

Menù alla carta Iva compresa

Меню со свободным выбором блюд НДС включен в стоимость

Pane, grissini, crackers : Cestino piccolo (1 persona) € 2,00
Cestino medio (2persone) € 4,00
Cestino grande (3persone) € 6,00 (4 persone) € 8,00

Хлеб, хлебные палочки, крекеры: Корзинка малая (на 1 человека) € 2,00
Корзинка средняя (на 2 человек) € 4,00
Корзинка большая (на 3 человек) € 6,00 (на 4 человек) € 8,00

Antipasti a base di carne

Мясные закуски

Antipasto toscano (finocchiona, salame, coppa, lardo di Cinta Senese) € 8,00
Закуска «Тосканская» (тосканская салями Финоккьона, традиционная колбаса, сыровяленая свиная шея Коппа, сало из свиней породы Чинта Сенезе)

Crostino toscano (2 pezzi) € 6,00
Гренки по-тоскански (2 шт.)

Prosciutto di S. Daniele o Parma € 8,00
Ветчина Сан-Даниэле или пармская ветчина

Prosciutto iberico Pata Negra affettato a mano € 16,00
Хамон Пата Негра, ручная нарезка

Prosciutto e melone € 12,00
Ветчина с дыней

Prosciutto e mozzarella di bufala € 12,00
Ветчина с моццареллой из молока буйволицы

Mozzarella di bufala l'una € 8,00
Моццарелла из молока буйволицы одна шт.

Misto di Cinta Senese (prosciutto, lardo, coppa, lonza) € 11,00
Ассорти из мясных изделий, изготовленных из мяса свиней породы Чинта Сенезе
(ветчина, сало, сыровяленая шея Коппа, копченая колбаса Лонца)

Prosciutto di razza Cinta Senese € 14,00
Ветчина из мяса свиней породы Чинта Сенезе

Antipasti a base di pesce

Рыбные закуски

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

«Рыба, предназначенная для употребления в сыром виде, была подвергнута предварительной обработке в виде шоковой заморозки, в соответствии с требованиями Регламента ЕС 853/2004, Приложение III, глава 3, литера D, пункт 3».

Antipasti crudi Закуски из сырой рыбы

Carpaccio di salmone reale norvegese all’aneto marinato con insalatina di campo € 11,00
Карпаччо из норвежского королевского лосося, заправленное маринованным укропом, с гарниром из салата из трав

Carpaccio di salmone reale selvaggio € 16,00
Карпаччо из дикого королевского лосося

Carpaccio di pesce spada e salmone reale € 15,00
Карпаччо из меч-рыбы и королевского лосося

Carpaccio misto con crostacei, ostriche Gillardeau € 26,00
Карпаччо ассорти с ракообразными и устрицами Жилардо

Crostacei crudi € 10,00
Сырые ракообразные l’etto
за 100 г

Ostriche Gillardeau n° 1 -una- € 6,00
Устрицы Жилардо - 1 шт.

Alici marinate di Cetara € 12,00
Маринованные четарские анчоусы

Antipasti cotti

Закуски из рыбы, подвергнутой тепловой обработке

Antipasto di mare € 13,00
Закуска из даров моря

Polpo verace bollito con patate € 13,00
Отварной скалистый осьминог с картофелем

Pesce spada affumicato con rughetta e gamberi € 13,00
Копченая рыба-меч с руколой и раками

Polpetti affogati € 16,00
Осьминожки в томатном соусе

Polpette di calamari € 12,00
Биточки из кальмаров

Per gli antipasti cotti, quando non disponibile il fresco usiamo prodotto pescato nazionale di altissima qualità (provenienza puglia e sicilia) congelato a bordo.

Приготовление закусок из рыбы, подвергнутой тепловой обработке: если в наличии нет свежевывловленной продукции, мы используем высококачественную рыбу, выловленную в национальных водах (в Апулии и на Сицилии) и замороженную непосредственно на судне.

Primi a base di carne

Мясные первые блюда

Tagliatelle fatte in casa al ragù Toscano di manzo chianino IGP e fegatini di pollo Домашняя паста тальятелле с соусом по-тоскански из мяса скота породы Кьянина IGP и куриной печени	€ 13,00
Rigatoni con stufato di chianina e pecorino di fossa Паста ригатони с тушеной говядиной, полученной от скота породы Кьянина, и овечьим сыром Пекорино-ди-Фосса, произведенным в яме	€ 12,00
Rigatoni alla amatriciana con pecorino di fossa Паста ригатони по-аматричански с овечьим сыром Пекорино-ди-Фосса, произведенным в яме	€ 11,00
Spaghetti alla carbonara Спагетти карбонара	€ 11,00
Tortellini Тортеллини	€ 13,00
Fettuccine al ragù di chianina Паста феттуччине с соусом из мяса скота породы Кьянина	€ 12,00
Fettuccine al pomodoro Паста феттуччине в томатном соусе	€ 11,00
Fettuccine ai funghi porcini Паста феттуччине с белыми грибами	€ 13,00
Tagliolini o risotto al tartufo Тальолини или ризотто с трюфелями	€
Gnocchi (il giovedì) Клецки ньокки (по четвергам)	€ 10,00
Minestre del giorno: Martedì..... Ribollita (Solo in inverno) Mercoledì..... Farro con fagioli Giovedì..... Orzo e lenticchie Venerdì..... Pasta e ceci	€ 10,00
Дежурные супы: Вторник... Овощной суп риболлита (Только в зимнее время) Среда..... Полбовый с фасолью Четверг... Ячменный с чечевицей Пятница... С нутом и пастой	

