



BOTTEGA ITALIANA

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН
ПИЦЦЕРИЯ · СЫРНАЯ ЛАВКА

МЕНЮ





BOTTEGA
ITALIANA

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН
ПИЦЦЕРИЯ · СЫРНАЯ ЛАВКА

СКИДКА
НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ С САЙТА



ДОСТАВКА НА САЙТЕ:
ILFORNOGROUP.RU

ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ IL FORNO GROUP

СКАНИРУЙ QR-КОД

устанавливай виртуальную
бонусную карту в Wallet,
копи баллы и получай кешбэк



Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое 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

ЗАВТРАКИ



Английский завтрак

Колбаски охотничьи, фасоль в томатном соусе, жареный бекон, томаты, шампиньоны

520 Р



Глазунья / омлет / скрембл (на выбор) с авокадо и томатами

450 Р



Классическая шакшука со свежей питей

450 Р





Глазунья /
омлет /
скрембл
(на выбор)
с беконом
и грибами
320 ₽



Глазунья / омлет /
скрембл (на выбор)
со страчателлой
420 ₽

Сливочный бриош с маслом / джемом
260 ₽

Бриошь с окороком и яйцом пашот
790 ₽



Бриошь с тигровыми креветками
790 ₽



Бриошь с лососем и авокадо
590 ₽



Каша геркулесовая с ягодами

(на молоке / на воде)

350 Р



Каша рисовая с ягодами

(на молоке / на воде)

350 Р



Сырники из рикотты со сметаной

490 Р



КОМБО ЗАВТРАКИ 1 100 Р

ЗАВТРАК №1

Каша геркулесовая или рисовая
с ягодами (на молоке или воде)

Бриошь с окороком и яйцом пашот
или Бриошь с тигровой креветкой

ЗАВТРАК №2

Сырники из рикотты

Каша геркулесовая или рисовая
с ягодами (на молоке или воде)

ЗАВТРАК №3

Глазунья или омлет из трех яиц

Английский завтрак

Сливочный бриошь с маслом или джемом

ЗАВТРАК №4

Шакшука с питой

Сливочный бриошь
с маслом или джемом

к любому комбо завтраку:

+ чай или кофе (американо / капучино) + фреш (апельсин / яблоко / морковь)

СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ





BOTTEGA ITALIANA

Моцарелла 180 г Классический мягкий молодой сыр	360 ₺
Моцарелла «Боккончини» 100 г Классический молодой сыр, сформированный в упругие шарики	290 ₺
Буррата 160 г Итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом	360 ₺
Страчателла 100 г Ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус	290 ₺
Рикотта 100 г Традиционный итальянский сывороточный сыр	200 ₺
Халуми 160 г Киприотский сыр молочного вкуса с упругой и слоистой текстурой	490 ₺
Скаморца 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности	290 ₺
Скаморца копченый 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом	270 ₺
Скаморца с трюфелем 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности с трюфелем	350 ₺
Камамбер 150 г Мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус	1 310 ₺
Качотта 100 г Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	450 ₺
Качотта с трюфелем 100 г Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом, полутвердой текстурой. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус	590 ₺
Творог (жирность 20%) 100 г	160 ₺
Белпер Кнолле 100 г Творожный Швейцарский сыр в форме шариков в обсыпке 4 видов: паприка / паприка копченая / итальянские травы / 5 перцев	290 ₺

RAW BAR

Карпаччо из осьминога
1 550 ₽



Тартар из говядины
с костным мозгом
1 250 ₽



Ассорти тартаров

сибас, лосось и тунец
в имбирном маринаде
с гуакамоле из авокадо

990 ₽



Тартар из тунца с авокадо
и сливочным сыром

940 ₺



Карпаччо
из говядины

с шампиньонами
и пармезаном

1 090 ₺




BOTTEGA
ITALIANA

Морской гребешок	1 200 ₺
Устрица Касабланка	490 ₺
Устрица Розовая Джоли	490 ₺
Устрица Фин де Клер	490 ₺
Устрица Люмьер	490 ₺
Устрица Ромаринка	390 ₺
Морской ёж	390 ₺
Запеченный гребешок	1 390 ₺
Запеченная устрица	630 ₺

