

SUGO

A JOURNEY THROUGH ITALIAN FLAVORS

WELCOME TO SUGO

Step into a culinary journey where tradition meets artistry. Under the masterful guidance of Chef Marco Ferrara, each dish is crafted with precision, passion, and a deep respect for authentic Italian flavors. Drawing on over 40 years of experience and an unyielding commitment to excellence, Chef Marco transforms the finest ingredients into unforgettable creations.

Our menu is a celebration of Italy's rich gastronomic heritage, reimagined with modern flair. To ensure the utmost freshness and maximize flavors, all dishes are prepared to order, with the exception of a few slow-cooked specialties. Our pizza dough is fermented for at least 72 hours, creating a crust that is light, flavorful, and easy to digest.

In addition to our signature dishes, we are excited to introduce seasonal specials regularly, bringing the freshest ingredients and unique flavors to your table.

We kindly ask for your patience as we take the time needed to bring you an exceptional dining experience. From the first bite to the last, we invite you to savor the taste of elegance, simplicity, and heartfelt hospitality.

BUON APPETITO!

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В SUGO

ПОГРУЗИТЕСЬ В КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ, ГДЕ ТРАДИЦИИ ВСТРЕЧАЮТСЯ С ИСКУССТВОМ. ПОД МАСТЕРСКИМ РУКОВОДСТВОМ ШЕФ-ПОВАРА МАРКО ФЕРРАРЫ КАЖДОЕ БЛЮДО СОЗДАЕТСЯ С ТОЧНОСТЬЮ, СТРАСТЬЮ И ГЛУБОКИМ УВАЖЕНИЕМ К АУТЕНТИЧНЫМ ИТАЛЬЯНСКИМ ВКУСАМ. ОПИРАЯСЬ НА БОЛЕЕ ЧЕМ 40-ЛЕТНИЙ ОПЫТ И НЕПРЕКЛОННУЮ ПРИВЕРЖЕННОСТЬ К СОВЕРШЕНСТВУ, ШЕФ МАРКО ПРЕВРАЩАЕТ ЛУЧШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ШЕДЕВРЫ.

НАШЕ МЕНЮ — ЭТО ПРАЗДНОВАНИЕ БОГАТОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО НАСЛЕДИЯ ИТАЛИИ, ПЕРЕОСМЫСЛЕННОГО С СОВРЕМЕННЫМ ПОДХОДОМ. ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ МАКСИМАЛЬНУЮ СВЕЖЕСТЬ И РАСКРЫТЬ БОГАТСТВО ВКУСОВ, ВСЕ БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ НА ЗАКАЗ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД ДЛИТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ТЕСТО ДЛЯ НАШЕЙ ПИЦЦЫ ФЕРМЕНТИРУЕТСЯ НЕ МЕНЕЕ 72 ЧАСОВ, ЧТО ДЕЛАЕТ КОРОЧКУ ЛЕГКОЙ, АРОМАТНОЙ И ЛЕГКОУСВОЯЕМОЙ.

ПОМИМО НАШИХ ФИРМЕННЫХ БЛЮД, МЫ С РАДОСТЬЮ БУДЕМ РЕГУЛЯРНО ПРЕДЛАГАТЬ СЕЗОННЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ, ЧТОБЫ ДОСТАВИТЬ НА ВАШ СТОЛ САМЫЕ СВЕЖИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И УНИКАЛЬНЫЕ ВКУСЫ.

МЫ БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ТЕРПЕНИЕ, ПОКА МЫ СОЗДАЕМ ДЛЯ ВАС ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ОПЫТ. ОТ ПЕРВОГО ДО ПОСЛЕДНЕГО УКУСА МЫ ПРИГЛАШАЕМ ВАС НАСЛАДИТЬСЯ ВКУСОМ ИЗЯЩЕСТВА, ПРОСТОТЫ И ИСКРЕННЕГО ГОСТЕПРИИМСТВ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ANTIPASTI

Appetizers

Закуски

ANTO1 • PROSCIUTTO E MELONE

380

Summer melon embraced by 24-month aged Parma ham, drizzled with aged balsamic.

Дыня наивысшей спелости, обернутая пармской ветчиной выдержки 24 месяца, с добавлением выдержанного бальзамического уксуса.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

ANTO2 • TAGLIERE DI SALUMI

750

A selection of cured meats served with homemade bread, focaccia, and grissini. Includes Parma ham, baked ham, salame Milano, coppa, spicy salami, mortadella, and porchetta.