Primi a base di pesce Рыбные первые блюда

Spaghetti alle vongole veraci selvagge Спагетти с моллюсками «морской петушок», выросшими в естественной среде	€ 15,00
Spaghetti alle vongole veraci selvagge con bottarga Спагетти с моллюсками «морской петушок», выросшими в естественной среде, и прессованной икрой боттарга	€ 17,00
Spaghetti con totanetti freschi Спагетти со свежими каракатицами	€ 13,00
Risotto alla pescatora Ризотто по-рыбацки	€ 13,00
Spaghetti con crostacei Спагетти с ракообразными	€ 18,00
Ravioli al salmone fatti in casa Домашние равиоли с лососем	€ 13,00

La Frisona nazionale

Блюда из говядины, полученной от скота местной фризской породы

Fiorentina ai ferri a peso (circa gr.400/500 a porzione) l'etto Бифштек по-флорентийски на гриле, на вес (одна порция примерно 400/500 г) цена за 100 г	€ 5,00
Bistecca ai ferri (circa/approximately 350/400 grammi) Бифштек на гриле (одна порция примерно 350/400 г)	€ 18,00
Tagliata con rughetta Вырезка с руколой	€ 14,00
Tagliata con tartufo Вырезка с черным трюфелем	€
Tagliata con funghi porcini Вырезка с белыми грибами	€
Tagliata con patate gratinate Вырезка с картофелем гратен	€ 14,00
Hamburger alla tartara ai ferri (circa 220 grammi) Гамбургер на гриле под соусом тартар (примерно 220 г)	€ 14,00
Hamburger alla tartara ai ferri con patate Гамбургер на гриле под соусом тартар с картофелем	€ 14,00
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo Гамбургер на гриле под соусом тартар с черным трюфелем	€
Hamburger alla tartara ai ferri con funghi porcini Гамбургер на гриле под соусом тартар с белыми грибами	€
Filetto Филе	€ 20,00

Le antiche razze Toscane: La Chianina, La Calvana e il Mucco Pisano

Prodotti di nostra filiera esclusiva, allevati al pascolo nei mesi meno rigidi.

La Calvana è un ecotipo della Chianina detta anche Chianina di montagna, proveniente dai monti della Calvana tra Prato e Firenze, esclusiva delle province di Pistoia, Prato e Firenze.

Il Mucco Pisano, razza risalente al 1700, è esclusivo della provincia di Pisa.

Старинные тосканские породы: Кьянина, Кальвана и Мукко Пизано

**Продукция изготавливается эксклюзивно для нас,
в теплое время года скот выращивается на подножном корме.**

Кальвана – это экотип породы Кьянина, также называемый Горная Кьянина, выращивается в Кальванских горах между городами Прато и Флоренция, только в провинциях Пистойи,

Прато и Флоренции. Мукко Пизано – порода, появившаяся в 18 веке, выращивается исключительно в провинции Пизы.

Fiorentina ai ferri a peso (circa gr.400/500 a porzione) l'etto Бифштекс по-флорентийски на гриле , на вес (одна порция примерно 400/500 г) цена за 100 г	€ 6,50
Bistecca ai ferri (circa/approximately gr. 350/400) Бифштекс на гриле (примерно 350/400 г)	€ 22,00
Tagliata con rughetta Вырезка с руколой	€ 16,00
Tagliata con tartufo Вырезка с черным трюфелем	€
Tagliata con funghi porcini Вырезка с белыми грибами	€
Tagliata con patate gratinate Вырезка с картофелем гратен	€ 16,00
Hamburger alla tartara ai ferri Гамбургер на гриле под соусом тартар	€ 16,00
Hamburger alla tartara ai ferri con patate Гамбургер на гриле под соусом тартар с картофелем	€ 16,00
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo Гамбургер на гриле под соусом тартар с черным трюфелем	€
Hamburger alla tartara ai ferri con funghi porcini Гамбургер на гриле под соусом тартар с белыми грибами	
Filetto Филе	€ 25,00

Altri secondi di Carne Прочие вторые мясные блюда

Lombata di vitello Телячье филе	€ 16,00
Il Reposo con polenta arrostita di granturco integrale Жаркое с перцем, с жареной полентой из цельнозерновой кукурузы	€ 16,00
Abbacchio scottadito Жаркое из молочного барашка «с огня»	€ 15,00
Scaloppina al limone o al vino Эскалоп с лимонным соком или в винном соусе	€ 14,00
Saltimbocca alla romana Телячий шницель сальтимбокка по-римски	€ 15,00
Costoletta di lombo alla milanese Отбивная по-милански	€ 16,00
Cotoletta alla bolognese Отбивная по-болонски	€ 16,00
FUNGHI PORCINI ARROSTO ЖАРЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ	€
UOVA AL TARTUFO NERO ESTIVO ЯИЧНИЦА С ЛЕТНИМ ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	€

