме праздников и выходных

BREAKFAST ALL DAY EXCEPT HOLIDAYS AND WEEKENDS

NEW

## Омлет со страчателлой и мортаделлой

Omelette with stracciatella and mortadella

750 ₺



NEW

## Глазунья из перепелиных яиц с авокадо и слабосоленым лососем

Fried quail eggs with avocado and lightly salted salmon

750 ₺



## Омлет со страчателлой и трюфелем

Omelette with stracciatella and truffle

750 ₺



## Классическая шакшука со свежей питой

Classic shakshuka with fresh pita

690 ₺



**Сливочная бриошь  
с маслом и джемом**

Creamy brioche with butter and jam

350 ₺



**Бриошь с окороком  
на скрэмбле**

Brioche with ham and poached egg

590 ₺



**Бриошь с яйцом пашот,  
авокадо и лососем**

Brioche with poached egg, avocado  
and salmon

790 ₺

**Каша геркулесовая  
с ягодами  
(на молоке / на воде)**

Rolled porridge with berries  
with milk / with water

500 ₺



**Творог с ягодами**

Cottage cheese with berries

450 ₺



**Сырники  
из творога**

Cottage cheese pancakes

650 ₺



**Фокачча с авокадо,  
страчателлой и анчоусами**

Focaccia with avocado,  
stracciatella and anchovies

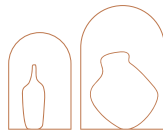
850 ₺



# СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

FRESH CHEESE FROM THE STORE





## BOTTEGA ITALIANA

<b>Моцарелла</b> Mozzarella 180 г Классический мягкий молодой сыр	500 ₽
<b>Моцарелла «Боккончини»</b> Mozzarella «Bocconcini» 100 г Классический молодой сыр, сформированный в упругие шарики	250 ₽
<b>Буррата</b> Burrata 160 г Итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом	420 ₽
<b>Страчателла</b> Stracciatella 100 г Ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус	250 ₽
<b>Рикотта</b> Ricotta 100 г Традиционный итальянский сывороточный сыр	250 ₽
<b>Халуми</b> Halloumi 160 г Киприотский сыр молочного вкуса с упругой и слоистой текстурой	550 ₽
<b>Скаморца</b> Scamorza 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности	390 ₽
<b>Скаморца копченая</b> Smoked scamorza 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом	290 ₽
<b>Скаморца с трюфелем</b> Scamorza with truffle 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности с трюфелем	290 ₽
<b>Камамбер</b> Camembert 150 г Мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус	1 000 ₽
<b>Качотта</b> Caciotta 100 г Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	590 ₽
<b>Качотта с трюфелем</b> Caciotta with truffle 100 г Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом, полутвердой текстурой. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус	690 ₽
<b>Творог</b> (жирность 20%) Cottage cheese 100 г	320 ₽
<b>Белпер Кнолле</b> Belper Knolle 100 г Творожный Швейцарский сыр в форме шариков в обсыпке 4 видов: паприка / паприка копченая / итальянские травы / 5 перцев	290 ₽

# RAW BAR

## Ассорти тартаров

Ассорти тартаров: сибас, лосось, тунец в цитрусовом соусе с гуакамоле из авокадо

Assorted tartars: sea bass, salmon and tuna with citrus sauce and avocado guacamole

1 290 ₺



## Карпаччо из осьминога

Octopus carpaccio

1 350 ₺



## Карпаччо из аргентинской креветки

Argentine shrimp carpaccio

890 ₺



**Тартар из говядины  
с костным мозгом**

Beef tartare with bone marrow

1 350 ₺



**Карпаччо  
из говядины**

Beef carpaccio

1 250 ₺



**Устрица Розовая Джоли**

Oyster Pink Jolie

720 ₺

**Морской еж**

Sea urchin

590 ₺

**Устрица Фин де Клер**

Oyster Fin de Claire

800 ₺

**Запечённый гребешок**

Baked scallop

950 ₺

**Устрица Императорская**

Oyster Imperial

550 ₺

**Запечённая устрица**

Baked oyster

750 ₺

**Морской гребешок**

Scallop

950 ₺

# ЗАКУСКИ

APPETIZER



## Антипаста

Ассорти итальянских закусок:  
парма, чоризо, окорок, милано,  
Белпер Кнолле, моцарелла  
«Боккончини», гриссини

Antipasti - assorted Italian snacks

1 590 ₺

## Вителло Тоннато

Тонко нарезанные кусочки  
телятины с соусом тоннато

Vitello Tonnato

990 ₺



**Халуми жареный  
с ягодным соусом**

Fried halloumi cheese with berry sauce

620 ₺

**Тарелка сыров из сыроварни**

Скаморца, скаморца копченая, страчателла,  
Белпер Кнолле, моцарелла «Боккончини», камамбер.

