

Il ristorante Discepolo

Menu russo

ЗАКУСКИ (antipasti)

Прошутто мелоне 6,5

(кусочки нежнейшей дыни, завернутые в тонко нарезанную ветчину прошутто)
prosciuto e melone

Брускетта Тоскано 7,00

(поджаренный тосканский хлеб с оливковым маслом нового урожая, мясной нарезкой и паштетами)
toscano

Порчини 6,5

(тосканские белые грибы и сыр, перец и оливковое масло по вкусу)
formaggio fusso e porcini

Микс салат из морепродуктов (careta) sq

(сочетание самых различных морепродуктов, подаваемое для двоих)
misto mare caldo e freddo per 2

Теплый салат из морепродуктов с рукколой 10,0

(большие и малые креветки, вместе с другими морепродуктами и зеленым салатом)
misto mare caldo e rucola

Сыр и трюфели 9,0

(сыры пекорино с натуральными трюфелями)
formaggio fuso e tartufo

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Супы (zuppa)

Зуппа ди вердура 6,0

(домашний овощной суп)
zuppa di verdura

Луковый суп 7,5

(луковый суп по-тоскански)
Zuppa di cipollo

Тосканская "похлебка" 6,0

(густой тосканский суп из фарро - ячменя с овощами)
zuppa di farro e legumi

Паста (pasta)

Ригатончини по рецепту Дисцеполо с белыми грибами 7,0

(«трубочки» - rigatoncini, с белыми грибами)
rigatoncini alla Discepolo

Пенне с четырьмя видами сыров 7,0

(«перышки» - penne с четырьмя видами сыров)
penne 4 formaggi

Пенне аррабиата 6,5

(«перышки» с острым соусом)
pennette al arrabbiata

Паппарделе с омаром 11,0

(широкая длинная яичная паста с омаром)
pappargelle all Astice

Тальолини с нежным лососем 7,0

(длинная тонкая паста с нежным подкопченным лососем)
tagliolini al salmone affumicato

Спагетти кон вонголе 7,0

(спагетти с вонголе)
spagetti con vongole verace

Тальолини тартюфо 12,0

(длинная паста с натуральными трюфелями)
tagliolini al Tartufo

Пенне с крабом 6,5

(«перышки», великолепно впитывающие соус с крабом)
pennette al granchio

Il ristorante Discepolo

Menu russo

МЯСО

Secondi carne

Эскалоп с лимоном 9.5

Scaloppine limone

Эскалоп в белом вине 9.5

Scaloppine vino bianco

Эскалоп алла Мадейра 9.5

Scaloppine alla Madeira

Эскалоп с белыми грибами 12.0

Scaloppine al porcini

Телятина на раскаленных углях 12.0

Lombata di vitello

Голубка на раскаленных углях 13.0

Piccione

Заяц на раскаленных углях 12.0

Coniglio

Нежная говядина на раскаленных углях 12.0

Filetto di manzo alla brace

Говядина в соусе из бальзамического уксуса 12.0

Filetto di manzo su aceto balsamico

Говядина в стиле Кьянти с трюфелями 16.0

(в красном вине)

Filetto di manzo alla Chianti

Говядина с зеленым острым перцем 13.0

Filetto di manzo al pepe verde

Стейк по-флорентийски 4.0 за 100 г.

(великолепная местная говядина на кости, от классического «бистекко фиорентино» отличается меньшим весом - около 400 г)

Costata fiorentina

РЫБА

Secondi pesce

Дорада на гриле, сервированная с оливками, помидорами, картофелем 13,0

(Orata al isolana)

Бронзино (морской окунь), запеченный в соли 13,0

(Bronzino sfilletato al isolana)

Большое ассорти из морепродуктов на гриле 16,0

(креветки разных видов, филе дорады с гарниром из

Misto di mare isolana

Морепродукты во фритюре 12,0

Frittura di mare

Большие тигровые креветки запеченные в печи 16.0

Scampi al forno

Королевские креветки томленные в соусе 16.0

Gamberoni al guazzetto

Омар по-каталански

(подается с помидорами, луком) 22.0

Astice alla Catalana

Тигровые креветки по-каталански 17.0

(сервируется с гарниром из свежих овощей и зелени)

Scampi alla Catalana

Королевские креветки по-каталански 17.0

(сервируется с гарниром из свежих овощей и зелени)

Gamberoni alla Catalana

НАСТОЯЩАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ (отдельное меню)

ГАРНИРЫ

I Contorni

Жаренный картофель 3,5

Patatini fritti

Салат из свежих овощей 4,0

Insalata mista

Бобы с чесночным маслом 4,0

Fagiolini agro con aglio oglio

Артишоки во фритюре 4,0

Carciofini fritti

Листья шпината с сыром пармиджано 4, 0

Spinaci alla parmigano

Цветки кабачков во фритюре 4,0

Zucchini fritti

Грибы обжаренные или на гриле 5,0

Funghi fritti o griglia

ДЕСЕРТЫ

I Dolci

Тирамису 5,0

Tiramisu

Профитороли 6,0

Profiteroles farcito

Крема каталана 5,0

Crema catalana

Мороженное с нугой и теплым шоколадом 6,0

Gelato

Сорбет из лимонов с ликером 4,0

Sorbetto

Крем карамель 4,0

Crema caramell

Желе из клубники с шоколадом 5,0

Rappacotta

Кремовые плитки с кедровыми орешками и шоколадом 6,0

Mattonella

Салат из фруктов 4,0

Insalatta di frutta

Свежая клубника 4,0

Fragola

Дольки ананаса 4,0

Ananas

Обслуживание

Куперт