



## ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Команда ресторана Dolce Vita во главе с шеф-поваром и управляющим Vittorio Soverina рады приветствовать Вас. Наш ресторан радует гостей с 2001 года, по сей день мы соблюдаем наши традиции в приготовлении блюд и обслуживании гостей.

Dolce Vita является аутентичным уголком Италии на Урале, что подтверждено проектом Ospitalita Italiana. В меню ресторана представлены как классические блюда Италии, так и современные, авторские. В нашем ресторане всегда в наличии свежие морепродукты, мясо, сыры, а также отборные фермерские продукты.

Всем блюдам, которые окажутся на Вашем столе, будет уделено особое внимание в подборе ингредиентов и приготовлении.

Благодарим за то, что выбрали нас. Желаем Вам отлично провести время и приятного аппетита!

Будем признательны  
за отзыв о нашем ресторане:



# ДЕЛИКАТЕСЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Deliccatezze da Gourmet  
Gourmet Delicacies

Устрицы Assortimento di ostriche vive Oysters	1 шт   400 ₺ • 6 шт   2000 ₺ • 12 шт   3600 ₺
Краб камчатский Cranchio gigante in insalata Giant king crab	1000 g   6800 ₺
Тартар из тунца Tartara di tonno Tuna fish tartar	160 g   1050 ₺
Фуа-гра с инжиром и ягодами Fois gras con fichi e frutti rossi Foie gras with figs and berries	175 g   2600 ₺
Пате из тунца или печени с гигантскими оливками Patè di tonno o fegato con olive giganti Tuna or liver pate with giant olives	200 g   470 ₺
Сибас в соли, 800–1000г. Branzino al sale 800–1000g Seabass in salt 800–1000g	за 100 g   450 ₺
Тартар из говядины Tartara di manzo Beef tartar	200 g   1500 ₺

# КЛАССИЧЕСКИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti classici  
Classic appetizer

Салат из осьминога и сельдерея 220 g | 1600 ₺  
Insalata di piovra e sedano  
Octopus and celery salad

Теплый салат из морепродуктов 240 g | 2000 ₺  
Insalata tiepida di pesce  
Insalatina tiepida di mare

Салат Ниццарда со свежим тунцом 240 g | 960 ₺  
Insalata Nizzarda col tonno fresco  
Nizzarda salad with fresh tuna

Вителло тоннато 150 g | 800 ₺  
Vitello tonnato  
Sliced veal with tuna sauce

Салат Капрезе с моцареллой  
из коровьего молока 280 g | 750 ₺  
Insalata caprese con mozzarella vaccina  
Caprese with cow's milk mozzarella

Свежая Burrata 100 g | 370 ₺  
Burrata classica  
Fresh Burrata

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Antipasti freddi  
Cold appetizers and assortments

- |                                                                                                                                                                                                     |                     |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| Салат из мяса краба с авокадо<br><i>Insalata di granchio e avocado</i><br>Crab meat and avocado salad                                                                                               | 230 g   2350 ₺      |                  |
| Ростбиф с миксом из зелени<br><i>Insalata di manzo con mix di insalate</i><br>Beef mixed with leaves of salad                                                                                       | 135 g   850 ₺       |                  |
| Салат из руколы и королевских креветок,<br>томатов черри и сыра Пармезан<br><i>Insalata di gamberoni, rucola, Parmigiano</i><br>Fresh rucola, king prawn, cherry tomatoes and Parmesan cheese salad | 190 g   1220 ₺      |                  |
| Салат Цезарь с филе кури сувид<br><i>Insalata "CAESAR" col filetto di pollo Sous Vide</i><br>"Caesar" salad with sous vide chicken fillet                                                           | 220 g   650 ₺       | <i>Authorial</i> |
| Салат из маринованной семги с морковным муссом<br><i>Salade de saumon mariné à la mousse de carottes</i><br>Salad of pickled salmon with carrot mousse                                              | 230 g   780 ₺       |                  |
| Салат с осьминогом и бэйби картофелем<br><i>Insalata di piovra e patatine baby</i><br>Octopus and baby potatoes salad                                                                               | 230 / 20 g   1750 ₺ | <i>New!</i>      |
| Салат с брокколи, креветками и ореховым соусом<br><i>Insalata di broccoli, gamberi e salsa di noci</i><br>Broccoli and shrimp salad with walnut sauce                                               | 240 g   800 ₺       | <i>New!</i>      |