Ассорти из мясных деликатесов, подаётся с домашним хлебом, фокаччей и гриссини. Включает пармскую ветчину, запечённую ветчину, салями Милано, коппу, острую салями, мортаделлу и поркетту.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

ANTO3 • TAGLIERE DI FORMAGGI

900

A selection of fine cheeses, including taleggio, asiago, smoked provola, gorgonzola, and Parmigiano, served with focaccia, grissini, mixed jams, honey, and walnuts.

Ассорти из изысканных сыров: таледжио, азиаго, копчёная провола, горгонзола и пармиджано, подаётся с фокаччей, гриссини, миксом джемов, мёдом и орехами.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

ANTO4 • SUPPLI' IN DUE MANIERE

180

Two crispy rice croquettes, available with ragù filling or cheese and pepper filling, or a mix of both.

Две хрустящие рисовые крокеты с начинкой из рагу или сыра с перцем, или с миксом обеих начинок.

Wine suggestion / рекомендация вина: Merlot

ANTO5 • SALMONE AFFUMICATO CON DELIZIA

460

Smoked salmon adorned with cream cheese, fresh mint, and pomegranate jewels, presented with toasted bread.

Копчёный лосось с крем-сыром, свежей мятой и зёрнами граната, подаётся с поджаренным хлебом.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

ANTO6 • FONDUTA TARTUFATA

750

Baked cheese fondue infused with the essence of Umbrian black truffle.

Запечённое сырное фондю с ароматом умбрийского чёрного трюфеля.

Wine suggestion / рекомендация вина: Merlot

ANTO7 • CARPACCIO DI ANGUS AL FORNO

420

Baked Angus beef carpaccio, adorned with peppery arugula, Parmigiano Reggiano, and a drizzle of balsamic vinegar.

Запечённое карпаччо из говядины Ангус, украшенное пряной рукколой, сыром Пармиджано Реджано и сбрызнутое бальзамическим уксусом.

Wine suggestion / рекомендация вина: Cabernet Sauvignon

BRUSCHETTE

Bruschetta
Брускетта

BRU01 • BRUSCHETTA TRADIZIONALE 150

House-made bread topped with a vibrant medley of diced tomatoes, garlic, red onion, and fragrant herbs.

Домашний хлеб, покрытый яркой смесью из нарезанных томатов, чеснока, красного лука и ароматных трав.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

BRU02 • BRUSCHETTA CON GAMBERI ALL'AGLIO 220

House-made bread crowned with creamy avocado, garlic-infused shrimp, and diced tomatoes, finished with fresh basil.

Домашний хлеб, увенчанный нежным авокадо, креветками с ароматом чеснока и нарезанными томатами, дополненный свежим базиликом.

Wine suggestion / рекомендация вина: Sauvignon Blanc

BRU03 • BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO 250

House-made bread adorned with heirloom tomatoes, prosciutto di Parma, and creamy buffalo mozzarella.

Домашний хлеб, украшенный томатами сорта «наследие», пармской ветчиной и нежной буйволиной моцареллой.

Wine suggestion / рекомендация вина: Merlot

ZUPPE

Soups
Супы

ZUP01 • VELLUTATA DI PORCINI E TARTUFO 320

Creamy porcini mushroom soup with a whisper of truffle.

Нежный суп из белых грибов с лёгким ароматом трюфеля.

Wine suggestion / рекомендация вина: Montepulciano

ZUP02 • VELLUTATA DI CAROTE AL PROFUMO DI ERBE 300

Smooth carrot soup infused with aromatic herbs and a touch of cream.

Нежный морковный суп с ароматными травами и лёгким добавлением сливок.

Wine suggestion / рекомендация вина: Sauvignon Blanc

ZUP03 • VELLUTATA DI PATATE AL ROSMARINO 280

Silky potato soup with a hint of rosemary and Parmigiano Reggiano.

Шелковистый картофельный суп с ноткой розмарина и сыром Пармиджано Реджано.

Wine suggestion / рекомендация вина: Merlot

ZUP04 • COZZE AL VINO BIANCO 370

Mussels bathed in white wine, kissed with tomato and a hint of chili.

Мидии в белом вине с добавлением томатов и лёгкой ноткой чили.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

ZUPPE

Soups
Супы

ZUP05 • COZZE ALLA TARANTINA

390

Mussels cooked in a rich tomato sauce with garlic, chili, and parsley.

Мидии, приготовленные в насыщенном томатном соусе с чесноком, чили и петрушкой.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

ZUP06 • VONGOLE IN GUAZZETTO

320

Clams simmered in a delicate white wine broth with garlic, lemon, and parsley.