Крудо из лосося
в имбирном маринаде

990 ₺



Фаланга краба под сыром

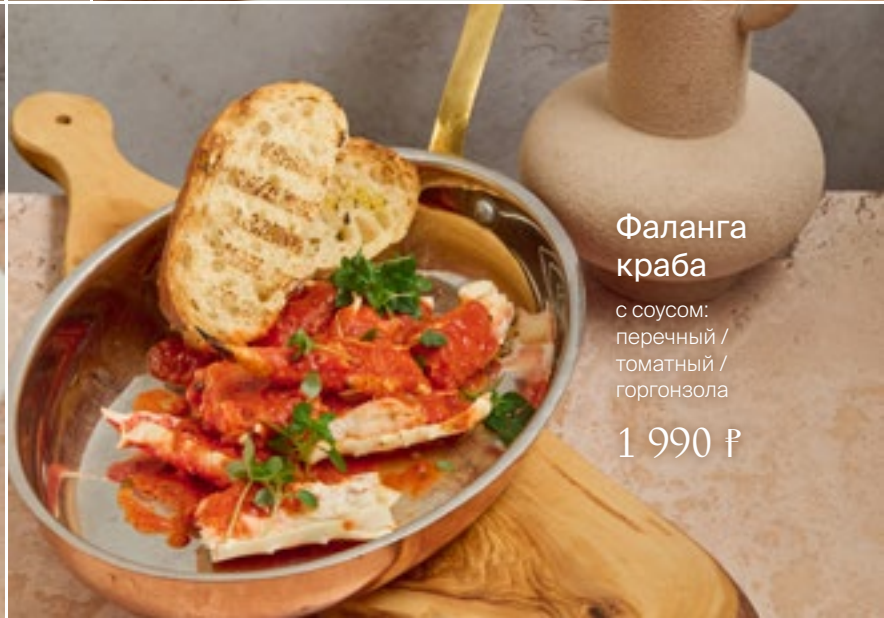
1 990 ₺



Фаланга
краба

с соусом:
перечный /
томатный /
горгонзола

1 990 ₺



ЗАКУСКИ

Фритто-мисто

хрустящие морепродукты
с овощами и соусом тартар

930 ₽



Оливки маринованные

590 ₽



Антипаста

ассорти итальянских закусок:
парма, чоризо, окорок, милано,
белпер кнолле, боккончини, гриссини

1 550 ₽



Тарелка сыров из сыроварни

подаётся со сладкими томатами

1 090 ₽



Паштет из куриной печени
с луково-грушевым джемом
450 ₺



Халлуми жареный
с ягодным соусом
590 ₺



Баклажаны Пармиджано
со страчателлой
850 ₺



Карпаччо из цуккини
с томатами
490 ₺



Печеные овощи с сыром чанах

перец Рамиро, баклажан, цукини и томат

970 ₽



Хумус с печеным перцем

подается с хрустящей фоккачей и вялеными томатами

650 ₽




Тигровые креветки в винном соусе

С томатами черри и чабаттой

1 190 ₽






Запечённый перец рамиро
с трюфельной страчателлой
750 ₽



Рулеты из пармы
с моцареллой и руколой
1 150 ₽



Вителло Тоннато

тонко нарезанные кусочки
телятины с соусом тоннато

930 ₽

САЛАТЫ

Зеленый салат с авокадо

рукола, бобы эдамаме, брокколи, цукини, огурец, капуста и авокадо с зеленым маслом и кунжутом

790 ₺



Греческий салат с жареным сыром чанах

830 ₺



Томаты с авокадо и страчателлой

на подушке из гуакамоле

890 ₺

Салат с утиной грудкой, грушей и горгонзолой

утиная грудка Магре на листьях микс салата из рукколы и мини шпината с карамельной грушей, горгонзолой и кедровыми орехами

