

ЗАВТРАКИ

С 11.00 – 14.00

ФИРМЕННЫЕ ЗАВТРАКИ

ШАКШУКА С ТОМАТАМИ И БРЫНЗОЙ

подается с итальянским хлебом

— 670 —

СЫРНИКИ

со сметаной

— 490 —

СЫРНИКИ

с соусом из свежей клубники и сметаной

— 550 —

РЕКОМЕНДУЕМ

СЫРНИКИ FLORENTINI

с соусом из вишни

— 590 —

ЯЙЦО ПАШОТ

со слабосоленым лососем, свежим шпинатом и сливочным соусом на основе сыра пармезан

— 770 —

ОЛАДЬИ // БЛИНЫ

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

со сметаной

— 490 —

со слабосоленым лососем и сметаной

— 790 —

с красной икрой

— 990 —

РЕКОМЕНДУЕМ

БЛИНЫ FLORENTINI

с кремом маскарпоне и вишневым соусом

— 550 —

БЛИНЫ

— 270 —

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ

нутелла	мед
— 150 —	— 99 —
сметана	варенье "малина"
— 150 —	— 150 —
икра красная	варенье "земляника"
— 490 —	— 200 —
сгущенное молоко	лосось с/с
— 50 —	— 490 —

ОМЛЕТ // ЯИЧНИЦА // СКРЕМБЛ

— 190 —

НАПОЛНИТЕЛИ НА ВЫБОР

свиной окорок

— 350 —

колбаска копченая с сыром

— 190 —

грибы шампиньоны

— 50 —

лук

— 90 —

картофель черри

— 90 —

помидоры

— 150 —

моцарелла

— 90 —

лосось с/с

— 490 —

КАШИ

ОВСЯНАЯ КАША

МОЛОКО НА ВЫБОР:

коровье, кокосовое, миндальное

— 350 —

ПШЕННАЯ КАША

МОЛОКО НА ВЫБОР:

коровье, кокосовое, миндальное

— 350 —

ОВСЯНАЯ КАША

с бананом и кленовым сиропом

— 450 —

ПШЕННАЯ КАША

с бананом и кленовым сиропом

— 450 —

ДЕТОКСЫ & СМУЗИ

«ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

манго / ананас / кокосовое молоко

— 550 —

«ЗОЖ»

банан / клубника / свежий шпинат / киви

— 670 —

«ЯГОДНЫЙ»

клубника / малина / кокосовая вода

— 650 —

САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

ФИРМЕННЫЕ



САЛАТ ИЗ РАЗНОТРАВЬЯ

с жареным сыром Камамбер и пармской ветчиной

— 770 —

АРОМАТНЫЕ ТОМАТЫ & СТРАЧАТЕЛЛА

с большим количеством трав

— 790 —

САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

итальянскими артишоками и соусом из тунца

— 750 —

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

с кедровыми орехами и нежной брынзой

— 790 —

ЛИСТЬЯ ШПИНАТА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

и сыром Пекорино

— 690 —

САЛАТ КОПЧЕНАЯ УТКА С РАЗНОТРАВЬЕМ & МУСС 3 СЫРА

с соусом из ягод

— 740 —

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

белыми грибами, молодым картофелем и артишоками

— 790 —

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ

красного лука и жареной колбаски «Чоризо»

— 550 —

САЛАТ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ

с салатными листьями и нежной брынзой

— 690 —

#30Ж

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

с оливковым маслом и цитрусовым соусом

— 770 —

ФИРМЕННЫЙ КРАБОВЫЙ САЛАТ

— 1390 —

#30Ж

МИЛЬФЕЙ ИЗ ЦУКИНИ И АВОКАДО

с вяляными томатами

— 750 —

#30Ж

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с томатами и рукколой

— 780 —

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ

с кальмаром

— 770 —

КЛАССИЧЕСКИЕ



МОЦАРЕЛЛА

с томатами и соусом «Песто»

— 770 —

НИСУАЗ FLORENTINI

классический нисуаз с яйцом пашот

— 850 —

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

нежная телятина с соусом из тунца

— 750 —

ЛИСТЬЯ САЛАТА РОМАНО В СОУСЕ «ЦЕЗАРЬ»

с курицей и беконом

— 650 —

с тигровыми креветками

— 750 —

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с томатами и соусом «Песто»