Моллюски, томлённые в изысканном бульоне из белого вина с чесноком, лимоном и петрушкой.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

INSALATE

Salads
Салаты

INS01 • CAESAR SALAD CON POLLO GRIGLIATO

320

Crisp romaine lettuce tossed with grilled chicken, Caesar dressing, and Parmigiano, crowned with crunchy croutons.

Хрустящий салат ромэн с кусочками курицы-гриль, заправленный соусом Цезарь и посыпанный сыром Пармиджано, украшенный хрустящими гренками.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

INS02 • CAPRESE AL POMODORO

360

Heirloom tomato and buffalo mozzarella salad, a celebration of summer with basil and olive oil.

Салат из томатов наследных сортов и буйволиной моцареллы — ода лету с базиликом и оливковым маслом.

Wine suggestion / рекомендация вина: Sauvignon Blanc

INS03 • INSALATA MISTA

350

A vibrant medley of lettuce, tomato, cucumber, carrots, corn, olives, mozzarella, and bell peppers, drizzled with extra virgin olive oil.

Яркое сочетание листьев салата, томатов, огурцов, моркови, кукурузы, оливок, моцареллы и болгарского перца, сбрызнутое оливковым маслом первого отжима.

Wine suggestion / рекомендация вина: Sauvignon Blanc

INS04 • MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

380

A refreshing symphony of watermelon, mango, pineapple, apple, passion fruit, and banana, kissed with lime and cane sugar.

Освежающая симфония из арбуза, манго, ананаса, яблока, маракуйи и банана с легким акцентом лайма и тростникового сахара.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

PASTE

Pasta

Паста

PAS01 • I TRE RE DI ROMA

(MINIMUM FOR 2 PEOPLE / МИНИМУМ НА 2 ЧЕЛОВЕКА)

A royal trio of Roman pasta classics: Bucatini Amatriciana, Spaghetti Carbonara, and Penne Cacio e Pepe. Each dish is crafted to showcase the timeless flavors of Rome. Served with a fresh side salad.

Королевское трио римской классики: Букатини Аматричана, Спагетти Карбонара и Пенне Качо э Пеппе. Каждое блюдо подчеркивает вечные вкусы Рима. Подается с свежим салатом.

750

PER PERSON
ЗА ЧЕЛОВЕКА

PAS02 • SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

250

Spaghetti with fresh tomatoes, San Marzano tomato sauce, and fragrant basil.

Спагетти со свежими томатами, соусом из томатов Сан-Марцано и ароматным базиликом.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

PAS03 • SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA

320

Classic carbonara with guanciale, egg yolk, and pecorino romano, a Roman masterpiece.

Available also with chicken breast instead of pork.

Классическая карбонара с гуанчиале, яичным желтком и пекорино романо — римский шедевр.

Доступно также с куриной грудкой вместо свинины.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

PAS04 • SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

390

Spaghetti with clams dancing in a white wine sauce, with garlic, parsley, and a touch of chili.

Спагетти с моллюсками, танцующими в соусе из белого вина с чесноком, петрушкой и лёгкой ноткой чили.

Wine suggestion / рекомендация вина: Sauvignon Blanc

PAS05 • SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

550

Spaghetti adorned with a bounty of the sea – mussels, clams, scampi, and octopus, in a light tomato sauce.

Спагетти, украшенные дарами моря — мидиями, моллюсками, скампи и осьминогом, в лёгком томатном соусе.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

PAS06 • PENNE AL CAVIALE

1290

Penne pasta tossed with Alps butter, topped with pistachio, premium caviar, 36-month-aged Parmigiano Reggiano, and finished with gold leaves. 🍷

Пенне с альпийским маслом, посыпанные фисташками, изысканной икрой, выдержанным 36 месяцев сыром Пармиджано Реджано и украшенные золотыми листьями. 🍷

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

PASTA SENZA GLUTINE

+50

Gluten-free pasta available for all dishes.

Безглютеновая паста доступна для всех блюд.

PASTE FRESCHE

Fresh Pasta
Свежая паста

PAS07 • TAGLIATELLE AL RAGÙ 340

Fresh tagliatelle embraced by a rich and slow-cooked pork ragù.

Свежая тальятелле, обвита насыщенным и медленно приготовленным свиным рагу.

Wine suggestion / рекомендация вина: Primitivo

PAS08 • TAGLIATELLE CON SPECK E FUNGHI PORCINI 450

Fresh tagliatelle with speck, sautéed porcini mushrooms, mascarpone cream, and cherry tomatoes.

Свежая тальятелле с шеком, обжаренными белыми грибами, кремом из маскарпоне и черри.