890 ₺



Буррата с томатами и песто
780 ₺



Цезарь с цыпленком
750 ₺



Капрезе

Классический итальянский салат из томатов, моцареллы с песто и бальзамическим уксусом

990 ₺



Салат нисуаз с тунцом
890 ₺




Рукола с креветками и страчателлой
890 ₺





Цезарь с креветками


890 ₽



Тёплый салат
с телятиной
и белыми грибами


с картофелем черри, томатами
и грибами под медово-
горчичным соусом

1 170 ₽



Салат с креветками и авокадо

820 ₽



Тёплый салат
с морепродуктами
с соусом
из белого вина

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

1 150 ₽

БРУСКЕТТЫ

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

480 ₺

Брускетта с грибами
и трюфельной страчателлой

710 ₺

Брускетта с пармой
и страчателлой

710 ₺

Брускетта с лососем
и авокадо

730 ₺



СУПЫ

Суп куриный с лапшой
и перепелиным яйцом

470 ₺

Борщ

750 ₺

Качукко

тосканский суп из морепродуктов с креветками,
кальмарами, мидиями, вонголе и лангустинами.
Подаётся с чабаттой

990 ₺

Суп из белых грибов
с домашней лапшой

Подаётся с домашней сметаной

650 ₺

Хлебная корзина

из нашей печи: чиабатта,
гриссини пшеничные и ржаные,
сырные палочки

290 ₺



Минестроне

овощной суп с фасолью, томатами, перцем
рамиро, цукини, брокколи и сельдереем

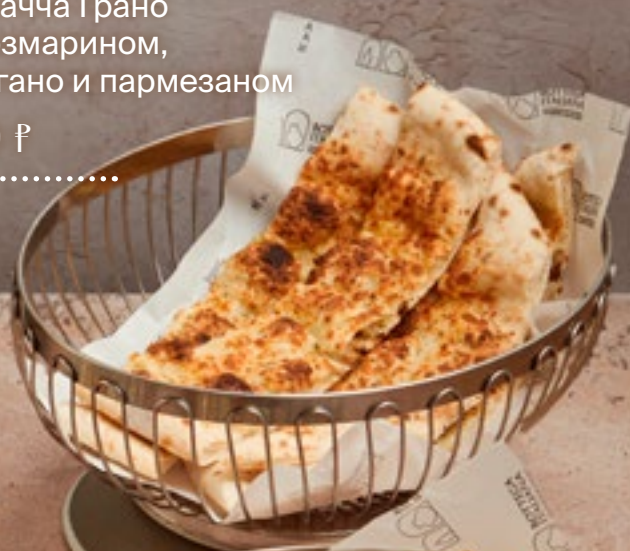
470 ₺

Фокачча с розмарином,
орегано, чесноком
и оливковым маслом

210 ₺

Фокачча Грано
с розмарином,
орегано и пармезаном

230 ₺



Фокачча с сыром горгонзола,
розмарином и орегано

260 ₺



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Телячьи щёчки с полентой

подаётся с соусом демиглас
и печеным томатом

990 ₽

Филе Миньон с овощами

печёный лук порей, бланшированные
брокколи с соусом демиглас

2 090 ₽

Утиная ножка конфи с орекьетти

томленая утиная ножка
в собственном соку в соусе
демиглас с вишней. Подается
с пастой в сливочно-
трюфельном соусе