# КАРПАЧЧО И АССОРТИ

## Carpacci e misticanze Carpaccio

Карпаччо из осьминога с обжаренными цукини <i>Carpaccio di piovra e zucchini</i> Octopus carpaccio with grilled zucchini	145 g   1260 ₺
Карпаччо из свежего тунца с икрой “Боттарга” и соусом “Песто” <i>Carpaccio di tonno fresco con bottarga e pesto di rucola</i> Fresh tuna carpaccio and rucola “Pesto”	110 g   1200 ₺
Карпаччо из семги “Sale bilanciato” <i>Carpaccio di salmone all’aneto ed i suoi profumi</i> Marinated salmon carpaccio	120 g   960 ₺
Карпаччо из говядины с белыми грибами, сыром Пармезан и черным трюфелем <i>Carpaccio di manzo con porcini parmigiano e tartufo nero</i> Beef carpaccio with porcini and black truffle	125 g   1000 ₺
Итальянские мясные деликатесы: Пармская ветчина, шейка Коппа, Брезаола, салями Милано, Лардо, Шпек <i>Rosa di affettati</i> Italian delicious meat platter	175 g   1250 ₺
Ассорти копченых рыб (семга, тунец, чилийский сибас и мэгр) <i>Antipasto assortito di pesce (salmone, tonno, branzino selvaggio e merluzzo)</i> Assorted smoked fish (salmon, tuna, chilean seabass and mehr)	215 g   2100 ₺
Композиция из классических итальянских сыров: Мантова, Горгонзола, Пекорино, копченый Скаморца, Тревизо, Монте Блун, джем, орехи <i>Formaggio assortiti con composizione di noci e marmellate</i> Italian cheese platter with nuts and jam	250 g   1250 ₺
Овощное ассорти <i>Crudite’ di verdure assortite</i> Fresh vegetable platter	280 g   480 ₺

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti caldi  
Hot appetizers

Баклажаны Пармиджано 180/50 g | 560 ₺  
Melanzane alla parmigiana  
Aubergine a-la Parmigiano

Морской гребешок, 200 g | 1400 ₺  
обжаренный с фуа-гра и кремом из свёклы  
Cappesante e fois gras  
Deep-sea scallop with fois gras and beetroot cream

Морской гребешок, 200 g | 1400 ₺  
запеченный под сливочным соусом “Морни”  
Preziosa conchighiglia di S. Giacomo gratinata  
Deep-sea scallop baked in a cream sauce

Запеченные улитки в ракушках по-бургундски 12 шт | 1070 ₺  
Lumache in guscio al profumi di Borgogna  
Baked snails “a la Bourgogne”

Салат с креветками и кремом из белой фасоли 210 g | 700 ₺  
Insalata di gamberi “Principessa sul pisello” su crema di fagioli  
Salad with shrimps and white bean cream

Обжаренный гребешок с вешенками 175 / 20 g | 1250 ₺ *New!*  
Cappesante scottate e funghi orecchiette  
Fried scallop with oyster mushrooms

# СУПЫ

Zuppe  
Soups

Томатный суп из морепродуктов Zuppa di frutti di mare al pomodoro Tomato seafood soup	400 g   1180 ₺
Суп-крем из тыквы Crema di zucca Cream of pumpkin soup	250 g   380 ₺
Луковый суп Zuppa di cipolle classica Onion soup	450 g   630 ₺
Тосканский суп с ягненком и овощами Stracotto d'agnello nel suo brodo Lamb and vegetable tuscan soup	280 g   850 ₺
Суп-крем из белых грибов с трюфелем Crema di funghi e tartufo Cream of mushroom & truffle soup	300 g   880 ₺
Куриный бульон с трюфелями и шпинатом Brodo di pollo al tartufo e spinaci Chicken broth with truffles and spinach	250 g   550 ₺
Суп овощной Zuppa di verdure fresche Vegetable soup	250 g   350 ₺
Суп-крем из брокколи и цветной капусты с обжаренными креветками Crema di broccoli e cavolfiore con gamberetti fritti Cream of broccoli and cauliflower with fried shrimp	260 g   580 ₺



# КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti classici  
Classic first course

- |                                                                                                                                                                                                     |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Спагетти с морепродуктами, подаются в горшочке<br>Spaghetti al cartoccio di frutti di mare<br>Seafood spaghetti served in a pot                                                                     | 450 g   1520 ₺ <i>Classic</i> |
| Тальятелле зеленые под соусом из копченой семги<br>Tagliatelle verdi al salmone affumicato<br>Spinach tagliatelle in a cream and smoked salmon sauce                                                | 250 g   900 ₺ <i>Classic</i>  |
| Тальятелле под соусом Болоньезе<br>Tagliatelle alla Bolognese<br>Tagliatelle with Bolognese sauce                                                                                                   | 300 g   750 ₺                 |
| Домашние тальятелле с соусом из белых грибов<br>Tagliatelle caserecce con salsa ai funghi porcini<br>Home-made tagliatelle with porcini sauce                                                       | 290 g   890 ₺                 |
| Спагетти с томатным соусом и базиликом Классические, как предпочитает мой папа<br>Spaghetti pomodoro e basilico come vuole Papà<br>Spaghetti in a tomato and basil sauce, just like my father likes | 300 g   650 ₺                 |
| Ризотто с белыми грибами<br>Risotto ai porcini trifolati<br>Porcini risotto                                                                                                                         | 290 g   990 ₺                 |
| Классическая лазанья<br>Lasagne classiche<br>Classic lasagne                                                                                                                                        | 330 g   950 ₺ <i>Classic</i>  |

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti  
First course

- |                                                                                                                                                                                                                                           |                |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Конкильоне с крабовым мясом и луком-порей<br><i>Conchiglioni ai granchio e porri</i><br>Conchiglioni with crab meat and leek                                                                                                              | 250 g   1750 ₺ |             |
| Равиоли с белыми грибами и фондю из Пармезана<br><i>Ravioli ai porcini con fonduta di Parmigiano</i><br>Porcini ravioli with Parmigiano fondue                                                                                            | 240 g   990 ₺  |             |
| Равиоли из ягненка в мясном соусе<br><i>Ravioli d'agnello nella sua salsa</i><br>Lamb ravioli in a meat sauce                                                                                                                             | 350 g   990 ₺  |             |
| Ризотто со шпинатом, кедровыми орешками<br>и сыром маскарпоне<br><i>Risottino spinaci e pinoli mantecato al mascarpone</i><br>Risotto with spinach, pine nuts and mascarpone                                                              | 320 g   550 ₺  |             |
| Фарфалле с креветками и копчёными сливками<br><i>Farfalle ai gamberi e profumo fumè</i><br>Farfalle with shrimps and smoked cream                                                                                                         | 350 g   950 ₺  |             |
| Равиоли с камчатским крабом с соусом из шафрана<br><i>Ravioli con granchio reale e salsa zafferano</i><br>Crab ravioli with saffron sauce                                                                                                 | 170 g   990 ₺  | <i>New!</i> |
| Домашние тальятелле с креветками и сыром страчателла<br>в томатном соусе с песто<br><i>Tagliatelle caserecce gamberi, stracciatella pomodoro e pesto</i><br>Home-made shrimp tagliatelle with strachatella cheese, tomato sauce and pesto | 310 g   950 ₺  | <i>New!</i> |
| Ризотто в мясном бульоне<br>с запеченными мозговыми костями<br><i>Risottino autunnale e midollo spadellato</i><br>Risotto with meat stock and roasted marrow bone                                                                         | 300 g   720 ₺  | <i>New!</i> |

# РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di pesce  
Second course "Seafood"

Бранзино, запеченная с морепродуктами Branzino ripieno di delizie di mare Sea bass baked with seafood	500 g   2050 ₺
Черная треска с песто-пюре и овощной брускеттой Halibut con crema di pesto e bruschetta di verdure Black cod fillet with pesto-puree and vegetable bruschetta	290 g   2830 ₺
Чилийский сибас на пару с конфи из овощей Branzino cileno con confit di verdure Steamed chilean seabass with vegetable confit	320 g   2950 ₺
Осьминог обжаренный с мини картофелем и листьями салата Polipo fritto con patate mini e foglie di lattuga Fried octopus with mini potatoes and lettuce leaves	270 g   2600 ₺
Палтус с хрустящей корочкой и картофельным пюре с луком порей Halibut croccante e purè di patate con porro Crisp Halibut and mashed potatoes with leek	310 g   1500 ₺
Филе сибаса на пару с обжаренными овощами Filetto di branzino al vapore con verdure arrostate Steamed sea bass fillet with roasted vegetables	250 g   900 ₺

# РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di pesce  
Second course "Seafood"

Филе судака с соусом из белого вина и тапенадом 190 g | 1050 ₺  
Luccio-perca al vino bianco e topinade di olive  
Pike perch fillet with white wine sauce and topinate

Запеченная форель с сезонными овощами 270 g | 1200 ₺  
Filetto di trota al forno e verdure di stagione  
Baked trout with seasonal vegetables

Обжаренный калкан с грибным соусом 240 g | 1700 ₺  
Rombo tropicale e salsina di funghi  
Fried kalkan with mushroom sauce

Запечённый чилийский сибас с древесным ароматом и соусом из кокосового молока 260 / 20 g | 2800 ₺ *New!*  
Branzino cileno arrosto affumicazione diretta e latte di cocco  
Chilean sea bass roasted on the woodstove with coconut sauce

Подкопченая треска с бататом и брокколи 265 / 40 / 20 g | 3200 ₺ *New!*  
Merluzzo leggermente affumicato patata dolce e broccoli  
Smoked codfish with sweet potato and broccoli

# МЯСНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di carne  
Second course "Meat"

- |                                                                                                                                                                                                        |                       |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Филе из говядины "Ангус" а-ля Россини<br>(историческая рецептура)<br>Filetto di manzo «Angus» alla Rossini. Ricetta storica<br>«Angus» beef fillet «Rossini», historical receipt                       | 340 g   2520 ₺        |             |
| Каре ягненка с травами под мясным соусом<br>Costolette d'agnello scottato alle erbe in salsa di carne<br>Lamb rack with herbs in a meat sauce                                                          | 270 g   1750 ₺        |             |
| Филе утки с соусом из апельсина с корицей<br>Filetto d'anatra con salsa all'arancia e cannella<br>Duck fillet with orange and cinnamon sauce                                                           | 240 g   1200 ₺        |             |
| Обжаренное филе говядины с соусом Тоннато<br>Filetto di manzo con salsa tonnata<br>Roasted beef fillet with tonnata sause                                                                              | 290 g   1450 ₺        |             |
| Филе говядины<br>со сливочным жульеном из трех видов грибов<br>Filetto di manzo con crema di julienne da specie di funghi terryty<br>Beef fillet with cream julienne from terryty species of mushrooms | 350 g   2520 ₺        |             |
| Говяжьи щёчки с мини картофелем и грибами<br>Guancette di vitello patate novelle e funghi freschi<br>Beef cheeks with baby potatoes and mushrooms                                                      | 390 g   990 ₺         | <i>New!</i> |
| Оссобуко по милански с полентой<br>Ossobuco alla milanese con gramolata e polenta<br>Milan-style ossobuko with polenta                                                                                 | за 100 / 20 g   300 ₺ | <i>New!</i> |
| Нежное куриное филе с лентой из цукини на пару<br>Rollata di pollo e filandra di zucchine al vapore<br>Tender steamed chicken fillet with zucchini ribbons                                             | 330 g   750 ₺         | <i>New!</i> |

# МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Pesce dalla griglia  
Grilled seafood

Три размера креветок:	2/4	с головой и панцирем	за 100 g   950 ₺
Gamberi	4/8	с головой и панцирем	за 100 g   950 ₺
3 size prawns	8/12	чищенные	за 100 g   950 ₺
Осьминог			100 g   1600 ₺
Piovra			
Octopus			
Морской гребешок			100 g   1000 ₺
Cappesante fresche grigliate			
Deep-sea scallop			
Филе семги			200 g   1100 ₺
Darna di salmone alla griglia			
Salmon fillet			
Бранзино в фольге или жареная			100 g   370 ₺
Branzino al cartoccio grigliato			
Alla griglia Sea bass in a foil			
Дорадо в фольге или жареная			100 g   370 ₺
Orata al cartoccio grigliata			
Del "Mediterraneo" grigliata Dorado in a foil			
Стейк из чилийского бранзино			100 g   1500 ₺
Branzino selvaggio alla griglia			
Chilean seabass steak			
Филе тунца			100 g   900 ₺
Filettino di tonno			
Tuna fillet			
Фаланги краба			100 g   2350 ₺
Granchio			
Crab			
Черная треска			100 g   1830 ₺
Black cod grigliato			
Black cod			