Подается со сладкими томатами

Cheese plate from the our factory

1 350 ₺



**Рулеты из пармы  
с моцареллой  
и руколой**

Parma rolls with mozzarella and arugula

1 180 ₺



**Карпаччо из цукини  
с томатами**

Zucchini carpaccio with tomatoes

550 ₺





**Теплый баклажан  
с томатами и страчателлой**

Warm eggplant with tomatoes and stracciatella

790 ₽

**Печеные овощи  
с сыром чанах**

Цукини, баклажан, перец Рамиро,  
томат с сыром чанах

Baked vegetables  
with chanakh cheese

990 ₽



**Оливки  
маринованные**

Pickled olives

690 ₽

**Баклажаны Пармиджано  
со страчателлой**

Eggplant Parmigiano with stracciatella

1 000 ₽



NEW

**Запеченные перцы  
рамиро с брынзой**

Baked Ramiro peppers with  
bryndza cheese

850 ₽



# БРУСКЕТТЫ

## BRUSCHETTA

### Брускетта с ростбифом, салатом айсберг, огурцом, редисом и трюфельным соусом

Bruschetta with roast beef, iceberg lettuce, cucumber, radish and truffle sauce

550 ₺



### Брускетта с грибами и трюфельной страчателлой

Bruschetta with mushrooms and truffle stracciatella

600 ₺



### Брускетта с лососем и авокадо

Bruschetta with salmon and avocado

850 ₺



### Брускетта с пармой и страчателлой

Bruschetta with parma and stracciatella

790 ₺

# САЛАТЫ

SALADS

## Салат нисуаз с тунцом и перцем рамиро

Nicoise salad with tuna and ramiro pepper

1 150 ₺



## Оливье с лососем

Классический салат оливье со слабосоленным лососем собственного посола

Olivier salad with salmon

750 ₺

## Томаты с миксом салатов и сливочным сыром

Летний микс-салат из свежей зелени со сладкими томатами, красным луком и сливочным сыром, заправлен цитрусовой заправкой

Tomatoes with salad mix and cream cheese

790 ₺

## Буррата с томатами и песто

Burrata with tomatoes and pesto

750 ₽



## Капрезе

Классический итальянский салат из томатов, моцареллы и песто

Caprese

950 ₽



## Томаты со страчателлой и авокадо

Подается на подушке из гуакамолы

Tomatoes with avocado and stracciatella

890 ₽



## Зеленый салат с авокадо

Рукола, бобы эдамаме, брокколи, цукини, огурец, капуста и авокадо с зеленым маслом и кунжутном

Green salad with avocado

650 ₽





### **Салат с утиной грудкой, грушей и горгонзолой**

Утиная грудка Магре на листьях микса салата  
с карамельной грушей, горгонзолой  
и кедровыми орехами

Salad with duck breast, pear and gorgonzola

1 060 ₽

### **Греческий салат с гаспачо**

Greek salad with gazpacho

1 050 ₽



### **Теплый салат с морепродуктами и соусом из белого вина**

Креветки, мидии, вонголе, кальмары, томаты  
черри, оливки с руколой и шпинатом

Warm seafood salad with white wine sauce

1 200 ₽



### **Салат с креветками и авокадо**

Salad with shrimps and avocado

1 150 ₽





### **Цезарь с цыпленком**

Caesar salad with chicken

800 ₺



### **Теплый салат с телятиной, картофелем, белыми грибами и томатами под медово-горчичным соусом**

Warm salad with veal and porcini mushrooms

1 390 ₺

### **Цезарь с креветками**

Caesar salad with shrimps

890 ₺



# СУПЫ

SOUPS

NEW

## Суп из белых грибов

Грибной бульон, лук порей, фасоль стручковая, картофель, паста птитим, белые грибы

Porcini mushroom soup

850 ₽

## Качукко

Тосканский суп из морепродуктов с креветками, кальмарами, мидиями, вонголе и лангустинами.