— 990 —

КАРПАЧЧО



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с рукколой и пармезаном

— 770 —

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

с рукколой и пармезаном

— 850 —

#30Ж

РЕКОМЕНДУЕМ

КРУДО ИЗ СИБАСА

— 690 —

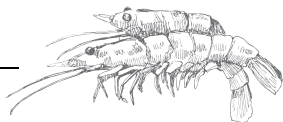
КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

с муссом из трех сыров, листьями шпината и ореховым соусом

— 590 —

САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

С МОРЕПРОДУКТАМИ



ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН С МОРЕПРОДУКТАМИ И АВОКАДО

с соусом «Песто» и листьями салата

— 890 —

РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

с авокадо, пармезаном и фирменным «Песто»

— 850 —

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

авокадо и томатами

— 790 —

ЗЕЛЕНый САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

— 790 —

ТАРТАРЫ



ТРИО ТАРТАРОВ «ЛОСОСЬ & ТУНЕЦ & СИБАС»

подаётся в раковинах морских гребешков на ледяном плато

— 850 —

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с каперсами, пармезаном и луком шалот

— 850 —

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с каперсами, корнишонами и дижонской горчицей

— 750 —

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА «БЛЮ ФИН»

с авокадо и красным луком

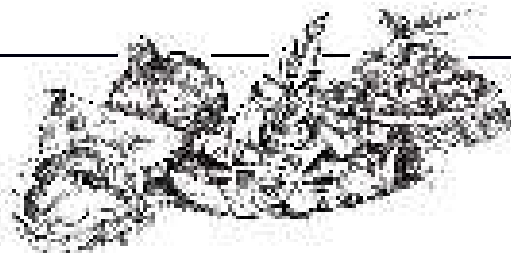
— 850 —

ТАРТАР ИЗ РОЗОВЫХ КРЕВЕТОК

с печеным авокадо

— 990 —

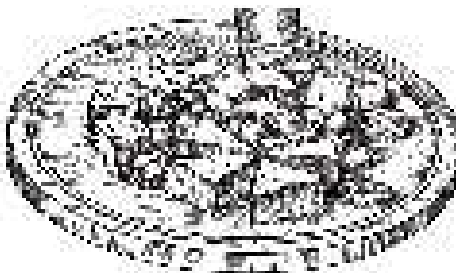
ИЗ-ПОД НОЖА



АССОРТИ БРУСКЕТТ

сет из 6 аппетитнейших брускетт
на хрустящем итальянском хлебе

— 750 —



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

камамбер, таледжио, рокфор,
пекорино, пармезан подаётся с трюфельным
мёдом и свежей грушей

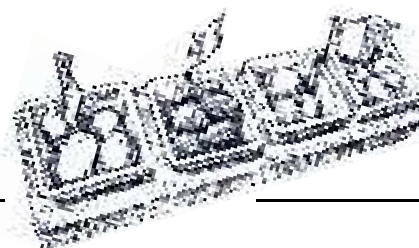
— 1350 —



АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

салями милано, брезаола, пармская ветчина, коппа, панчетта,
фуэте пиканто

— 1350/1950 —



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ МАСЛИН И ОЛИВОК

— 550 —

ДОМАШНИЕ СУПЫ



КУРИНЫЙ СУП

с пастой капелетти

— 490 —

ГОРОХОВЫЙ СУП

с колбаской «Чоризо»

— 590 —

ТОМАТНЫЙ СУП

со страчателлой

— 550 —

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

с картофельными равиоли

— 670 —

СИЦИЛИЙСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

— 850 —

#30Ж

МИНЕСТРОНЕ

с фрикадельками из индейки
и соусом "Песто"

— 650 —

легкий овощной суп с соусом "Песто"

— 590 —

ЛИГУРИЙСКАЯ «ПОХЛЕБКА»

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Традиционный густой и пряный итальянский суп
из морепродуктов с оригинальной подачей в котелке

— 1190 —

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



СЕЗОННЫЕ СУПЫ

Four horizontal dotted lines for listing seasonal soups.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФУА-ГРА

на хрустящей домашней булочке бриошь

— 1250 —

СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

запеченные под сыром пармезан

— 570 —

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «BBQ»

с хрустящими овощами и соусом «Блю чиз»

— 670 —

ТЕПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ

с чесночно-медовым соусом

— 650 —

ХРУСТЯЩИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

с соусом "айоли"

— 850 —

СПАРЖА ГРИЛЬ

с фондю из сыра моцарелла

— 890 —

Five horizontal dotted lines for listing hot appetizers.



НА ЭТОЙ СТРАНИЦЕ ПОЯВЛЯЮТСЯ НОВИНКИ
ОТ НАШЕГО БРЕНД-ШЕФА.