Wine suggestion / рекомендация вина: Montepulciano

PAS09 • TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO 765

Fresh tagliatelle dancing with black truffle and Parmigiano Reggiano.

Свежая тальятелле с чёрным трюфелем и сыром Пармиджано Реджано.

Wine suggestion / рекомендация вина: Merlot

PAS10 • RAVIOLI AL RAGÙ DI MANZO 400

Delicate ricotta and spinach ravioli bathed in a slow-cooked beef ragù.

Нежные равиоли с рикоттой и шпинатом, утопающие в медленно приготовленном рагу из говядины.

Wine suggestion / рекомендация вина: Cabernet Sauvignon

PAS11 • RAVIOLI AL BURRO E SALVIA 380

Ricotta and spinach ravioli kissed with butter and sage, a symphony of simplicity.

Равиоли с рикоттой и шпинатом, слегка приправленные сливочным маслом и шалфеем — симфония простоты.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

PAS12 • RAVIOLI CON ZUCCHINE E SPECK 450

Ricotta ravioli adorned with zucchini cream, speck, and toasted walnuts.

Равиоли с рикоттой, украшенные кремом из цуккини, шеком и обжаренными грецкими орехами.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

PAS13 • RAVIOLI SPECIALI 520

Unique ravioli filled with mortadella, Parmigiano, prosciutto crudo, and nutmeg. Served with a sauce of mascarpone and pistachio, Parma ham, vinaigrette, and Parmesan cheese.

Уникальные равиоли с начинкой из мортаделлы, Пармиджано, прошутто крудо и мускатного ореха. Подаются с соусом из маскарпоне и фисташек, пармской ветчиной, винегретом и сыром Пармезан.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

PAS14 • RAVIOLI SPECIALI 390

Unique ravioli filled with mortadella, Parmigiano, prosciutto crudo, and nutmeg. Served with mascarpone and pistachio sauce, Parma ham, and Parmesan cheese.

Уникальные равиоли с начинкой из мортаделлы, Пармиджано, прошутто крудо и мускатного ореха. Подаются с соусом из маскарпоне и фисташек, пармской ветчиной и сыром Пармезан.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

RISOTTI

Risottos
Ризотто

Please note that our risotto is prepared fresh and takes approximately 20 minutes.

Обратите внимание, что наш ризотто готовится свежим и занимает около 20 минут.

RIS01 • RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 550

Risotto with porcini mushrooms, garlic, parsley, and a touch of mascarpone.

Ризотто с белыми грибами, чесноком, петрушкой и легким акцентом маскарпоне.

Wine suggestion / рекомендация вина: Montepulciano

RIS02 • RISOTTO DI CARCIOFI E MASCARPONE 600

Creamy risotto with artichokes, garlic, onion, parsley, mascarpone, and Parmigiano Reggiano.

Нежный ризотто с артишоками, чесноком, луком, петрушкой, маскарпоне и сыром Пармиджано Реджано.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

RIS03 • RISOTTO ASPARAGI E SPECK 590

Creamy risotto with fresh asparagus, speck, and a hint of lemon zest.

Нежный ризотто со свежей спаржей, шпеком и ноткой цедры лимона.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

RIS04 • RISOTTO NERO CON FRUTTI DI MARE 480

Squid ink risotto with fresh seafood and a whisper of chili.

Ризотто с чернилами каракатицы, свежими морепродуктами и лёгкой ноткой чили.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

RIS05 • RISOTTO ALLA PESCATORA 500

Risotto celebrating the sea with tomato, mussels, shrimp, and clams.

Ризотто, воспевающее море, с томатами, мидиями, креветками и моллюсками.

Wine suggestion / рекомендация вина: Sauvignon Blanc

CARNE

Meat
Мясо

CAR01 • TAGLIATA DI MANZO CON ROSMARINO 920

Grilled rib-eye steak with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

Стейк рибай на гриле с картофелем, запечённым с розмарином, и сезонными овощами.

Wine suggestion / рекомендация вина: Cabernet Sauvignon

CAR02 • FILETTO "SMERALDO" 890

Tender beef tenderloin with Genovese pesto sauce, served with gratin potatoes.

Нежный филе-миньон с соусом песто по-генуэзски, подаваемый с картофелем гратен.

Wine suggestion / рекомендация вина: Merlot

CAR03 • FILETTO ALL'AGLIO E ROSMARINO 820

Beef tenderloin cooked in butter with whole garlic and rosemary, a classic indulgence.

Филе-миньон, приготовленное на сливочном масле с целыми зубчиками чеснока и розмарином — классическое наслаждение.