Подается с чиабаттой

Tomato soup with seafood Cachucco

950 ₽

## Хлебная корзина

Из нашей печи: чиабатта, гриссини пшеничные и ржаные, сырны палочки

Bread basket

350 ₽

## Минестроне

Суп на курином бульоне с фасолью, томатами, перцем рамиро, цукини, брокколи и сельдереем

Minestrone - vegetable soup with beans

520 ₽



## Борщ

Подается с грудинкой, зеленым луком,  
ржаной чабаттой и сметаной

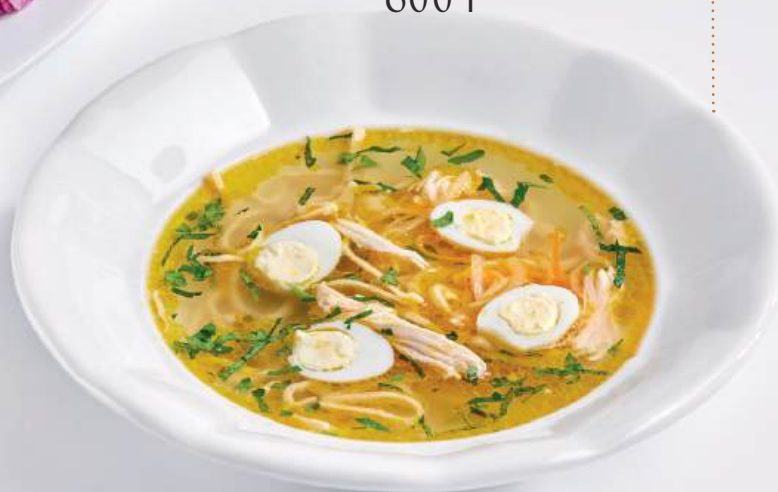
Borsch with sour cream

700 ₺

## Суп куриный с лапшой и перепелиным яйцом

Chicken noodle soup and quail egg

600 ₺



## ФОКАЧЧА FOCACCIA



## Фокачча с сыром горгонзола, розмарином и орегано

Focaccia with Gorgonzola cheese,  
rosemary and oregano

310 ₺

## Фокачча Грано с розмарином, орегано и пармезаном

Focaccia Grano with rosemary, oregano and  
parmesan

290 ₺

## Фокачча с розмарином, орегано, чесноком и оливковым маслом

Focaccia with rosemary, oregano,  
garlic and olive oil

250 ₺

# ПАСТА

PASTA

## Каппеллетти с уткой, белыми грибами и трюфельным маслом

Cappelletti with duck, porcini mushrooms and truffle oil

840 ₽



## Спагетти Болоньезе

Spaghetti bolognese

820 ₽

## Пенне Четыре сыра

с сырами горгонзола, моцарелла, скаморца, камамбер, грана падано и фисташковой крошкой

Penne Four cheese with pistachio

900 ₽



## Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

750 ₺



## Спагетти Помодоро

Spaghetti Pomodoro

690 ₺



## Лингвини с креветкой и страчателлой в томатном соусе

Linguini with shrimp and stracciatella  
in tomato sauce

850 ₺



## Спагетти с морепродуктами в томатном соусе

Креветки, вонголе, мидии и кальмары

Spaghetti with seafood  
in tomato sauce

990 ₺



NEW

### Спагетти Топ Блейд

Spaghetti Top Blade

1 690 ₺



### Пенне Арабьята с бурратой в томатном соусе с печеным баклажаном и перцем чили

Penne Arrabiata with burrata in tomato sauce  
with roasted eggplant and chili peppers