ВАШ ГОЛОС — ЭТО ВАШ ВКУС!

Блюда-лидеры попадут в основное меню
и вы сможете наслаждаться ими
каждый день.

.....

.....

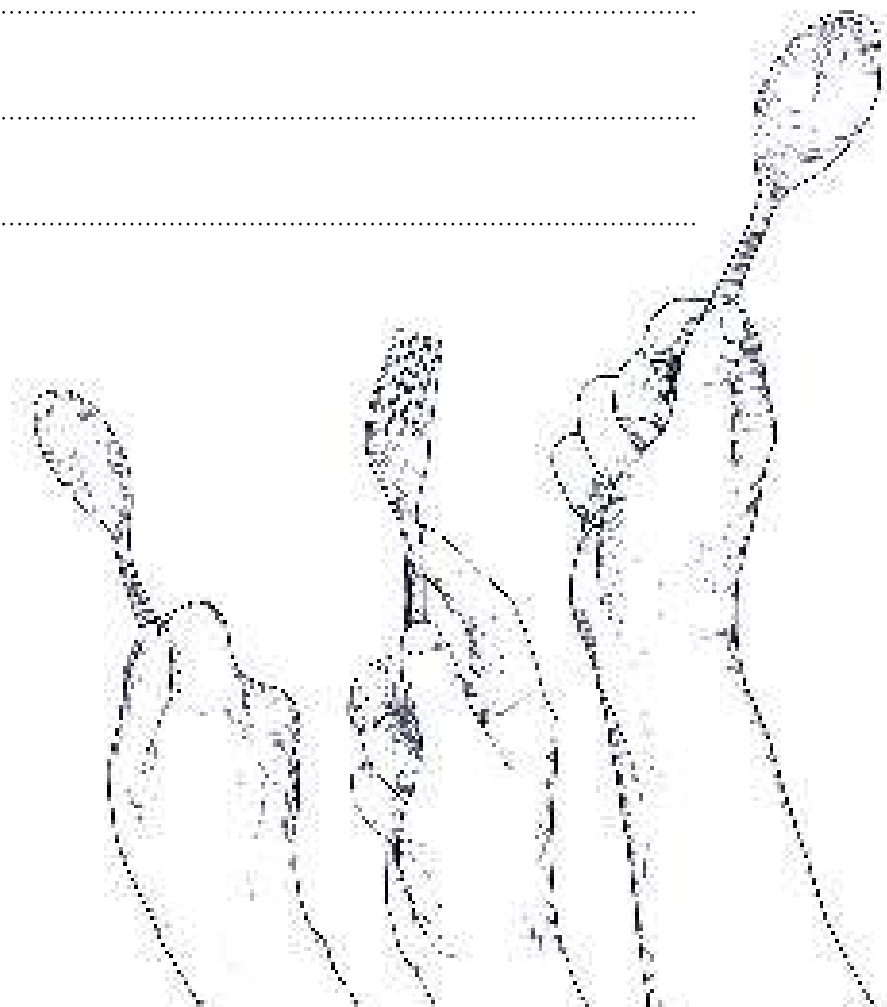
.....

.....

.....

.....

.....



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



ПАЛТУС

готовится на углях в Josper,
подаётся с соусом из томатов с молодым чесноком
и итальянскими пряностями

— 1190 —

КОТЛЕТКИ ИЗ КРАБА

подаются с пюре, сливочным шпинатом
и соусом «Тартар»

— 1230 —

СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

мидии, креветки, кальмар,
морской гребешок и щупальцы кальмара
готовим на выбор:
// на сковороде в чесночном соусе // на углях

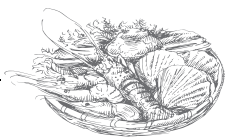
— 1520 —

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

с соусом огуречный тартар

— 850 —

МОРЕПРОДУКТЫ



КРЕВЕТКИ В СКОВОРОДЕ

в соусе из оливкового масла, чеснока и белого вина

— 850 —

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

в соусе из белых грибов

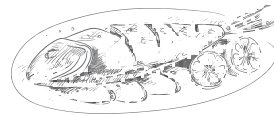
— 890 —

КАЛЬМАРЫ НА УГЛЯХ

с легким салатом из свежей рукколы
и томатов Черри

— 860 —

РЫБА



ФИЛЕ СИБАСА

с чешуей из белых грибов,
картофелем и соусом “Белое вино”

