



ПОСТНОЕ МЕНЮ
romodoro e basilico



салаты и закуски

salads and starters

Зелёный салат с баклажанами 480

Green salad with fried eggplants

Листья салата, огурцы, сельдерей, брокколи, баклажан фри, яблоко, зелёная фасоль с итальянской заправкой с мёдом и базиликом

Салат Меланзана 540

Salad with eggplants, red beans & pine nuts

Запечённые баклажаны, огурец, редис, красный лук, кинза, мята и красная фасоль с кедровыми орешками

Тосканский салат Панцанелла 470

Vegetable salad with fried bread

Знаменитый салат из томатов, огурцов, редиса, красного лука с подсушенным домашним хлебом и итальянской заправкой с мёдом

Печёные перцы с руколой и фисташками 530

Baked peppers with rucola

Запечённые в печи сладкие перцы с руколой, фисташками, помидорами черри и бальзамическим кремом

Запечённые овощи с фреголой и соусом песто 560

Baked vegetables with Fregola & Pesto

Холодная паста с тёплыми баклажанами, помидорами, шампиньонами и красным луком в соусе песто

суп и итальянский хлеб

soup and Italian bread

Суп Минестроне 360

Minestrone

С брокколи, цветной капустой и кабачками

Томатный суп с базиликом 360

Tomato soup with basil

С лепестками миндаля, подаём с гренками

Панини с печёными перцами и томатами 430

Panini with red peppers & tomato sauce

Томлёный перец с томатным соусом Наполи и руколой в фирменной лепёшке

Итальянский хлеб 180

Italian bread

паста и пицца | pasta and pizza

Спагетти «Alìo oliò» 460

Spaghetti alìo oliò

С вялеными томатами, чесноком конфи и оливковым маслом

Спагетти с песто 490

и кедровыми орешками

Spaghetti with pesto & pine nuts

Со свежим песто, кедровыми орешками, руколой и листьями базилика

Спагетти Арабьята 450

Spaghetti Arrabiata

В меру пикантные с томатным соусом, чесноком и шампиньонами

Пицца Примavera 650 | 850

Pizza with vegetables

Сезонные овощи с томатным соусом и песто

десерты | desserts

Яблочный штрудель с вишней 450

Apple strudel with cherries

Манговый сорбет 150

1 scoop of mango sorbet

1 шарик

Варенье из вишни 150

Cherry jam

кофе

на соевом или кокосовом молоке
vegan coffee

Капучино 180 мл | 250 мл 305 | 365

Cappuccino

Латте 250 мл 275

Latte

Флэт уайт 180 мл 335

Flat white

горячие напитки 600 мл
hot drinks

Чай с маракуйей и облепихой 440

Passion fruit tea & sea buckthorn

Чёрный чай, облепиха, маракуйя, апельсин

Имбирный чай 440

Ginger tea

Имбирь, лимон, мёд, апельсин

Чай с брусникой и розмарином 440

Tea with cowberry & rosemary

Брусника, розмарин, листья мяты, лимон

Чай с чёрной смородиной, 440

миндалём и апельсином

Tea with black currant, almonds & orange

Чёрный чай, чёрная смородина, миндальный сироп, сладкий апельсин

Чай с малиной, маракуйей 440

и шалфеем

Tea with raspberries, passion fruit & sage

Чёрный чай, шалфей, маракуйя, малина, апельсин

Безалкогольный глинтвейн 180 мл 299

Tea with cherries & spices

Горячий напиток из вишневого сока с ягодами вишни, анисом, гвоздикой и корицей

смузи | smoothies

Ягодный микс 300 мл 350

Berry mix

Смородина, малина, клубничное пюре, банан, ягодный морс

Манго и мята 300 мл 350

Mango & mint

Манго, свежая мята, банан и яблочный сок

Манго и кокос 310 мл 350

Mango & coconut

Манго, банан, кокосовое молоко, ананасовый сок

○ 28 см ○ 40 см

Дата запуска меню: март 2025 г. 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) порций готовых блюд. Все цены указаны в рублях.