# МЯСО НА ГРИЛЕ

Carne dalla griglia  
Grilled meat

Стейк из говядины “Ангус” Steik di “Angus” “Angus” steak	за 100 g   790 ₺
Филе говядины Filetto di manzo Beef fillet	за 100 g   830 ₺
Каре ягненка Le costolette d’agnello alla griglia Lamb rack	220/50 g   1300 ₺

## СОУСЫ

Salse  
Sauces

Мясной соус Sugo di carne Meat sause	за 100 g   250 ₺
Соус перечный с коньяком Salsa al congnac Pepper sauce with cognac	за 100 g   220 ₺
Сливочный соус с белыми грибами Crema ai porcini Cream sauce with porcini	за 100 g   250 ₺
Томатный острый соус Salsa piccante al pomodoro Tomato hot sause	за 100 g   200 ₺
Сырный соус Fonduta di formaggio Chees sause	за 100 g   400 ₺

# ГАРНИРЫ

Contorni  
Garnish

Овощи на пару <i>Verdure al vapore</i> Steamed vegetables	150 g   450 ₺
Овощи, обжаренные на гриле <i>Verdure alla griglia</i> Grilled vegetables	200 g   450 ₺
Рис с нежными овощами <i>Riso bianco alle verdure</i> Rice with delicate vegetables	150 g   300 ₺
Картофельное пюре <i>Purea di patate</i> Mashed potatoes	150 g   250 ₺
Картофель запеченный <i>Patate al forno</i> Baked potatoes	150 g   250 ₺
Картофель фри <i>Patate fritte</i> French fries	150 g   250 ₺
Шпинат <i>Spinaci in foglie</i> Spinach	150 g   400 ₺
Спаржа <i>Asparagi scottati</i> Asparagus	60 g   400 ₺
Обжаренный бэби картофель с зеленью <i>Patate novelle prezzemolate</i> Fried baby potatoes with greens	150 g   250 ₺



# ПИЦЦА

Pizza  
Pizza

**“Маргарита”** 300 g | 650 ₺  
La pizza della regina “Margherita”  
Pizza “The queen Margaret”

**С морепродуктами** 450 g | 1420 ₺  
La pizza dell'amico pescatore  
Pizza with seafood

**С тунцом и луком** 400 g | 890 ₺  
La pizza con tonno e cipolla  
Pizza with tuna and onion


**“Алла Дьявола”** 330 g | 850 ₺  
La pizza “Diavola”  
Pizza “Diabola”

**“Четыре сыра”** 320 g | 890 ₺  
La pizza “Quattro formaggi”  
Pizza “Four cheese”

**С ветчиной и грибами** 400 g | 950 ₺  
La pizza prosciutto e funghi  
Pizza with ham and mushrooms

Дополнительные ингредиенты для пиццы (за 100г):  
моцарелла 150 ₺ / тунец 200 ₺ / прошутто котто 200 ₺  
шампиньоны 150 ₺ / жаренные белые грибы 500 ₺  
лук 50 ₺ / куриное филе 250 ₺ / помидоры 150 ₺ / салями 100 ₺

# ПИЦЦА



Pizza Pizza	
<b>“Прошутто котто”</b> La pizza con prosciutto cotto Pizza with ham	360 g   750 ₺
<b>С салями “Фелино”</b> La pizza al salame dolce Pizza with salame “Felino”	330 g   850 ₺
<b>С пармской ветчиной и руколой</b> La pizza al crudo e rucola Pizza parm ham and rucola	400 g   1240 ₺
<b>Римская пицца Маргарита</b> Pinsa alla romana margherita Roman pizza “Margarita”	340 g   650 ₺
<b>Римская пицца Четыре сыра</b> Pinsa alla romana 4 formaggi Roman pizza “Four cheese”	360 g   890 ₺
<b>Римская пицца с морперодуктами</b> Pinsa alla romana ai frutti di mare Roman pizza with seafood	400 g   1420 ₺