Wine suggestion / рекомендация вина: Primitivo

CARNE

Meat
Мясо

CARO4 • STUFATO DI MANZO

465

Beef stew braised in red wine with olives and potatoes, a comforting classic.

Говяжье рагу, тушёное в красном вине с оливками и картофелем — уютная классика.

Wine suggestion / рекомендация вина: Primitivo

CARO5 • SALSICCIA CON FAGIOLI BORLOTTI

370

Grilled pork sausage served with borlotti beans in a tomato and herb sauce.

Гриль-сосиска из свинины, подаваемая с бобами борлотти в томатном соусе с травами.

Wine suggestion / рекомендация вина: Montepulciano

CARO6 • STRACCETTI DI POLLO

350

Chicken fillet strips with bell peppers, mushrooms, and a creamy Parmigiano sauce.

Кусочки куриного филе с болгарским перцем, грибами и кремовым соусом с Пармиджано Реджано.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

PESCE

Fish
Рыба

PES01 • TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

750

Seared tuna with pistachio crust, pea purée, and a touch of mint.

Обжаренный тунец с корочкой из фисташек, пюре из горошка и лёгким акцентом мяты.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

PES02 • SALMONE AL MARTINI DRY

680

Salmon fillet glazed with Martini Dry, served with avocado and mango.

Филе лосося с глазурью из Martini Dry, подаётся с авокадо и манго.

Wine suggestion / рекомендация вина: Sauvignon Blanc

PES03 • FRITTURA DI MARE

550

A golden platter of fried prawns, langoustines, and cuttlefish, a celebration of the sea.

Золотое блюдо с жареными креветками, лангустинами и кальмарами — торжество моря.

Wine suggestion / рекомендация вина: Pinot Grigio

PES04 • SCAMPI E SEPIE FRITTI

430

Fried scampi and cuttlefish, lightly battered and served with parsley and lime.

Жареные скарпи и кальмары, слегка в кляре, подаются с петрушкой и лаймом.

Wine suggestion / рекомендация вина: Chardonnay

CONTORNI

Side Dishes
Гарниры

CONT01 • PATATINE FRITTE 120
Golden fried potatoes, a classic indulgence.
Золотисто жареный картофель — классическое наслаждение.

CONT02 • SPINACI AL BURRO E AGLIO 120
Spinach sautéed with butter and garlic, a simple delight.
Шпинат, обжаренный на сливочном масле с чесноком — простое удовольствие.

CONT03 • VERDURE GRIGLIATE 230
Grilled seasonal vegetables, bursting with flavor.
Грильованные сезонные овощи, наполненные вкусом.

CONT04 • PURÈ DI PATATE 180
Creamy mashed potatoes, a comforting classic.
Кремовое пюре из картофеля — уютная классика.

CONT05 • CROCCHETTE DI PATATE 180
Golden potato croquettes filled with melted mozzarella.
Золотистые картофельные крокеты с расплавленной моцареллой внутри.

PIZZE
VEGETARIANE

Vegetarian Pizzas
Вегетарианские пиццы

Choose your crust: a thin edge or a larger, fluffier edge.
Выберите тесто: тонкий край или более пышный и воздушный край.

PIZO1 • PIZZA MARINARA 180
San Marzano tomato sauce with garlic, a simple classic.
Соус из помидоров Сан-Марцано с чесноком – простой классический рецепт.

PIZO2 • PIZZA MARGHERITA 240
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, oregano, and basil, the queen of pizzas.
Соус из помидоров Сан-Марцано, моцарелла фиордилатте, орегано и базилик — королева пицц.

PIZO3 • PIZZA ALL'AGLIO [WHITE] 220
Mozzarella, butter, garlic, and parsley, a fragrant delight.
Моцарелла, сливочное масло, чеснок и петрушка — ароматное наслаждение.

PIZO4 • PIZZA AI FUNGHI CHAMPIGNON 330
San Marzano tomato sauce, fresh champignon mushrooms, and mozzarella fiordilatte.
Соус из помидоров Сан-Марцано, свежие шампиньоны и моцарелла фиордилатте

PIZZE VEGETARIANE

Vegetarian Pizzas
Вегетарианские пиццы

Choose your crust: a thin edge
or a larger, fluffier edge.

Выберите тесто: тонкий край
или более пышный и воздушный
край.

PIZ05 • PIZZA SPINACI E PARMIGIANO 320

San Marzano tomato sauce, spinach, Parmigiano, and mozzarella fiordilatte.

Соус из помидоров Сан-Марцано, шпинат, Пармиджано Реджано и моцарелла фиордилатте.

