



Dalla Pescheria “Crudité”

Crudité from the “Fish Shop” • Крудите из Рыбной Лавки

- *1 ~ **Carpaccio di pesce bianco con fiocchi di sale di Maldon e citronette con limoni di Amalfi** d
White Fish carpaccio • Карпаччо из белой рыбы
17€
- *2 ~ **Carpaccio di gambero rosso** b
Red prawn carpaccio • Карпаччо из красной креветки
20€
- *1 ~ **Tartare di tonno** d
Tuna Tartare • Тартар Из Тунца
20€
- *1 ~ **Tartare di Ricciola** d
White Fish Tartare • Тартар из красной креветки
8 € l'etto (pz 200gr o 400 gr)
- *2 ~ **Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo** b
Red prawn tartare • Тартар из красных креветок
12 € l'etto (pz 200gr o 400 gr)
- *1,2 ~ **Misto Rossini (Degustazione di crudité)** d, b, r
Selezione di crudi con carpaccio di gambero rosso, carpaccio di scampi, carpaccio di pesce bianco, tartare di tonno
Rossini selection (tasting of crudité) • Ассорти Россини (дегустация крудите)
25€
- *2 ~ **Scampi e Gamberi di Mazara del Vallo abbattuti a bordo** b
Prawns and prawns from Mazara del Vallo shot down on board
Креветки и креветки из Мадзара-дель-Валло сбит на борту
12€ l'etto
- ~ **Ostriche Gilardeau** p
5€ al pz.
- ~ **Ostriche Cuvée Prestige** p
6€ al pz.
- ~ **Ostriche Belon 00** p
7€ al pz.
- ~ **Tartufi, Fasolari, Cannolicchi, mandorle e limoni di mare** p
Truffles, cockles, razor clams, almonds and sea lemons
Трюфели, моллюски, моллюски, миндаль и морской лимон
5€ l'etto
- ~ **Ricci di mare selezionati dalle più pregiate coste europee** p
Sea urchins selected from the finest European coasts
Трюфели, моллюски, моллюски, Морские ежи, отобранные с лучших европейских побережий.
4€ al pz.

Antipasti Gourmet

Gourmet appetizers · Изысканные закуски

- *2 ~ **Tartare di Baccalà con patate al limone di Amalfi alici del Cantabrico e olive taggiasche** a, b, d
Cod tartare with potatoes and Amalfi lemon Cantabrian anchovies and Taggiasca olives
Тартар из трески с картофелем и амальфитанским лимоном Кантабрийские анчоусы и оливки Тагжаска
25 €
- *2 ~ **Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e avocado con citronette** b
Red prawn tartare from Mazara del Vallo and avocado with citronette
Тартар из красных креветок из Маззара дель Валло и авокадо с цитронетом
30 €
- *2 ~ **Tartare di ricciola con citronette e mango** b
Amberjack tartare with citronette and mango
Тартар из красных креветок из Маззара дель Валло и авокадо с цитронетом
22 €
- *2 ~ **Tartare di tonno rosso su patate sgranate al limone d'Amalfi e avocado con citronette** b
Red prawn tartare from Mazara del Vallo and avocado with citronette
Тартар из амберджека с цитронетом и манго
25 €
- *2 ~ **Tartare di tonno rosso con burrata di Andria pomodorini e avocado** d, h, g
Red tuna tartare with Andria burrata cherry tomatoes and avocado
Тартар из красного тунца с Андрия буррата помидоры черри и авокадо
25 €
- *2 ~ **Insalata di gamberi rossi di Mazara del Vallo con arancia, pepe rosa e granella di pistacchio** b, h,
Red prawn salad from Mazara del Vallo with orange, pink pepper and chopped pistachios
Салат из красных креветок из Маззара дель Валло с апельсином, розовым перцем и рублеными фисташками
25 €
- *2 ~ **Crostini di mare** a, b, d, h
(bruschette, con caviale, vongole, ricci, moscardini al pomodoro)
Seafood crostini
Кростини из морепродуктов
22 €