Дополнительные ингредиенты для пиццы (за 100г):  
моцарелла 150 ₺ / тунец 200 ₺ / прошутто котто 200 ₺  
шампиньоны 150 ₺ / жаренные белые грибы 500 ₺  
лук 50 ₺ / куриное филе 250 ₺ / помидоры 150 ₺ / салями 100 ₺

# ФОКАЧЧА

Focacce  
Focaccia

Фокачча с сыром “Пармезан”

Focaccia alla parmigiano  
Focaccia with parmigiano

200 g | 300 ₺

Фокачча с соусом “Песто”

Focaccia al pesto  
Focaccia with pesto

180 g | 320 ₺

Фокачча с черными трюфелями

Focaccia tartufata  
Focaccia with black truffles

180 g | 1050 ₺

Фокачча с белыми грибами

Focaccia ai porcini  
Focaccia with mushrooms

200 g | 680 ₺

Фокачча с чесноком

Focaccia all'aglio  
Focaccia with garlic

180 g | 250 ₺

Фокачча

Focaccia  
Focaccia

170 g | 250 ₺

# ДЕСЕРТЫ

I dolci  
Desserts

- Торт “Римская ночь” 90 g | 450 ₺  
Torta “notte romana”  
Cake “Rome night”
- Пасьон с соусом манго и свежими ягодами 90 g | 15 g | 30 g | 450 ₺  
Dessert frutto della passione  
Passion
- Паннакотта с фруктовым сиропом 100 g | 400 ₺  
Pannakotta con sciroppo di frutta  
Pannakotta with fruit syrup
- Тирамису. Настоящий. Правильный. Классический. 190 g | 550 ₺  
Tiramisù. vero. originale. classico.  
Tiramisu. True. Original. Classic.
- Мамин любимый цветок 100 g | 350 ₺  
Il fiore preferito della mamma  
Mother’s favorite flower
- Торт “3 шоколада” с апельсиново-ванильным соусом 120 g | 25 g | 580 ₺  
Torta dei 3 cioccolati salsa di arancia vanigliata  
Classic cheesecake with berry sauce, ice cream and pistachios
- Мраморный semifредо 50 g | 350 ₺  
Semifreddo marmoreo  
Marble semifredo
- Чизкейк классический 70 g | 20 g | 40 g | 400 ₺  
с вишневым соусом и ягодным мороженым  
Cheesecake crema di ciliegini e gelato ai frutti di bosco  
Classic cheesecake with cherry sauce and berry ice cream

# ДЕСЕРТЫ

## I dolci Desserts

Бокал с рикоттой и грушей 130 g | 450 ₺  
Crema di ricotta alla siciliana  
Glass with ricotta and pear

Чизкейк манго-маракуйя 150 g | 350 ₺  
Cheesecake con mango e maracujá  
Cheesecake mango-passion fruit

## Мороженое Gelato / Ice cream

Шоколадное 100 g | 300 ₺  
Cioccolato  
Chocolate

Ягодное 100 g | 600 ₺  
Frutti di bosco  
Fresh berry

Фисташковое 100 g | 300 ₺  
Pistacchio  
Pisrachio

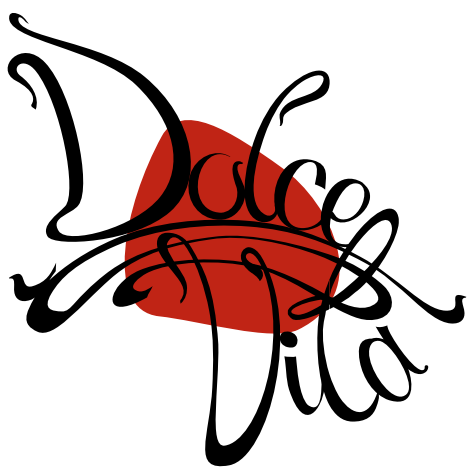
Ванильное 100 g | 300 ₺  
Vaniglia  
Vanilla

## Сорбе Sorbetto / Sorbet

Манго-маракуйя 50 g | 150 ₺  
Frutto della passione  
Mango, passion fruit

Лимон 50 g | 150 ₺  
Limone  
Lemon

Красная смородина-имбирь 50 g | 150 ₺  
Ribes rosso e zenzero  
Red currant-ginger



Шеф-повар – Соверина Витторио  
Технолог – Щербакова Екатерина Владимировна