750 ₺



NEW

### Спагетти с камчатским крабом и креветками

Spaghetti with kamchatka  
crab and shrimp

1 690 ₺



NEW

**Фетучини  
с трюфельным кремом**

Fettuccine with truffle cream

850 ₽



**Лазанья**

Классическая лазанья  
болоньезе с томатным соусом

Lasagna Bolognese

890 ₽



**Равиоли с цыпленком  
в грибном соусе**

Ravioli with chicken  
in mushroom sauce

860 ₽



# РИЗОТТО

RISOTTO

## Ризотто с томленной щекой

На курином бульоне с соусом демиглас

Risotto with stewed cheek

950 ₺



## Ризотто с белыми грибами

Risotto with porcini mushrooms

1 150 ₺



## Ризотто с морепродуктами в томатном соусе

Креветки, мидии и кальмары

Seafood risotto in tomato sauce

1 190 ₺

# ПУЧЧА

RUSSIA

ХРУСТЯЩАЯ ТЕПЛАЯ ЛЕПЕШКА С ЮГА ИТАЛИИ  
С РАЗНООБРАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

Crispy, warm flatbread from southern Italy with various fillings



NEW

**Пучча с тунцом**

Pucci with tuna

890 ₺



NEW

**Пучча с креветками**

Pucci with shrimp

890 ₺

# ПУЧЧА

PUCCIA

## Пучча с курицей

Puccia with chicken

750 ₺



## Пучча с ростбифом и халапеньо

Puccia with roast beef and jalapeno

850 ₺



## Пучча с ветчиной

Puccia with ham

690 ₺

# ПИЦЦА

PIZZA

МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ПИЦЦУ  
НА РЖАНОМ ТЕСТЕ  
+ 100 ₽



## Маргарита

Моцарелла, томатный соус, орегано  
Margherita with mozzarella and oregano

790 ₽

## С креветками и руколой

Креветки, творожный сыр,  
моцарелла, томатный соус, орегано

With shrimps and curd cheese

1 170 ₽

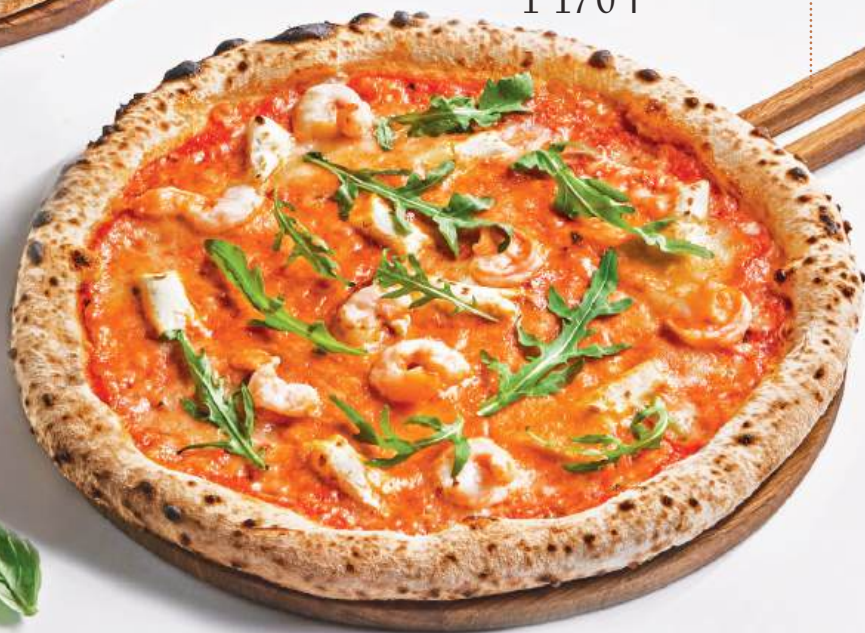


## Четыре салями

Парма, салями милано, чоризо,  
ветчина, моцарелла, томатный  
соус

Four salami

1 300 ₽



## Четыре сыра

Моцарелла, горгонзола, пармезан,  
скаморца, сливочный соус

Four cheeses

1 260 ₺



## Ростбиф / вяленые томаты сливочный сыр

Соус томатный, моцарелла, руккола, ростбиф,  
сливочный сыр, вяленые томаты и пармезан

Roast beef / sun-dried tomatoes / cream cheese

1 290 ₺

NEW



## Тунец / каперсы и красный лук

Соус томатный, моцарелла, тунец, каперсы, красный лук и свежий базилик

Tuna / capers and red onions

1 150 ₺

NEW



## Четыре сезона

Ветчина, болгарский перец, шампиньоны, салями милано, моцарелла, томатный соус

Four seasons with ham, salami, mushrooms and bell peppers

1 080 ₺



## Дьявола Острая

Соус томатный, моцарелла, салями халяль, перец запечённый и перец острый чили

Tomato sauce, mozzarella, halal salami, baked peppers, and hot chili peppers

1 150 ₺

NEW



## Кальцоне

Соус томатный, моцарелла, ветчина, шампиньоны, сливочный сыр, орегано, рукола, пармезан, свежий базилик, оливковое масло

