



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|-----|
| 1. Капрезе с домашним песто
<i>(томаты-черри с моцареллой на рукколе с домашним песто)</i> | 3,9 |
| 2. Карпаччо
<i>(маринованное говяжье филе на рукколе с пармезаном)</i> | 7,9 |
| 3. Крашкий пршут с сыром Ямар
<i>(пршут с Краса с уникальным сыром Ямар, вызревающим в подземной пещере на глубине 70 м)</i> | 7,9 |
| 4. Крашкая панцетта с козьим сыром
<i>(домашняя панцетта с Краса с козьим сыром)</i> | 5,9 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Брускетта

- | | |
|---|-----|
| 5. Тоскана (мини-бутерброд с томатом, моцареллой и белыми грибами) | 3,9 |
| 6. С соусом песто (мини-бутерброд с домашним соусом песто) | 3,5 |
| 7. С чесноком (мини-бутерброд с чесноком и оливковым маслом) | 2,9 |
| 8. Овощи Аллегриа
<i>(баклажаны, кабачки, сладкий перец и оливки, обжаренные и заправленные пастой из анчоусов, каперсов, чеснока и оливкового масла)</i> | 3,9 |
| 9. Кабачки с Олимским сыром
<i>(кабачки-гриль с Олимским сыром и пиньолами)</i> | 3,9 |

СУП

- | | |
|---------------------|-----|
| 100. Суп дня | 2,5 |
|---------------------|-----|



МЯСНЫЕ БЛЮДА

200. Цыпленок Миланезе <i>(филе цыпленка в панировке из пармезана, жаренное во фритюре)</i>	7,9
201. Цыпленок с кабачками <i>(филе цыпленка с кабачками и Олимским сыром-гриль)</i>	7,9
202. Индейка Капрезе <i>(филе индейки с томатами, моцареллой и базиликом)</i>	8,9
203. Бифштекс <i>(С беконом или с соусом Белые грибы или Крас или Трюфели или Зеленый перец)</i>	14,9
204. Телячье филе <i>(С беконом или с соусом Белые грибы или Крас или Трюфели или Зеленый перец)</i>	14,9
205. Свинина (тонкий край) <i>(С беконом или с соусом Белые грибы или Крас или Трюфели или Зеленый перец)</i>	9,9
206. Ромштекс <i>(С беконом или с соусом Белые грибы или Крас или Трюфели или Зеленый перец)</i>	10,9

СОУСЫ К БИФСШТЕКСУ, ТЕЛЯЧЬЕМУ ФИЛЕ, СВИНИНЕ И РОМШТЕКСУ

240. Белые грибы <i>(соус с белыми грибами)</i>	1,5
242. Крас <i>(соус из вина теран с пршуттом и луком-пореем)</i>	1,5
243. Трюфели <i>(соус с трюфелями)</i>	3
244. Зеленый перец <i>(соус с зеленым перцем)</i>	1
245. С беконом <i>(мясо, завернутое в ломтик бекона и зажаренное на гриле)</i>	1

РЫБНЫЕ БЛЮДА

260. Осьминог <i>(осьминог-гриль с пиньолами и рукколой)</i>	10,9
261. Лосось <i>(филе лосося-гриль с обжаренными баклажанами, кабачками, сладким перцем и шампиньонами)</i>	11,9



262. Дорада <i>(филе дорады-гриль с молодым шпинатом)</i>	10,9
263. Солнечник <i>(филе солнечника в винном соусе с морковью, сельдереем и кольраби)</i>	12,9

ГАРНИРЫ К ГЛАВНЫМ БЛЮДАМ

300. Ньокки домашние	2,5
301. Ньокки домашние в сливочном соусе	3
302. Картофель отварной	2
303. Картофель жареный	2
304. Пюре из кабачков	2,5
305. Полента	2
306. Рулетики «шtrukльи» с творогом <i>(отварные или жаренные во фритюре)</i>	2,5

ПАСТА

- 350. Лапша домашняя**
- 351. Спагетти**
- 352. Ньокки домашние**
- 353. Паста из цельнозерновой муки**

СОУСЫ К ПАСТЕ

400. Польпо <i>(соус с осьминогом, морковью и розмарином)</i>	8,9
401. Помодоро <i>(соус из томатов пелати, черри, граполо и сушеных томатов со специями)</i>	5,9
402. Болоньезе <i>(соус из рубленой свинины и говядины с томатным соусом)</i>	6,9



403. Карбонара <i>(соус из сливок, гамбургского бекона, пармезана и яиц со смесью перца)</i>	7,9
404. Ямар <i>(соус из сыра Ямар, сливок и маскарпоне)</i>	10,9
405. Капрезе <i>(томатный соус, моцарелла и руккола)</i>	6,9
406. Тартуффо <i>(соус с трюфелями)</i>	10,9

РИЗОТТО

500. Белые грибы <i>(ризотто с белыми грибами и пиньолами)</i>	8,9
501. Карст <i>(ризотто с сыром Ямар, радиккио и пршуттом)</i>	9,9
502. Скампи <i>(ризотто с шейками скампий)</i>	9,9
503. Овощное <i>(ризотто с кабачками, баклажанами, сладким перцем, томатами-черри и томатным соусом)</i>	6,9

ЛАЗАНЬЯ

590. Болоньезе <i>(лазанья с соусом болоньезе в глиняной миске)</i>	7,9
591. Верде <i>(лазанья со шпинатом в глиняной миске)</i>	6,9



САЛАТЫ

600. Цезарь	6,9
<i>(зеленый салат, филе цыпленка-гриль, томаты-черри, вареное яйцо, обжаренные шампиньоны, сухарики, заправка с пармезаном)</i>	
601. Польпо	7,9
<i>(молодой шпинат, осьминог-гриль, радиккио, томаты-черри, маслины)</i>	
602. Салат из лосося	6,9
<i>(зеленый салат, радиккио, руккола, томат-черри, копченый лосось, икра, бальзамическая заправка)</i>	
603. Тонно	6,9
<i>(зеленый салат, кукуруза, томаты, тунец, оливки, заправка тартар)</i>	
604. Греческий	6,9
<i>(огурцы, сладкий перец, томаты, сыр фета, оливки, оливковое масло)</i>	
605. Сезонный салат	2,5
606. Салат полевой	3

ДЕСЕРТ

700. Инжир с ванильным кремом	2,9
<i>(инжир в сладком десертном вине с ванильным кремом и миндалем)</i>	
701. Панна котта	2,9
<i>(с подливкой из малины или с шоколадной или карамельной подливкой)</i>	
702. Сливовый торт	2,9
<i>(торт с маскарпоне и сливами)</i>	
703. Торт Аллегриа	2,9
<i>(торт с шоколадным муссом и бананом)</i>	

Все цены указаны в евро, с учетом НДС. Цены действительны с 01.09.2011 г.