PIZ06 • PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE 300

San Marzano tomato sauce, grilled eggplant, zucchini, and bell peppers, topped with mozzarella.

Соус из помидоров Сан-Марцано, жареный баклажан, цукини и болгарский перец, посыпанные моцареллой.

PIZ07 • PIZZA CAPRESE 340

San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh buffalo mozzarella, fresh tomato, basil, and oregano.

Соус из помидоров Сан-Марцано, моцарелла фиордилатте, свежая буйволиная моцарелла, свежие томаты, базилик и орегано.

PIZ08 • PIZZA QUATTRO FORMAGGI [WHITE] 450

Mozzarella fiordilatte, Emmenthal, Gorgonzola, Parmigiano, and cream, a cheese lover's dream.

Моцарелла фиордилатте, эмменталь, горгонзола, Пармиджано Реджано и сливки — мечта любителя сыра.

PIZ09 • PIZZA BUFALINA 550

San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil, and oregano.

Соус из помидоров Сан-Марцано, буйволиная моцарелла, свежий базилик и орегано.

PIZZE CON POLLO

Pizzas with Chicken
Пиццы с курицей

Choose your crust: a thin edge
or a larger, fluffier edge.

Выберите тесто: тонкий край
или более пышный и воздушный
край.

PIZ10 • PIZZA AL SALAME DI POLLO 280

San Marzano tomato sauce, chicken salami, mozzarella, and basil.

Соус из помидоров Сан-Марцано, куриный салями, моцарелла и базилик.

PIZ11 • PIZZA AI FUNGHI E POLLO 300

San Marzano tomato sauce, grilled chicken, fresh mushrooms, oregano, and garlic.

Соус из томатов Сан-Марцано, курица-гриль, свежие грибы, орегано и чеснок.

PIZ12 • PIZZA PEPERONI E POLLO 320

San Marzano tomato sauce, roasted bell peppers, grilled chicken, and mozzarella fiordilatte.

Соус из томатов Сан-Марцано, жареный болгарский перец, курица-гриль и моцарелла фиордилатте.

PIZ13 • PIZZA KEBAB [WHITE] 360

Fresh tomato, chicken kebab, red onion, and mozzarella fiordilatte.

Свежие томаты, куриный кебаб, красный лук и моцарелла фиордилатте.

PIZZE CON PESCE

Pizzas with Fish
Пиццы с рыбой

Choose your crust: a thin edge
or a larger, fluffier edge.

Выберите тесто: тонкий край
или более пышный и воздушный
край.

PIZ14 • PIZZA AI FRUTTI DI MARE

500

San Marzano tomato sauce with shrimp, cuttlefish, clams, mussels, calamari, parsley, and mozzarella fiordilatte.

Соус из томатов Сан-Марцано с креветками, кальмарами, моллюсками, мидиями, кальмарами, петрушкой и моцареллой фиордилатте.

PIZ15 • PIZZA TONNO E CAPPERI

420

San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, capers, Tropea onion, and oregano.

Соус из томатов Сан-Марцано, моцарелла фиордилатте, тунец, каперсы, лук Тропеи и орегано.

PIZ16 • PIZZA AL SALMONE AFFUMICATO [WHITE]

550

Mozzarella fiordilatte, cream, garlic, parsley, and smoked salmon

Моцарелла фиордилатте, сливки, чеснок, петрушка и копчёный лосось.

PIZZE CON MANZO

Pizzas with Beef
Пиццы с говядиной

Choose your crust: a thin edge
or a larger, fluffier edge.

Выберите тесто: тонкий край
или более пышный и воздушный
край.

PIZ17 • PIZZA CON TAGLIATA DI MANZO

600

San Marzano tomato sauce, sliced beef, mozzarella fiordilatte, cherry tomatoes, arugula, Parmigiano shavings, and balsamic vinegar.

Соус из томатов Сан-Марцано, тонко нарезанная говядина, моцарелла фиордилатте, помидоры черри, руккола, стружка Пармиджано Реджано и бальзамический уксус.

PIZ18 • PIZZA ROAST BEEF E RUCOLA

450

San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, roast beef, arugula, and Parmigiano shavings.

Соус из томатов Сан-Марцано, моцарелла фьор ди латте, ростбиф, руккола и стружка Пармиджано.

PIZZE CON MAIALE

Pizzas with Pork
Пиццы со свининой

Choose your crust: a thin edge
or a larger, fluffier edge.

Выберите тесто: тонкий край
или более пышный и воздушный
край.

PIZ19 • PIZZA CARBONARA [WHITE]

360

Mozzarella fiordilatte, cream, bacon, egg, and black pepper.