Calzone

1 200 ₺

NEW



## Полло

Соус томатный, моцарелла, куриное филе, шампиньоны, сливочный сыр, перец запеченный и петрушка

Pollo

990 ₺

NEW



## Груша-горгонзола

Груша, горгонзола, моцарелла,  
соус маскарпоне, мёд

Pear-gorgonzola

1 150 ₽

## Пепперони

Острая колбаска пепперони,  
моцарелла, томатный соус

Pepperoni

990 ₽



## Парма / рукола / пармезан

Соус томатный, моцарелла, рукола,  
Парма, пармезан и оливковое масло

Pizza Parma / arugula / Parmesan

1 390 ₽

# ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT DISHES

NEW

## Телячи щеки с трюфельным пюре

Veal cheeks with truffle puree

1 250 ₽



## Филе Миньон с овощами

С печеным луком порей,  
бланшированными  
брокколи и соусом демиглас

Filet Mignon with vegetables

2 100 ₽

## Утиная ножка конфи с орекьетте

Томленая утиная ножка в собственном соку  
в соусе демиглас с вишней.

Подается с пастой  
в сливочно-трюфельном соусе

Duck leg confit with orequiette

1 450 ₽





### Бефстроганов с картофельным пюре и шампиньонами

Beef Stroganoff with mashed potatoes and mushrooms

1 290 ₺



### Котлеты из птицы с картофельным пюре и грибным соусом

Poultry cutlets with mashed potatoes and mushroom sauce

1 150 ₺



### Язычки ягненка с трюфельным пюре

Lamb tongues with truffle puree

1 350 ₺

### Медальоны из говяжьей вырезки с салатом

Подаются с томатами и красным луком

Beef medallions tenderloins with salad

1 690 ₺



### Фирменный бургер

Котлета из мраморной говядины в булочке бриошь с томатами, сыром чеддер и фирменным соусом

Signature burger

1 350 ₺



# МЯСО НА УГЛЯХ

GRILLED MEAT

## Ассорти кебабов

Кебаб куриный, кебаб из баранины, маринованный крымский лук, лаваш, розовые томаты, соус тосканский

Assorted chicken and lamb kebabs

2 000 ₺

## Цыпленок с картофельным татеном

Chicken with potato tatine

1 690 ₺



## Ассорти шашлыков

Шашлык куриный, шашлык из свинины, маринованный крымский лук, лаваш, розовые томаты, соус тосканский

Assorted chicken and pork shish kebab

2 100 ₺

### Кебаб из баранины

Lamb kebab

1 250 ₺



### Кебаб куриный

Chicken kebab

940 ₺



### Шашлык из свинины

Pork shish kebab

990 ₺



### Шашлык куриный

Chicken shish kebab

950 ₺



# СТЕЙКИ

STEAKS

цена за 100 г / price per 100 g

## Стриплойн

за 100 г

Striploin for 100 g

1 350 ₺



## Каре ягненка

за 100 г

Rack of lamb for 100 g

1 690 ₺

## Рибай

за 100 г

Ribeye for 100 g

1 600 ₺



# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

## Картофель фри

Подается с кетчупом  
French fries with ketchup

450 ₺

## Картофельное пюре

Mashed potatoes

450 ₺



## Картофель жареный с белыми грибами

Подается со сметаной и трюфельным маслом

Fried potatoes with porcini mushrooms

790 ₺

## Овощи на гриле

Баклажан, цукини, перец Рамиро

Grilled vegetables

550 ₺

# РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH DISHES

NEW

## Сахалинский гребешок на пюре из сельдерея с трюфелем

Sakhalin scallop served on celery  
purée with truffle

1 590 ₽



## Дорадо в соусе аква-пацца из вонголе, томатов, оливкового масла и вина

Dorado in aqua pazza sauce

2 100 ₽



## Соте из морепродуктов

Тушеные в вине мидии, вонголе,  
креветки, кальмары, лангустины  
с таджасскими оливками.  
Подаются с чиабаттой