1 100 ₽

Фрикадельки польпетте
с картофельным пюре
и томатным соусом
850 ₽



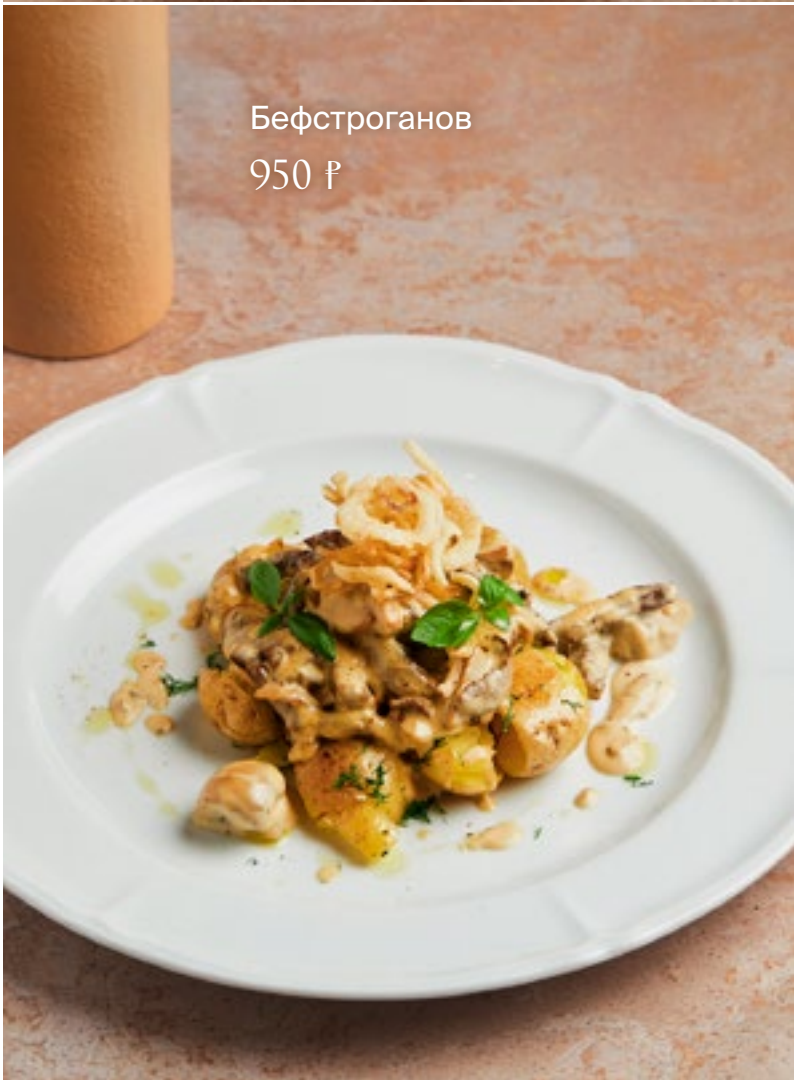
Котлеты из индейки с картофельным
пюре и грибным соусом
760 ₽



Медальоны
из говяжьей вырезки
с салатом
подаются с томатами
и красным луком
1 690 ₽



