iL ПАТИО

Нет мяса без огня

There's no meat without fire

无火不肉

МЯСНЫЕ ИСТОРИИ

MEAT STORIES

肉食录

АНТИПАСТИ

ANTIPASTI | 开胃菜

Первая закуска появилась ещё в Средневековье — библиотекарь Бартоломео Сакки в своём труде об истинной радости посоветовал римлянам начинать с неё основную трапезу. В современной Италии выбор антипасти огромен и сильно зависит от региона. Наши идеи для аперитива — бокал Кьянти и свежеиспечённая лепёшка с икрой из маслин или тосканский салат из овощей с медовой заправкой. Идеальны перед главным блюдом.

ИКРА ИЗ МАСЛИН С ИТАЛЬЯНСКИМ ХЛЕБОМ

OLIVES PATE WITH ITALIAN BREAD

橄榄果鱼子酱搭配意大利面包

Лепёшка собственного приготовления с икрой из оливок и маслин с сыром пармезан и чесноком. Отличный способ скрасить время ожидания мяса. Рекомендуем тем, кто не заказал салат

219.-

САЛАТ ПАНЦАНЕЛЛА

VEGETABLE SALAD PANZANELLA

意大利面包沙拉

Знаменитый тосканский салат из овощей с подсушенным домашним хлебом и итальянской заправкой с мёдом. Поможет настроиться на мясо

559.-

БИСТЕККА

СТЕЙКИ

STEAKS | 肉排

История стейка берёт свое начало в Древнем Риме. Жрецы храмов жарили на металлических решётках мясо и преподносили его в качестве благодарности своим богам. В наши дни негласной столицей этого блюда в Италии считается Флоренция. Для нежности вкуса наших стейков мы выбираем мраморное мясо.

ИЗ ГОВЯДИНЫ — 1099.-

BEEF STEAK | 牛排

Мясо бычка Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма

ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ — 819.-

TURKEY STEAK | 火鸡鸡胸肉排

ИЗ СВИНИНЫ — 779.-

PORK STEAK | 猪肉排

Все наши стейки подаются с соусом гремолата и гарниром на выбор:
Овощи гриль
Картофельное пюре
Картофельные дольки

СТЕЙК-САЛАТ — 749.-

STEAK SALAD | 牛排沙拉

Для тех, кто не готов к целому стейку. Мини-стейк из мяса бычка зернового откорма с обжаренными на гриле кабачками, морковью, красным луком, миксом салатов и итальянской заправкой с мёдом

Дополнительный соус к стейку:

Additional steak sauce | 肉排的其他酱料:

Пряный | Spicy | 辛香酱料 — **70.-**

Сальса | Salsa | 萨尔萨辣酱料 — **70.-**

АЛЬТЕРНАТИВА
МЯСУ | PLANT-BASED MEAT
肉类替代品

Осознанное потребление — один из главных мировых трендов последних лет, хотя растительное мясо — далеко не новое изобретение. Первый подобный продукт на основе арахиса был придуман ещё в конце XVIII века. Сейчас мясо часто заменяют гороховым белком и растительными маслами. По вкусу и внешнему виду оно практически не отличается от говядины, а ещё богато белком и клетчаткой. Кстати, в Италии столицей вегетарианства считается Турин — там работает несколько десятков «зелёных» заведений.

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО МЯСА
SPAGHETTI WITH VEGAN BOLOGNESE SAUCE
植物肉酱意粉
Для тех, кто принципиально не ест мясо или ищет новые гастрономические ощущения

499.-

СТРИТФУД
STREET FOOD | 街头美食

У большинства Италия не ассоциируется с уличной едой, но на самом деле ещё в древности многие блюда там готовили и продавали прямо на улице. Со временем эта традиция южной Италии распространилась на всю страну — на это повлиял темп жизни крупных городов. Сегодня, прогуливаясь по Милану, Венеции или Турину, вы всегда найдёте, чем перекусить на ходу.

ИТАЛЬЯНСКАЯ ШАУРМА
с индейкой **549.-**
ITALIAN SANDWICH WITH TURKEY
意大利沙威玛 火鸡肉
с говядиной **619.-**
ITALIAN SANDWICH WITH BEEF
意大利沙威玛 牛肉
Кусочки мяса в пикантном соусе с листьями салата, красным луком и томатами в итальянском хлебе