Antipasti Caldi

Hot Starters | Горячие Закуски

- *1 ~ **Polpo verace con patate pomodoro** P
Real octopus with tomato potatoes
Настоящий осьминог с томатным картофелем
22 €
- *2 ~ **Insalata di calamari, sedano, e gamberi di Mazara del Vallo con citronette ai limoni di Amalfi** b, i, p
Salad of squid, celery and prawns from Mazara del Vallo with Amalfi lemon citronette
Салат из кальмаров, сельдерея и креветок от Магзара дель Валло с цитронетом амальфитанского лимона
25 €
- ~ **Sautè di cozze, vongole veraci, fasolari, tartufi e cannolicchi** P
Sautéed mussels, clams, cockles, truffles and razor clams
Жареные мидии, моллюски, моллюски, трюфели и моллюски-бритвы
22 €
- *2 ~ **Moscardini fritti** b
Fried octopus from Terracina or Civitavecchia
Жареный осьминог из Террачины или Чивитавеккьи
20 €
- *2 ~ **Scampi con cuore di carciofo stufato con menta e limone** a, d, e, b, g
Scampi with heart of stewed artichoke, mint and lemon
Скампи с сердцем тушеного артишока, мятой и лимоном
30 €
- *2 ~ **Fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico con gamberi rossi di Mazzara del Vallo in tempura** b, e, g, a
Courgette flowers stuffed with ricotta and basil with red prawns of Mazzara del Vallo in tempura
Цветы кабачков, фаршированные рикоттой и базиликом, с красными креветками Маццара дель Валло в темпуре
17 €
- *2 ~ **Insalatina di carciofi con grana e gamberi** a, d, e, b, g
Salad with artichokes, Grana cheese and prawns
Салат с артишоками, сыром Грана и креветками
25 €
- *2 ~ **Ventresca di tonno alla griglia con carciofi alla brace, aglio, olio e peperoncino** d, b, p
Tuna belly with grilled artichokes, garlic, oil, chilli
Живот тунца с артишоками на гриле, чесноком, маслом, чили
20 €
- *2 ~ **Uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di taleggio e tartufo nero** d, b, p
Egg cooked at low temperature on Taleggio cheese fondue and black truffle
Яйцо, приготовленное при низкой температуре на ондю из сыра Таледжо и черного трюфеля
25 €
- *2 ~ **Baccalà di merluzzo selvatico pescato ad amo cotto in tempura su salsa tzatziky e basilico** d, b, p
Icelandic wild cod fish cooked in tempura with tzatziky sauce and basil
Исландская дикая треска рыба, приготовленная в темпуре с соусом цацики и базиликом
20 €
- *2 ~ **Polpette di tonno e melanzane con maionese all'erba cipollina** d, b, p
Tuna and aubergine meatballs with chive mayonnaise
20 €

Primi Piatti

Firts Courses • Первые блюда

- *2 ~ **Spaghetti aglio, olio e peperoncino su carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo** a, b
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper on red prawn carpaccio from Mazara del Vallo
Спагетти с чесноком, маслом и перцем чили на карпаччо из красных креветок из Маззара дель Валло
30€
- *2 ~ **Spaghetti con vongole veraci** a, p
Spaghetti with clams
Спагетти с моллюсками
20€
- *2 ~ **Paccheri con gallinella, capperi, olive nere e finocchietto** a, d, i
Paccheri of 100% Italian wheat extruded through bronze with Gallinella alla Siciliana
Паккери из 100% итальянской пшеницы, экструдированной через бронзу с Gallinella alla Siciliana
22€
- *2 ~ **Paccheri con sgombro, zucca e speck di tonno** a, d, i
Paccheri of 100% Italian wheat extruded through bronze with Gallinella alla Siciliana
Паккери из 100% итальянской пшеницы, экструдированной через бронзу с Gallinella alla Siciliana
25€
- *2 ~ **Gnocchetti con spigola del mediterraneo salvia, basilico, fiori di zucca** a, d
Gnocchi with Mediterranean sea bass on the right sage, basil, courgette flowers
Ньокки со средиземноморским окунем справа шалфей, базилик, цветы кабачка
23€
- *2 ~ **Riso carnaroli con frutti di mare scampi e gamberi di Mazara del Vallo** b, p, d, i
Carnaroli rice with seafood
Рис карнароли с морепродуктами
22€
- *2 ~ **Spaghetti con polpa di Ricci** a, b, d, p
Spaghetti with Ricci pulp
Спагетти с мякотью Риччи
25€
- *2 ~ **Tonnarelli freschi all'uovo, con cacio pepe e triglie di scoglio** a, c, d
belly of Mediterranean bluefin tuna
Тоннарелли из свежих яиц с сыром, перцем и кефалью
22€
- *2 ~ **Paccheri con Astice, pomodoro e basilico** a, b
Paccheri with lobster, tomato and basil
Паккери с лобстером, помидорами и базиликом
30€
- *2 ~ **Zuppa di Ceci con Gambero Rosso e Tartufo Bianco** a, b
CHICKPEA SOUP WITH RED SHRIMP AND WHITE TRUFFLE
НУТОВЫЙ СУП С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ
45€

