

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

## *Lenten specials*



### *Антипасту / Antipasti*

**Овощное рагу с томатами гриль,  
оливками, каперсами и фокаччей** **360**

Vegetable stew with grilled tomatoes,  
olives, capers and focaccia

**Салат с тыквой, маринованным кабачком,  
кедровыми орешками, сушеной вишней  
и маслом шалфея** **350**

Pumpkin salad with pickled zucchini, pine nuts,  
dried cherry and sage oil

**Овощной салат Панцанелла  
с хрустящими хлебцами** **340**

Vegetable Panzanella salad with crunchy bread chunks

## *Супы / Soup*

- Крем-суп из тыквы  
с морковно-имбирным соусом** 200  
*Creamy pumpkin soup with carrot ginger sauce*
- Тосканский суп Риболлита  
из белой фасоли и овощей с песто** 200  
*Tuscan beans and vegetable Ribollita soup with pesto*

## *Паста / Pasta*

- Пенне «Ал Арабьятта»  
в пикантном томатном соусе с маслинами** 360  
*Penne "all'Arrabbiata" with spicy tomato and olives sauce*
- Феттучини с кабачками, черри и песто** 370  
*Fettuccini with yellow zucchini, cherry tomatoes and pesto*

## *Пицца / Pizza (32 см)*

- Маринара с рукколой** 350  
*Marinara with arugula*
- Маринара с грибами и трюфельным маслом** 380  
*Marinara with mushrooms and truffel oil*
- Маринара с томатами гриль,  
кабачками и песто** 410  
*Marinara with grilled tomatoes, yellow zucchini and pesto*

## *Сладкое / Dessert*

- Панна-котта из кокосового молока  
с соусом из красной смородины** 280  
*Coconut panna cotta with red currant sauce*
- Морковный пирог с грецкими орехами  
и клубничным соусом** 260  
*Carrot and walnut cake with strawberry sauce*