ДОЛЬЧЕ
DOLCE | 甜点

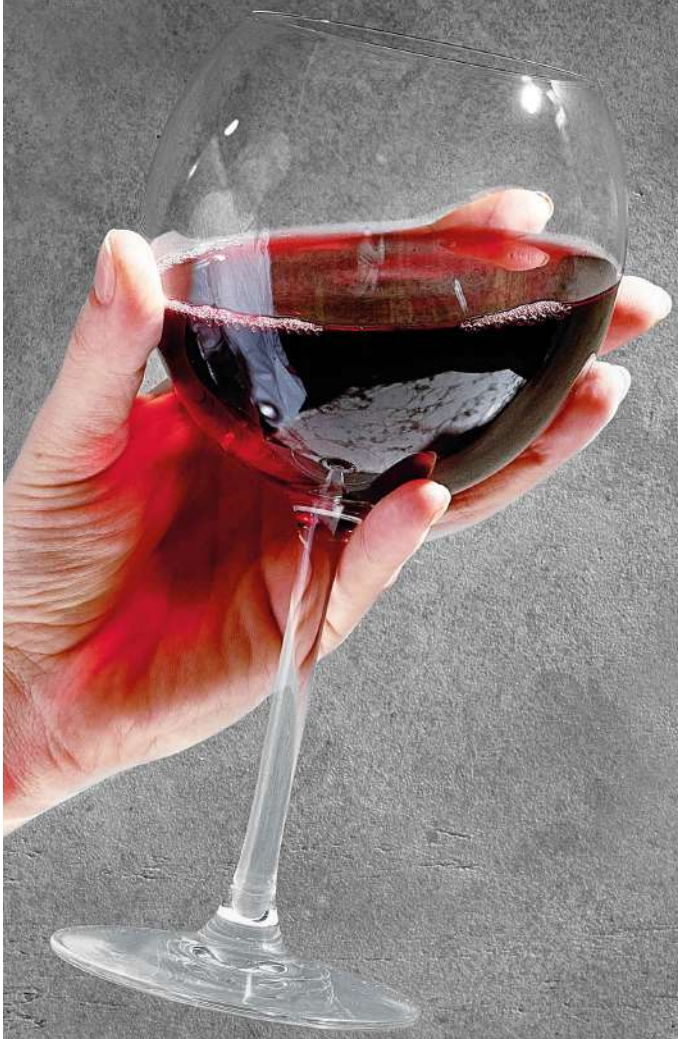
Десерт с тайным смыслом, блюдо со звёздочкой. Мощное и брутальное на вид, но при этом очень нежное и воздушное. Для тех, кто хочет сбежать от реальности и расслабиться.

МЯСНАЯ ИЛЛЮЗИЯ
SWEET FANTASY | 肉类幻想
Сладкий «окорочок» из печенья, сгущённого молока и сливочного масла на «косточке» из сладкой соломки. Подаётся с клубничным конкассе и тёплым шоколадным соусом

405.-

ВИНО

КРАСНОЕ
RED WINES
红葡萄酒



ПО БУТЫЛКАМ | WINE BY THE BOTTLE
瓶装葡萄酒

750 МЛ

МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО DOC ЗОНИН — 2050
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ZONIN
卓林阿布鲁佐蒙特布查诺DOC级半干红葡萄酒
Италия, Абруццо / Italy, Abruzzo
Монтепульчано Д'Абруццо

ПРИМИТИВО САЛЕНТО IGT ЗОНИН — 2400
PRIMITIVO SALENTO IGT ZONIN
卓林普利亚萨雷顿IGT级干红葡萄酒
Италия, Апулия / Italy, Puglia
Примитиво

КЬЯНТИ DOCG БОРГО САН ЛЕО — 2050
CHIANTI DOCG BORGO SAN LEO
贝加莫基安蒂圣里奥DOCG级干红葡萄酒
Италия, Тоскана, Кьянти / Italy, Tuscany, Chianti
Санджовезе, Канайоло

ТЕМПРАНИЛЬО ЛЯ БОСКАНА ТИНТО DO КОСТЕРС ДЕЛЬ СИО — 2500
TEMPRANILLO LA BOSCANA
TINTO DO COSTERS DEL SIO
科斯特德西奥酒庄丹魏博斯卡纳DO级西班牙红葡萄酒
Испания, Каталония / Spain, Catalonia
Темпранильо, Гренаш, Сира

КОТ ДЮ РОН АОС ВИДАЛЬ-ФЛЁРИ — 2800
COTES DU RHONE AOC VIDAL-FLEURY
威菲罗纳丘AOC级干红葡萄酒
Франция, Долина Роны, Кот-дю-Рон / France, Rhone Valley, Cote du Rhone
Гренаш, Сира, Мурведр, Кариньяно

МАЛЬБЕК ШИРАЗ ТАРКИНО — 2200
MALBEC SHIRAZ TARQUINO
西拉马利别克塔尔基诺半干红葡萄酒
Аргентина, Мендоза / Argentina, Mendoza
Мальбек, Шираз

ПО БОКАЛАМ | WINE BY THE GLASS
杯装葡萄酒

125 / 250 МЛ

МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО DOC ЗОНИН — 359 / 710
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ZONIN
卓林阿布鲁佐蒙特布查诺DOC级半干红葡萄酒
Италия, Абруццо / Italy, Abruzzo
Монтепульчано

КЬЯНТИ DOCG БОРГО САН ЛЕО — 359 / 710
CHIANTI DOCG BORGO SAN LEO
贝加莫基安蒂圣里奥DOCG级干红葡萄酒
Италия, Тоскана, Кьянти / Italy, Tuscany, Chianti
Санджовезе, Канайоло

Позиции вин доступны в ресторанах с алкогольной лицензией.

Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюда, сведения о весе (объеме) порции готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