Моцарелла фиордилатте, сливки, бекон, яйцо и чёрный перец.

PIZ20 • PIZZA SALSICCIA E PEPERONI

320

San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sausage, and bell peppers.

Соус из томатов Сан-Марцано, моцарелла фиордилатте, колбаса и болгарский перец.

PIZ21 • PIZZA DIAVOLA

350

San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, and spicy salami.

Соус из томатов Сан-Марцано, моцарелла фиордилатте и острая салями.

PIZ22 • PIZZA AL PROSCIUTTO CRUDO

500

San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, and Parma ham.

Соус из томатов Сан-Марцано, моцарелла фиордилатте и пармская ветчина.



MENU

PIZZE
CON MAIALE

PIZZ3 • PIZZA BIANCA CON CRUDO [WHITE] 550
Stracciatella, Parma ham, and sun-dried tomatoes.
Страчателла, пармская ветчина и вяленые помидоры.

PIZZE
GOURMET

Gourmet Pizzas

Гурманские пиццы

Choose your crust: a thin edge or a larger, fluffier edge.

Выберите тесто: тонкий край или более пышный и воздушный край.

PIZZ24 • PIZZA CACIO E PEPE [WHITE] 400
Mozzarella, pecorino, and black pepper.
Моцарелла, пекорино и чёрный перец.

PIZZ25 • PIZZA GREEN PARK [WHITE] 600
Pistachio, Parma ham, mascarpone, and burrata.
Фисташки, прошутто крудо, маскарпоне и буррата.

PIZZ26 • PIZZA 7 CHEESE [WHITE] 700
Mozzarella, asiago, taleggio, smoked provola, gorgonzola, Parmigiano, burrata, and truffle oil.
Моцарелла, азиаго, таледжио, копчёная провола, горгонзола, Пармиджано, буррата и трюфельное масло.

PIZZ27 • PIZZA TARTUFO E PORCINI [WHITE] 850
Mozzarella, porcini mushrooms, truffle cream, and fresh truffle.
Моцарелла, грибы порчини, трюфельный крем и свежий трюфель.

PIZZ28 • PIZZA ASTICE IMPERIALE [WHITE] 850
Mozzarella, seafood, imperial lobster, flambéed with Cointreau, served on fire. 🔥
Моцарелла, морепродукты, императорский лобстер, фламбированный с Куантро, подаётся в огне. 🔥

PIZZ29 • PIZZA SUGO GOLD [WHITE] 1995.55
Mascarpone cream with Drambuie, pine nuts, truffle, pistachio, white chocolate with chili, pomegranate, basil, caviar pearls, and 24-carat gold. 💛
Крем маскарпоне с Драмбуи, кедровыми орешками, трюфелем, фисташками, белым шоколадом с перцем чили, гранатом, базиликом, жемчужинами икры и 24-каратным золотом. 💛

PIZZE
DOLCI

Sweet Pizzas

Сладкие пиццы

Choose your crust: a thin edge or a larger, fluffier edge.

Выберите тесто: тонкий край или более пышный и воздушный край.

PIZZ30 • PIZZA FRAGOLA E NUTELLA [WHITE] 480
Nutella, fresh strawberries, and a drizzle of balsamic glaze.
Нутелла, свежие клубника и сбрызнутое бальзамическим глазурью.

PIZZ31 • PIZZA MANGO E NUTELLA [WHITE] 370
Mango, Nutella, powdered sugar, and whipped cream.
манго, Нутелла, сахарная пудра и взбитые сливки.

PIZZA SENZA GLUTINE +50
Gluten-free pasta crust available for all pizzas.
Безглютеновая основа из пасты доступна для всех пицц.

DOLCI

Desserts

Десерты

DOLO1 • TIRAMISÙ CLASSICO 220

Traditional Italian tiramisù with espresso and mascarpone cream.

Традиционный итальянский тирамису с эспрессо и кремом из маскарпоне.

DOLO2 • PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 220

Silky panna cotta with seasonal fruit compote.

Нежная панна котта с компотом из сезонных фруктов.

DOLO3 • CHEESECAKE ALLE FRAGOLE 220

Strawberry cheesecake, a creamy delight.

Клубничный чизкейк — кремовое наслаждение.

DOLO4 • CHEESECAKE AL MANGO 220

Mango cheesecake, a tropical indulgence.

Мангровый чизкейк — тропическое наслаждение.

DOLO5 • TORTINO AL CIOCCOLATO 220

Warm chocolate lava cake with vanilla gelato.

Тёплый шоколадный лава-кейк с ванильным гелато.

DOLO6 • MELA COTTA 220

Oven-baked apple served with vanilla ice cream.