Seafood sauté

1 490 ₽

NEW

**Палтус с овощным сое**

Halibut with vegetable saute

1 290 ₺



**Форель с печеными  
в белом вине овощами  
с таджасскими оливками  
и каперсами**

Trout with baked vegetables in white wine

1 550 ₺



NEW

### Сибас с соусом гуацетто

Филе сибаса на подушке из цукини  
в томатном соусе с вонголе

Sea bass with guazatto sauce

1 290 ₺



### Дорадо с пюре в соусе путтанеска

Dorado with mashed potatoes  
in puttanesca sauce

1 250 ₺



**Осьминог на гриле  
с картофелюм и томатами**

Grilled octopus with potatoes and tomatoes

2 380 ₺



**Камбала  
по-средиземноморски**

Flounder Mediterranean style

1 050 ₺



**Грильятта  
с морепродуктами**

Grillatta with seafood

1 950 ₺





ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ  
ДЛЯ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ  
**Песочное и ореховое печенье**

Assorted cookies for tea ceremony

550 ₽



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



### Тирамису

Крем на основе сыра маскарпоне, печенье савоярди пропитанные кофе и коньяком, стружка темного шоколада, какао

Tiramisu

650 ₽



### Медовик

Медовые коржи с каштановым и цветочным медом, сметанно-сливочным кремом, соленой карамелью и жареным фундуком

Honey cake

630 ₽



### **NEW** Чизкейк с ягодным соусом

Торт из сыра Креметто с ягодным соусом

Cheesecake with berry sauce

730 ₽



### **NEW** Киевский

Безе с фундуком и кешью. Сливочный крем, шоколадный крем

Kievsky

750 ₽



### Пирожное картошка

Пирожное из бисквита с масляным кремом, сгущенным молоком, какао и коньяком

Potato cake with cocoa and cognac

250 ₽



### Банановый брауни

Бисквит брауни, сырный крем, банан и карамельный ганаш

Banana brownie

730 ₽

## Пирог из рикотты с черникой

Запеченный пирог из рикотты на песочном корже с грецким орехом и конфитюром из черники

Blueberry ricotta pie

560 ₽

---



## Анна Павлова с ягодным соусом

Воздушное безе с ванильным кремом, ягодами и ягодным соусом

Meringue Anna Pavlova with berry sauce

790 ₽

---



## Птичье молоко

Торт-суфле на ванильном песочном тесте покрытый шоколадом

Bird's Milk Cake

550 ₽

---

## Канноли сицилийские

Жареные хрустящие трубочки с кремом из рикотты и ягодным соусом

Sicilian cannoli with ricotta cream

670 ₺



NEW

## Прага

Шоколадный бисквит с шоколадным заварным кремом, абрикосовый джем, горький шоколад

Prague

620 ₺



## Наполеон

Десерт из слоёного теста с заварным кремом со сгущенкой и ягодами

Napoleon cake

650 ₺





### Крем-брюле

Десерт из заварного крема  
с карамельной корочкой  
из тростникового сахара

Creme brulee

550 ₺

NEW

### Меренговый рулет с малиной

Безе, сливки, малина свежая, фисташка,  
малиновый соус

Meringue roll with raspberries

780 ₺



## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ ICE CREAM AND SORBETS

### Мороженое Ice cream

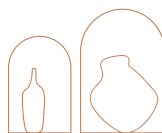
Ванильное / шоколадное / клубничное  
Vanilla / chocolate / strawberry

250 ₺

### Сорбет Sorbet

Манго / малина  
Mango / raspberry

250 ₺



**BOTTEGA  
ITALIANA**

## МЕРОПРИЯТИЯ ЛЮБОГО ФОРМАТА В РЕСТОРАНЕ BOTTEGA ITALIANA

Команда ресторана Bottega Italiana решит все организационные вопросы и предложит индивидуальные условия

- КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ
- ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИКИ
- БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ
- СЕМЕЙНЫЕ ПРАЗДНИКИ
- ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВЕЧЕРА
- СВАДЬБЫ БОЛЬШИЕ И КАМЕРНЫЕ

# ШКОЛА ЮНОГО ПИЦЦАЙОЛО



ВМЕСТЕ С ОПЫТНЫМИ ШЕФ-ПОВАРАМИ ДЕТИ НАУЧАТСЯ  
ГОТОВИТЬ НАСТОЯЩУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ПИЦЦУ

Такая творческая активность станет отличным дополнением  
к веселому детскому празднику, в финале которого –  
дегустация приготовленной пиццы