— 980 —

ФИЛЕ ДОРАДО

с трюфельным соусом

— 870 —

ЦЕЛАЯ

КАМЧАТСКАЯ КАМБАЛА, ЖАРЕНАЯ НА СКОВОРОДЕ

подаётся под чесночным соусом с травами

— 850 —

ЛОСОСЬ С ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ

свежим шпинатом и сырным соусом

— 1390 —

ДОРАДО

целая рыба

готовится

на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

СИБАС

целая рыба

готовится

на углях в Josper / в пергаменте

— 870 —

СТЕЙКИ



ЛОСОСЬ

подаётся с соусом огуречный тартар

— 1590 —

ПАЛТУС

— 1090 —

УСТРИЧНЫЙ БАР



УСТРИЦА №2

— 1 шт. —

УСТРИЦА ДИКАЯ

Хасанская/Анивская

— 100 гр. —

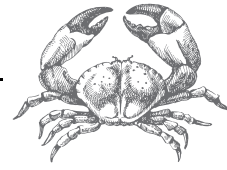
СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

РЫБНЫЙ РАЗВАЛ



ГОТОВИМ НА:
УГЛЯХ // СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ // МОРСКОЙ СОЛИ //
ПЕРГАМЕНТЕ

КРАБОВОЕ МЕНЮ



ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

готовится на выбор:
отваривается с пряностями
в воде, вине, молоке
или в сливочном соусе «Краб-термидор»

— 890 // 100г —

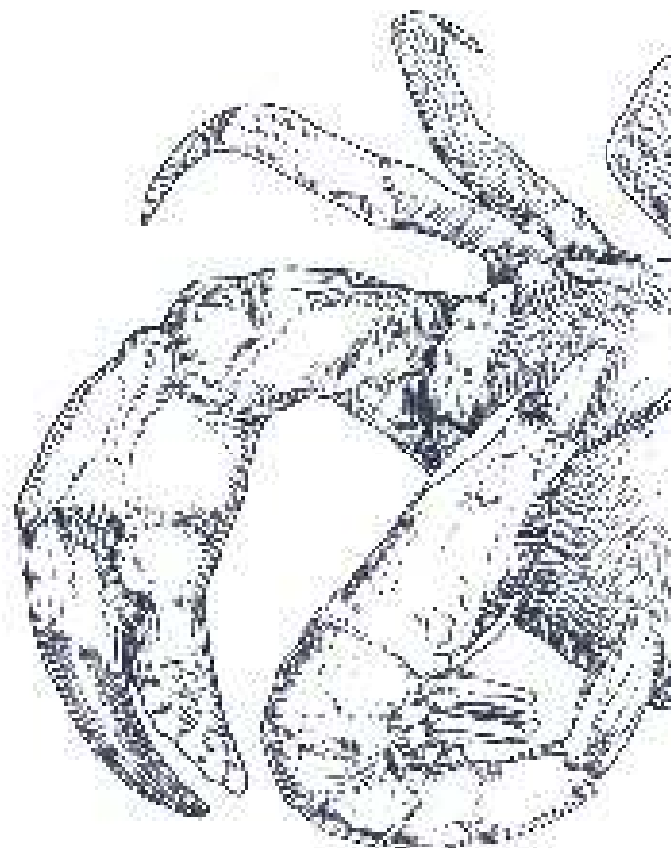
РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
ИТАЛЬЯНСКИЕ
СПАГЕТТИ!
БЕСПЛАТНО!

МИДИИ

сервируются итальянским
хлебом

на выбор в трех вариантах:
// в белом вине с чесноком
// в сливочном соусе
// в соусе с томатами и базиликом

— 970 // 500 г —



СТЕЙКИ



ФИЛЕ МИНЬОН «PRIME»

Black Angus

200 дней зернового откорма

подается со сливочно-перечным соусом,
вес в сыром виде

— 3450 / 250 г —

СТЕЙК РИБАЙ «PRIME»

Black Angus

200 дней зернового откорма

подается со сливочно-перечным соусом,
вес в сыром виде

— 3450 / 400 г —

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с рукколой и сливочно-грибным соусом