Запечённое в духовке яблоко, подаётся с ванильным мороженым.

DOLO7 • AFFOGATO AL CAFFÈ 220

Vanilla gelato drowned in espresso.

Ванильное гелато, утопленное в эспрессо.

DOLO8 • AFFOGATO AL BAILEYS 220

Chocolate gelato drowned in Baileys Irish Cream.

Шоколадное гелато, утопленное в Baileys Irish Cream.

DOLO9 • SORBETTO AL LIMONE 220

Refreshing lemon sorbet.

Освежающее лимонное сорбе.

DOL10 • GELATO AL COCCO E MALIBU 220

Coconut gelato with a touch of Malibu rum.

Кокосовое гелато с лёгким акцентом рома Malibu.

KIDS MENU

Welcome to our kids' menu! Designed to delight our youngest guests, each dish is crafted with care using the freshest ingredients. From comforting classics to fun flavors, there's something here for every little foodie to enjoy.

Добро пожаловать в наше детское меню! Созданное для радости наших маленьких гостей, каждое блюдо готовится с любовью из самых свежих ингредиентов. От уютной классики до забавных вкусов — здесь найдется что-то для каждого маленького гурмана.

KIDO1 • SPAGHETTI AL POMODORO 200
Spaghetti with tomato sauce.
Спагетти с томатным соусом.

KIDO2 • SPAGHETTI CON POLPETTE 240
Spaghetti with beef meatballs in tomato sauce.
Спагетти с мясными фрикадельками из говядины в томатном соусе.

KIDO3 • SPAGHETTI ALLA CREMA 220
Spaghetti with cream and Parmigiano.
Спагетти с кремом и Пармиджано Реджано.

KIDO4 • PIZZA SPECIALE 260
Pizza with mozzarella, tomato sauce, chicken sausages, and french fries.
Пицца с моцареллой, томатным соусом, куриными сосисками и картофелем фри.

KIDO5 • PIZZA MARGHERITA 180
Tomato sauce, mozzarella, and basil.
Томатный соус, моцарелла и базилик.

KIDO6 • PIZZA CLASSICA 230
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, chicken sausages, and french fries.
Соус из томатов Сан-Марцано, моцарелла фиордилатте, куриные сосиски и картофель фри.

KIDO7 • PIZZA NUTELLA E BANANA 300
Nutella, cream, banana, and powdered sugar.
Нутелла, сливки, банан и сахарная пудра.

KIDO8 • PIZZA ALLA BANANA 240
Pizza with milk cream, banana, caramel, and chocolate shavings.
Пицца с молочными сливками, бананом, карамелью и шоколадной стружкой.

KIDO9 • COTOLETTA DI POLLO E PATATINE 300
Breaded chicken cutlet served with french fries.
Куриная котлета в панировке, подаваемая с картофелем фри.

THAI FAVORITES

THA01 • FRIED RICE (ข้าวผัด) 180
Fragrant jasmine rice wok-fried to perfection, infused with aromatic seasonings and your choice of chicken, pork, shrimp, squid, beef, or seafood.
Ароматный жасминовый рис, обжаренный до совершенства в воке с добавлением специй и на ваш выбор: курица, свинина, креветки, кальмары, говядина или морепродукты.

THA02 • TOM YUM (ต้มยำ) 220
A classic Thai hot and sour soup, bursting with the vibrant flavors of lemongrass, lime, chili, and galangal, paired with your choice of chicken, pork, shrimp, squid, beef, or seafood.
Классический тайский остро-кислый суп с насыщенным вкусом лемонграсса, лайма, чили и галангала. Подается с курицей, свининой, креветками, кальмарами, говядиной или морепродуктами на выбор.

THA03 • PHAT KAPHRAO (ผัดกะเพรา) 200
A bold and flavorful stir-fry featuring fragrant holy basil, garlic, and chili, served with your choice of chicken, pork, shrimp, squid, beef, or seafood.
Насытительный и ароматный тайский стир-фрай с добавлением святого базилика, чеснока и чили. Готовится с курицей, свининой, креветками, кальмарами, говядиной или морепродуктами на выбор.

THA04 • STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง) 200
Tender chicken stir-fried with roasted cashew nuts, sweet bell peppers, and a savory glaze, creating the perfect balance of textures and flavors.
Нежное куриное мясо, обжаренное с жареными кешью, сладким болгарским перцем и насыщенной глазурью, создающей идеальное сочетание текстур и вкусов.



THANKS FOR DINING WITH US
СПАСИБО, ЧТО ПОСЕТИЛИ НАС