Secondi Piatti

Second Courses · Вторые блюда

- *1 ~ **Zuppa di pesce pescato** p, m, c
Caught fish soup
Суп из пойманной рыбы
50€
- *1 ~ **Filetto di Orata in salsa di limone e patate** p,
Sea bream fillet in lemon and potato sauce
Филе морского леща в лимонно-картофельном соусе,
27€
- *1 ~ **Sgombro grigliato con purea di broccoli e patate** d
Grilled mackerel with broccoli puree and potatoes
Скумбрия на гриле с пюре из брокколи и картофелем
23€
- *1 ~ **Filetto di dentice con carciofi e patate** d
Snapper fillet with porcini mushrooms and potatoes
Филе луциана с белыми грибами и картофелем
25€
- *1 ~ **Zuppetta di moscardini con crostone agliato e fagioli cannellini** d, p, a
Octopus soup with garlic crostons, d.p.a and cannellini beans
Суп из осьминога с чесночным кростоном d.p.a и фасоль каннеллини
20€
- ≈ **Aragosta alla catalana** a, b, i
Catalan lobster
Каталонский омар
18€ l'etto
- ≈ **Astice alla catalana** a, b, i
Catalan-style lobster
Омар по-каталонск
9€ l'etto
- ≈ **Leone di mare alla catalana** a, b, i
Catalan-style sea lion
Морской лев в каталонском стиле
16€ l'etto
- *1 ~ **Filetti di triglie rosse con capperi, olive e pachino** d
Red mullet fillets with capers, olives and cherry tomatoes
Филе барабульки с каперсами, оливками и помидорами черри
8,50€ l'etto

Secondi Piatti

Second Courses · Вторые блюда

- *1 ~ **Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo alla griglia
con zucchine romanesche alla scapece e riduzione di Acerola** d

Grilled Mediterranean red tuna steak with scapece Roman courgettes and Acerola reduction
Жареный средиземноморский стейк из красного тунца с римскими кабачками и редукцией ацеролы

20€

- *1 ~ **Spigola al sale** d, p

Sea bass in salt
Сибас в соли

8,50€ l'etto

- *1 ~ **Rombo al forno con patate, pachino e olive taggiasche** d

Baked turbot with potatoes, cherry tomatoes and Taggiasca olives

9€ l'etto

- *1 ~ **Sanpietro cotto in vino bianco con capperi, Olive, e Patate** d

Sanpietro cooked in white wine with capers, olives, and potatoes
Санпьетро, приготовленный в белом вине с каперсами, оливками и картофелем

9€ l'etto

- *1 ~ **Baccalà alla siciliana con capperi, olive e pachino** d

Sicilian-style cod with capers, olives and cherry tomatoes
Треска по-сицилийски с каперсами, оливками и помидорами черри

20€

Contorni

Side dishes | Гарниры

- ≈ — **Scarola alla napoletana** 1
Neapolitan-style escarole
Салат эскариоль (неаполитанский рецепт)
8 €
- ≈ — **Spinaci**
Spinach
Шпинат
8 €
- ≈ — **Cicoria ripassata**
Pan-cooked chicory
Цикорий в кастрюлю
7 €
- ≈ — **Funghi porcini (secondo stagione)**
Porcini mushrooms
Белые грибы
8 € l'etto / гектограмм 100gr. / 100gr
- ≈ — **Patate al forno**
Baked potatoes
Печеный картофель
6 €
- ≈ — **Verdure Grigliate**
Grilled vegetables
Овощи гриль
10 €