— 890 —

ПАРМСКИЙ СТЕЙК

с салатом из печеных овощей

— 790 —

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

подается с соусом из трав
вес в сыром виде 800 г

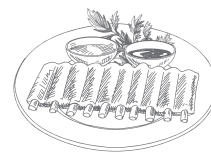
— 2490 —

РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

с острым томатным соусом

— 950 —

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

с картофельным пюре
и сливочно-грибным соусом

— 790 —

ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА

в луковом соусе «по-римски»
с картофельным пюре

— 750 —

СЛИВОЧНАЯ ТЕЛЯТИНА

с белыми грибами, пикули
и картофельными аранчини

— 850 —

ЩЁЧКИ ТЕЛЁНКА

с картофельным пюре

— 890 —

ЯЗЫК ТЕЛЕНКА

с печеным картофелем

— 770 —

МИТБОЛЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

в томатном соусе

— 650 —

ПТИЦА



УТИНАЯ ГРУДКА

с брусничным соусом

— 870 —

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ ПО-МИЛАНСКИ

подается с двумя соусами
(блю чиз и острый томатный)

— 790 —

1\2 ЦЫПЛЕНКА ИЗ ПЕЧИ

с картофелем и двумя соусами
(острый томатный и соус из трав)

— 850 —

#30Ж

КУРИНАЯ ГРУДКА С КИНОА И ОВОЩАМИ

подается с йогуртовым соусом

— 770 —

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

баклажаны, цукини, перец, кукуруза,
шампионы, лук, цветная капуста

— 540 —

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

— 550 —

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с соусом «Гратен», запеченный с пармезаном

— 390 —

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

— 230 —

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

на пару или на углях

— 450 —

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН

с томатами и сыром пармезан

— 330 —

КУКУРУЗА НА УГЛЯХ

с чесночным соусом

— 370 —

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с кетчупом

— 270 —

ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ

и жареным луком

— 330 —

БАТАТ ФРИ

с соусом Блю чиз

— 450 —

БУРГЕРЫ

БУРГЕР ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ В ХРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЕШКЕ

сервируется соусом BBQ

— 990 —

КОЛЛЕКЦИЯ ДОМАШНИХ СОУСОВ

— 120 // 50 г —

BBQ

томатный соус, лук, мед, тростниковый сахар

ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ

томаты пилати, красный лук, яблоко, соус «Кимчи»

ТАРТАР ОГУРЕЧНЫЙ

огурцы (свежие, соленые, малосольные, корнишоны),
майонез, лук, чеснок

СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ

демиглас, сливки, лук, черный молотый перец

БЛЮ-ЧИЗ

майонез, сливки, сыр Дор-блю

ЛУКОВЫЙ ПЕСТО

зеленый лук, оливковое масло, винный уксус

ПЕСТО-БАЗИЛИК

кедровый орех, оливковое масло
пармезан

АЛИ-ОЛИО

оливковое масло, петрушка, чеснок, лимон

АЙОЛИ

майонез, сливки, чеснок, цедра апельсина

БЕЛОЕ ВИНО

сливки, лук, белое вино, тимьян

ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ИЗ-ПОД НОЖА



ЛАЗАНЬЯ «БОЛОНЬЕЗЕ»

с соусом «Бешамель» и «Помодоро»

— 750 —

ПАППАРДЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

в соусе «Белое вино» с травами

— 890 —

ГАРГАНЕЛЛИ С УТКОЙ

в сливочном соусе с сыром горгонзола,
красным вином и белыми грибами

— 850 —

ФЕТТУЧИНИ «АЛЬФРЕДО»

сливочный соус, цыпленок, грибы, брокколи

— 790 —

ПАППАРДЕЛЛЕ «БЕЛЫЕ ГРИБЫ»

в сливочно-грибном соусе с сыром пармезан

— 850 —

ГАРГАНЕЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ

и томатами конфи и фисташками

— 870 —

МАЛЬТАЛЬЯТИ С ЩЕЧКАМИ ТЕЛЕНКА

пармезаном и зеленым луком

— 790 —

ПЕННЕ «АРАБЬЯТТА»

томатами, чесноком, пармезаном и базиликом

— 650 —

ПАСТА ДНЯ

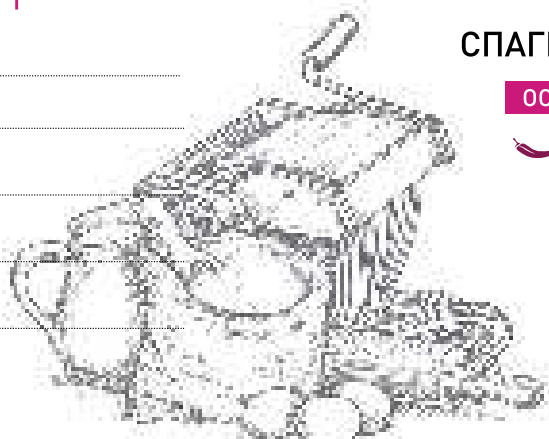
.....