Бефстроганов
950 ₽



Половина цыпленка
с белыми грибами
790 ₽



Томлёная лопатка ягнёнка
с печёными овощами
5 500 ₽



Фирменный бургер

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

1 050 ₽





Шашлык куриный

730 ₺

Шашлык из свинины

890 ₺



Ассорти кебабов

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

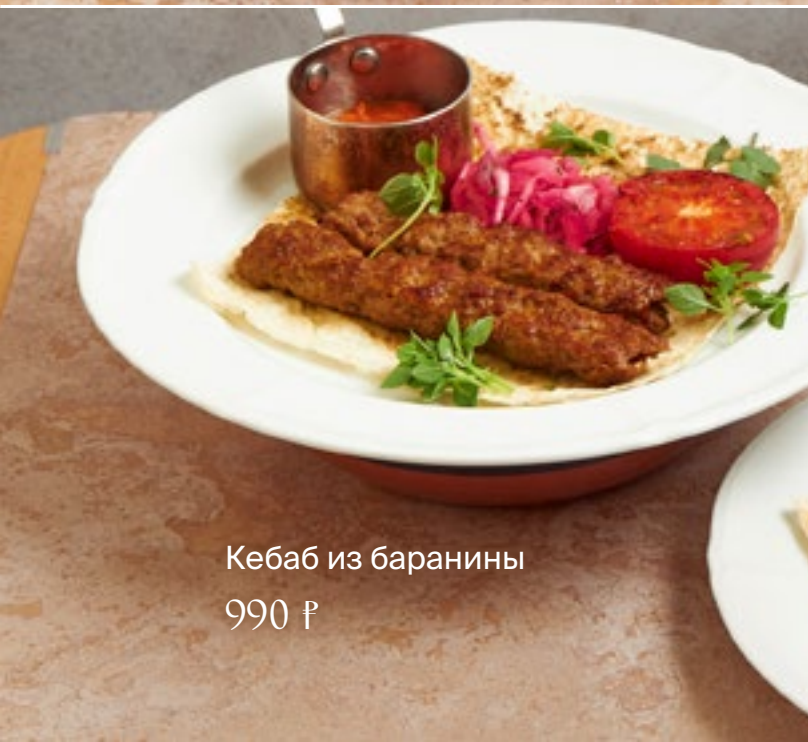
1 690 ₺



Ассорти шашлыков

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

1 690 ₺



Кебаб из баранины

990 ₺



Кебаб куриный

860 ₺

СТЕЙКИ

цена за 100 г



Стриплойн
810 ₺



Рибай
1 390 ₺



Каре ягненка
850 ₺

ГАРНИРЫ



Картофельное пюре

280 ₽

Картофель жаренный
с белыми грибами

Подаётся со сметаной
и трюфельным маслом

550 ₽



Овощи на гриле

480 ₽

баклажан, цукини,
перец рамиро



Картофель фри

350 ₽

подаётся с кетчупом

РЫБНЫЕ БЛЮДА

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

1 230 ₺



Осьминог на гриле
с картофелем и томатами

2 100 ₺



Соте из морепродуктов

тушенные в вине мидии, вонголе,
креветки, кальмары, лангустины
с таджасскими оливками.
Подаются с чабаттой

1 290 ₺



Гребешки на пюре из сельдерея

с печеными томатами и брокколи

1 180 ₺

Стейк из тунца с белой фасолью и шпинатом

1 150 ₺



Черная треска с картофельным пюре и шпинатом

1 190 ₺



Сибас, запеченный под томатным соусом

1 490 ₺



Дорадо в соусе аква-пацца

Из вонголе, томатов, оливкового масла и вина

1 290 ₺



Мидии в томатном / сливочном соусе с чабаттой

990 ₺



Камбала по-средиземноморски

990 ₺



ПАСТА

Спагетти Болоньезе

690 ₽

Спагетти Карбонара

890 ₽



Каппеллетти с уткой, белыми грибами и трюфельным маслом

1 250 ₽



Пенне Четыре сыра

с сырами горгонзола, моцарелла, скаморца, камамбер, грано подано и фисташковой крошкой

790 ₽

Спагетти с морепродуктами в томатном соусе

с креветками, вонголе, мидиями и кальмарами

890 ₽



Лингвини с креветкой
и страчателлой
в томатном соусе

790 ₺



Спагетти Помодоро

750 ₺



Фетучини с говядиной
и белыми грибами
в томатно-сливочном соусе

1 290 ₺



Фетучини с морепродуктами
и боттаргой

с креветками, вонголе, кальмарами
в соусе с белым вином

1 050 ₺



Аранчини
с соусом болоньез

шарики из риса Арборио

690 ₺



Равиоли с цыпленком
в грибном соусе

650 ₺



Пенне Арабьята


паста с томатным соусом и страчателлой

840 ₺






Лазанья
890 ₽



Ризотто с морепродуктами
в томатном соусе

с креветками, мидиями, кальмарами

990 ₽



Ризотто
с белыми грибами

1 090 ₽

ПИЦЦА

Мы можем приготовить
пиццу на ржаном тесте

+ 100 ₽

Маргарита

моцарелла, томатный соус, орегано

650 ₽



Четыре салями

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

1 190 ₽



С креветками

креветки, творожный сыр,
моцарелла, томатный соус, орегано

1 050 ₽



Дольче парма

моцарелла фьор ди латте, сыр бри, пармская ветчина, базилик, томаты черри, крем бальзамик