Dessert

Side Dishes • Гарнир

Plumcake con lamponi e crema al limoncello

Plumcake with raspberries and limoncello cream
Сливовый пирог с малиной и кремом из лимончелло
10€

a, c, g

Panna cotta spumosa all'arancia con cioccolato e caramello salato

Foamy orange panna cotta with chocolate and salted caramel
Пенистая апельсиновая панна котта с шоколадом и соленой карамелью
10€

a, c, g

Tortino al cioccolato fatto in casa con crema alla vaniglia

Homemade chocolate cake with vanilla cream
Домашний шоколадный торт с ванильным кремом
10€

a, c, g

Cannolo aperto, crema di ricotta e composta di pera

Open cannoli, ricotta cream and pear compote
Открытые канноли, крем из рикотты и грушевый компот
10€

a, c, g

Sfoglia caramellata con Mousse di Marron Glacè

Caramelized puff pastry with Marron Glacè Mousse
Карамелизированное слоеное тесто с муссом Marron Glacè
10€

a, c, g

Fruttini di Lancusi

Fruttini of Lancusi | Фруттини из Ланчизи
14€

a, c, g

Tartufo di Pizzo Calabro

Truffle of Pizzo Calabro | Трюфель Пиццо Калабро
10€

a, c, g

Sorbetto alle fragole o limone

Strawberry / lemon sorbet - Клубнично-лимонный сорбет
8€

a, c, g

Frutta

Fruit • фрукты

Trionfo di frutta esotica e di stagione - per 2 persone

FRUIT TRIUMPH OF EXOTIC AND SEASONAL - FOR 2 PEOPLE
ФРУКТОВОЕ ТОРЖЕСТВО ЭКЗОТИКИ И СЕЗОННОСТИ - НА 2 ПЕРСОНЫ
22€

Tagliata di frutta mista di stagione

SLICED MIXED SEASONAL FRUIT
НАРЕЗАННЫЙ МИКС ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ
12€

Ananas

PINEAPPLE • АНАНАС
8€

Fragoline o frutti di bosco

STRAWBERRIES OR BERRIES • КЛУБНИКА ИЛИ ЯГОДЫ
10€

Mango

MANGO • МАНГО
10€

Bevande

Drinks·напитки

Acqua 75cl

WATERT · ВОДА
4€

Bibite in lattina

SOFT DRINKS IN CANS · БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В БАНКАХ
5€

Liquori

Liqueurs · Ликеры

Grappe in barrique

GRAPPA IN BARRIQUE · ГРАППА В БАРРИКЕ
12/15€

Amari

AMARI · АМАРИ
6/8€

Grappe

GRAPPAS · ГРАППА
8/10€

Whisky

WHISKEY · ВИСКИ
12/15€

Liquori vari

VARIOUS LIQUEURS · РАЗЛИЧНЫЕ ЛИКЕРЫ
6/10€

Caffetteria

Fruit • фрукты

Caffè con biscottini dello chef

COFFEE WITH CHEF'S BISCUITS • КОФЕ С ПЕЧЕНЬЕМ ОТ ШЕФ-ПОВАРА
2,50€

Caffè doppio

DOUBLE COFFEE • ДВОЙНОЙ КОФЕ
4€

Caffè decaffeinato

DECAFFEINATED COFFEE • КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА
3€

Caffè d'orzo

BARLEY COFFEE • ЯЧМЕННЫЙ КОФЕ
3€

Caffè americano

AMERICAN COFFEE • АМЕРИКАНСКИЙ КОФЕ
5€

Cappuccino

CAPPUCCINO • КАПУЧИНО
5€

Thè

TEA • ЧАЙ
3,50€

Camomilla

CHAMOMILE • РОМАШКА
3,50€

Caffelatte

COFFEE WITH MILK • КОФЕ С МОЛОКОМ
5€

Irish coffee

IRISH COFFE • КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ
12€

**La lista degli allergeni indicata nell'allegato II
del Regolamento C.E. 1169/11**

- a Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- b Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- c Uova e prodotti a base di uova.
- d Pesce e prodotti derivati tranne
- e Molluschi e prodotti a base di molluschi
- f Arachidi e prodotti derivati
- g Soia e prodotti derivati
- h Latte e prodotti derivati(incluso lattosio)
- i Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.)
nocciole (*Corylus avellana*),noci(*Juglans regia*), noci di acagiù
(*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi
(*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland
(*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio
utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico
di origine agricola.
- l Sedano e prodotti derivati
- m Senape e prodotti derivati
- n Semi di sesamo e prodotti derivati
- o Lupini e prodotti a base di lupino
- r Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o
10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così
come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle
istruzioni dei fabbricanti.

*1 Prodotto abbattuto secondo norma n° 853/2004

*2 Prodotto Congelato

*3 Prodotto Surgelato