.....

.....

.....

.....



С МОРЕПРОДУКТАМИ



ФЕТТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ

и шпинатом в соусе «Белое вино»

— 770 —

ЛИНГВИНИ «КРЕВЕТКА & КРАБ»

на выбор: // в оливковом масле с чесноком и зеленью
// в сливочном соусе

— 950 —

СПАГЕТТИ «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

креветки, кальмары, мидии, мини-осьминоги,
щупальцы кальмара

— 870 —

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ

в соусе «алио-олио»

— 770 —

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

СПАГЕТТИ «ПОМОДОРО»

— 590 —

СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

— 650 —

СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

— 670 —

СПАГЕТТИ «АЛИО-ОЛИО»

ОСТРОТА НА ВАШ ВЫБОР



— 570 —



* БЕЗ ГЛЮТЕНА

* Весь ассортимент пасты в меню вам могут заменить на безглютеновые спагетти.



ФИРМЕННАЯ ПАСТА FLORENTINI



РЕКОМЕНДУЕМ

ПАСТА 4 СЫРА В ГОЛОВКЕ ПАРМЕЗАНА

Гарганелли/папарделле

на 1 персону

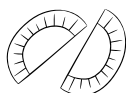
— 1490 —

на 2 персоны

— 2790 —

НАСТОЯЩИЕ РАВИОЛИ

Наши равиоли готовятся по классической рецептуре,
как с традиционными, так и с оригинальными начинками.



С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

— 850 —

С УТКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

— 750 —

С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

— 650 —

РИЗОТТО



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

— 850 —

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

— 870 —

ОРЗО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ

— 1190 —

РИЗОТТО ДНЯ

Спросите официанта, что сегодня предлагает шеф-повар

ПИЦЦА FLORENTINI

ГРИБНАЯ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ И ТРЕМЯ БЕЛЫМИ СЫРАМИ

белые грибы, шампиньоны, вешенки,
трюфельное масло, маскарпоне,
моцарелла «Буффало», пармезан, руккола
— 890 —

ДЕРЕВЕНСКАЯ

цыплёнок, телятина, бекон, ветчина,
томаты, моцарелла, лук красный,
лук зелёный, соус BBQ, томатный соус
— 970 —

ЖЮЛЬЕН ГРИБЫ & ЦЫПЛЕНОК

грибной жюльен, филе цыпленка,
моцарелла, руккола
— 890 —

АНТИПАСТИ

томатный соус, моцарелла, салями «Милано»,
ветчина, пепперони, чоризо
— 850 —

9 СЫРОВ

моцарелла «Буффало», пармезан,
риккота, горгонзола, таледжио,
пекорино, маскарпоне,
скаморца и итальянская брынза

НА ТОМАТНОМ СОУСЕ
— 990 —

НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
— 990 —

КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСКИ

томатный соус, моцарелла, томаты «Конфи»,
острый перец «Халапеньо», зеленый лук,
домашние копченые колбаски
— 850 —

ПИЦЦА 4 ВКУСА

пепперони, мортаделла, Маргарита, жюльен
— 870 —

КВАДРО-САЛЯМИ

томатный соус, моцарелла, салями
«Милано», пепперони, спаньято-Романо,
Фуэт пикантный
— 990 —

КАРБОНАРА

сливочный соус, моцарелла,
бекон, сыр Пекорино, Пармезан,
яйцо перепелиное, петрушка
— 870 —

ДЬЯВОЛА

соус томатный, моцарелла,
слегка острая салями, сладкий перец,
халапеньо, красный лук, маслины
— 890 —

ПАРМА & АРТИШОКИ

томатный соус, моцарелла, пармская
ветчина, артишоки, сыр Страчателла
— 1190 —

ФРУТТИ ДИ МАРЕ

креветки, кальмары, шупальцы кальмара,
моцарелла, томатный соус, базилик
— 950 —

с двойной порцией морепродуктов
— 1270 —

МАРГАРИТА

моцарелла, томатный соус, свежий базилик
— 590 —

МАРГАРИТА БУФФАЛО

моцарелла «Буффало»,
томатный соус, свежий базилик
— 690 —

КВАДРО-ФОРМАДЖИ

моцарелла, горгонзола, пармезан и скаморца
НА ТОМАТНОМ СОУСЕ
— 850 —

НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
— 850 —

ГРУША & ГОРГОНЗОЛА

горгонзола, моцарелла, груша и кленовый сироп
— 890 —

ПРОШУТТО-ФУНГИ

моцарелла, вареная ветчина,
томатный соус и три вида грибов
— 890 —

МИЛАНО

томатный соус, моцарелла, салями «Милано»
— 850 —

ПЕППЕРОНИ

моцарелла, томатный соус и слегка острая салями
— 850 —

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ароматный черный хлеб, хрустящий итальянский хлеб,
домашние грисини, сливочное масло
— 250 —