1 250 ₺



Четыре сыра

моцарелла, горгонзола, пармезан, скаморца, сливочный соус

1 120 ₺



Четыре сезона

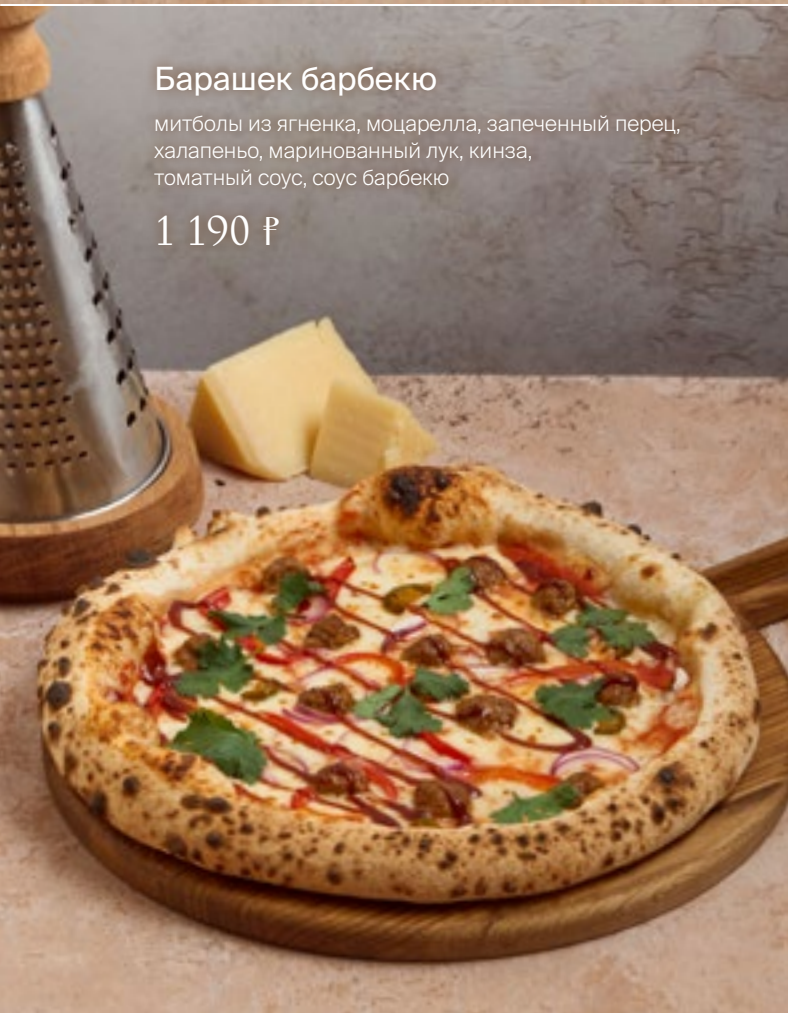
ветчина, болгарский перец, шампиньоны, салями милано, моцарелла, томатный соус

990 ₺

Барашек барбекю

митболы из ягненка, моцарелла, запеченный перец, халапеньо, маринованный лук, кинза, томатный соус, соус барбекю

1 190 ₺



Кальяри

томатный соус, моцарелла, лук, запеченный перец, охотничьи колбаски, халапеньо, бекон, соус песто


1 020 ₺



Грибальди

трифельный соус, моцарелла, грибной микс, лук порей, пармезан, трюфельное масло

1 100 ₺



Груша Горгонзола

груша, горгонзола, моцарелла,
соус маскарпоне, мёд

1 100 ₽

Прощутто Фунги

ветчина, шампиньоны,
моцарелла, томатный соус

1 050 ₽

Пепперони

Острая колбаска пепперони,
моцарелла, томатный соус

890 ₽

ПУЧЧА

Хрустящая теплая лепешка из юга Италии
с разнообразными начинками

Пучча с курицей

запеченное куриное бедро, соус цезарь, огурец,
томат, салатный микс, лук фри, моцарелла

560 ₽



Пучча с ростбифом

ростбиф, халапеньо, огурец маринованный,
лук фри, моцарелла, соус горчичный

690 ₽



Пучча с ветчиной

ветчина, соус цезарь, томат,
салатный микс, лук фри, моцарелла

670 ₽



il FORNO
— GROUP —
SINCE 2006