ФОКАЧЧА

// с розмарином и чесноком

// с орегано и чесноком

// с чесноком и морской солью

— 250 —

// с сыром пармезан и моцарелла

— 350 —

ФОКАЧЧА МИКС

розмарин, орегано, чеснок и вяленые томаты
— 330 —

СЕЗОННАЯ ПИЦЦА

Мы сделаем пиццу по вашему вкусу. В любую из предложенных пицц

ДОБАВЬТЕ СВОЙ АВТОРСКИЙ АКЦЕНТ:

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

550 // 50 г

ИТАЛЬЯНСКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

салями пиканто, салями милано, чоризо,
пепперони, брезаола

590 // 50 г

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

моцарелла, горгонзола,
пармезан, пекорино

350 // 50 г

ЖАРЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

290 // 50 г

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

150 // 50 г

СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ЛУК

90 // 50 г

АРТИШОКИ

590 // 50 г

КУРИНОЕ ФИЛЕ

150 // 50 г



ДЕСЕРТЫ

ФИРМЕННЫЕ



МЕДОВИК ОТ ШЕФ-ПОВАРА

— 670 —

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

— 690 —

ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

с ванильным мороженым

— 590 —

КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА FLORENTINI

с соусом манго

— 750 —

СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ КАННОЛИ

на клубничном супе

— 550 —

ТЕПЛЫЙ МАКОВЫЙ ТОРТИК

с горячим шоколадом и ванильным мороженым

— 590 —

ПРОФИТРОЛЬ

с ванильным мороженым и горячим шоколадом

— 490 —

"ПАВЛОВА"

с сезонной ягодой

— 670 —

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ТРАДИЦИОННЫЕ



КРЕМ-БРЮЛЕ

— 550 —

МИЛЬФЕЙ

с сезонными ягодами

— 650 —

ТИРАМИСУ

— 670 —

ГОРЯЧИЙ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с ванильным мороженым

— 570 —

СОРБЕ & МОРОЖЕНОЕ

шарик в ассортименте

— 190 —

ФИРМЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВАНИЛЬНЫЙ

— 390 —

КЛУБНИЧНЫЙ

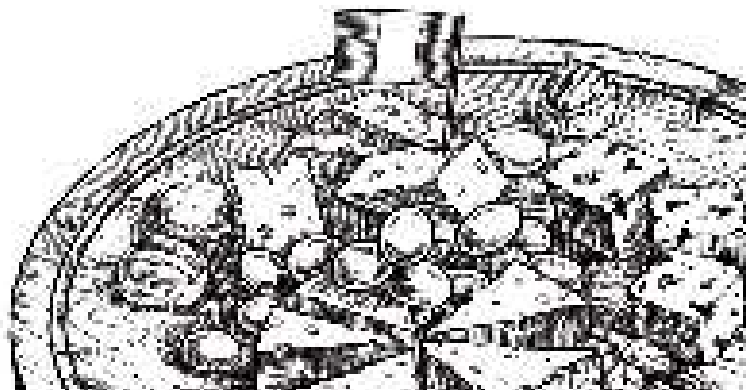
— 390 —

ШОКОЛАДНЫЙ

— 390 —

СО ВКУСОМ СНИКЕРСА

— 450 —



ЯГОДЫ & ФРУКТЫ

100 г



СЕЗОННОЕ ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ

— 1470 —



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Наши кондитеры приготовят праздничный торт с учетом всех ваших пожеланий!

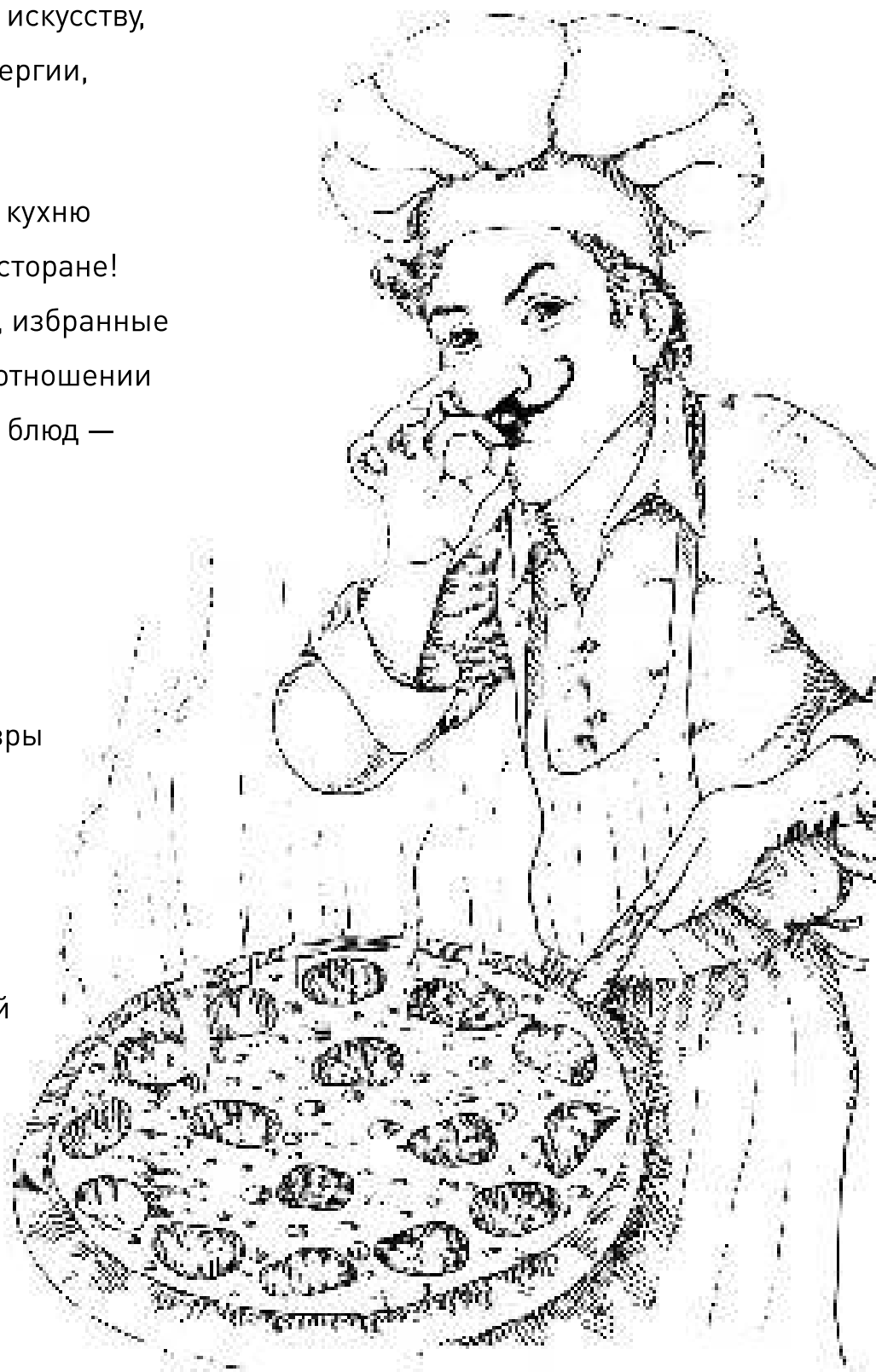
Срок исполнения заказа — 3 дня, а в особенных случаях — 7 дней.

Стоимость эксклюзивного торта от 3 500 за 1 кг.

Вкусная Италия — это солнце и море,
любовь к жизни и любовь к искусству,
это гастрономия, полная энергии,
нежности и страсти!

Именно такую итальянскую кухню
мы предлагаем в нашем ресторане!
Лучшие и свежие продукты, избранные
рецепты, что отражается в отношении
качества и свежести наших блюд —
мы делаем все, чтобы вы
почувствовали вкус жизни
по-итальянски.

В меню Florentini Cafe вы
найдете признанные шедевры
итальянской кухни —
от коллекции пиццы
до пасты ручной работы,
а также авторские
интерпретации итальянской
кулинарной классики
от бренд-шефа холдинга
Gastronomica
Артема Добровольского!
Buon appetito!



Все цены указаны в рублях, с учетом НДС

С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя.

Генеральный директор _____

Заведующий производством _____

Дата ввода меню _____