IL PESCE **РЫБА**

Pesce bianco (circa 250/350gr a porzione)l'etto	€ 8,00
Spigola, orata, pezzogna, ombrina, dentice, sogliola, fravolino, sarago, marmora, coccio, scorfano, cernianostrale, S.Pietro	
Белая рыба (одна порция примерно 250/350 г)цена за 100 г	€ 8,00
Сибас, дорада, морской лещ, светлый горбыль, зубан, камбала, пагель красный, морской карась, мармир, морской петух, морской ерш, группер, солнечник	
Pesce bianco al forno con patate (circa 250/350 gr a porzione)l'etto	€ 8,00
Запеченная белая рыба с картофелем (одна порция примерно 250/350 г)цена за 100 г	
Arrosto misto	€ 24,00
Жареное рыбное ассорти	
Trance o filetti di pesce bianco	€ 24,00
Стейки или филе белой рыбы	

Crostacei del tirreno (una porzione) Ракообразные Тирренского моря (одна порция)		€ 28,00
*Crostacei dal mediterraneo o dal nord atlantico orientale *Ракообразные Средиземного моря либо Северо-восточной Атлантики		€ 28,00
Aragosta e astice nazionale Лангуст и омар итальянского происхождения	l'etto цена за 100 г	€ 16,00
Astice blu Голубой омар	l'etto цена за 100 г	€ 12,00
Frittura di calamari e gamberi di paranza del tirreno Жареные кальмары и раки, свежевывловленных в Тирренском море		€ 20,00
*Frittura di calamari e gamberi *(dal mediterraneo o dal nord atlantico orientale) *Жареные кальмары и раки *(выловленные в Средиземном море либо в Северо-восточной Атлантике)		€ 20,00
Calamaretti di paranza del tirreno Мелкие кальмары, свежевывловленные в Тирренском море		€ 22,00
Totanetti di paranza del tirreno Мелкие каракатицы, свежевывловленные в Тирренском море		€ 18,00
Frutti di mare misti Ассорти из даров моря		€ 16,00
Vongole veraci selvagge pescate alla marinara Моллюски «морской петушок» (выросшие в естественной среде) под соусом «маринара»		€ 24,00
Cozze alla marinara Мидии под соусом «маринара»		€ 10,00
Frittura mista di paranza Жареное ассорти из свежевывловленной рыбы		€ 20,00
Gamberetti di paranza del tirreno alla marinara Свежевывловленные в Тирренском море креветки по-морскому		€ 18,00
*Gamberetti di paranza alla marinara * Свежевывловленные креветки по-морскому		€ 18,00
Alici fritte o gratinate Анчоусы, жаренные в масле или в панировке		€ 14,00
Alici gratinate con patate al forno Анчоусы в панировке, запеченные с картофелем		€ 16,00
Polpette di calamari Биточки из кальмаров		€ 16,00

* congelato a bordo

* заморожено непосредственно на судне

Pizzeria- con mozzarella dell' "Antica latteria di Tramonti"
Пиццы – с моцареллой, изготовленной на молочной ферме
«Antica latteria di Tramonti»

Focaccia Фокачча	€ 3,50
Pizza margherita Пицца «Маргарита»	€ 8,00
Pizza napoletana Пицца по-неаполитански	€ 8,00
Pizza alla marinara Пицца «Маринара»	€ 6,50
Pizza con funghi Пицца с грибами	€ 8,50
Pizza al prosciutto di Parma Пицца с пармской ветчиной	€ 13,00
Pizza capricciosa Пицца «Капричоза»	€ 11,50
Pizza con pomodorini di Pachino e Bufala Пицца с помидорами черри и моцареллой из молока буйволицы	€ 12,50
Pizza alla pescatora Пицца с дарами моря	€ 13,00
Pizza con pesce spada affumicato Пицца с копченой рыбой-меч	€ 14,00
Pizza al salmone Пицца с лососем	€ 14,00
Crostino con alici Гренок с анчоусами	€ 7,50
Crostino al prosciutto Гренок с ветчиной	€ 10,50
Crostino capriccioso Гренок с грибами и ветчиной	€ 11,00
Crostino con pesce spada affumicato Гренок с копченой рыбой-меч	€ 11,50
Crostino con salmone affumicato Гренок с копченым лососем	€ 12,00
Calzone al prosciutto Закрытая пицца с ветчиной	€ 10,50

Contorni Гарниры

Verdure bollite a scelta Отварные овощи на выбор	€ 7,00
Insalata verde o mista Салат зеленый или овощной	€ 6,00
Fagioli di Sorana IGP all'olio Соранская фасоль IGP с оливковым маслом	€ 6,00
Fagioli di Sorana IGP all'uccelletto Соранская фасоль IGP в томатном соусе	€ 7,00
Radicchio trevigiano ai ferri Тревизанский цикорий на гриле	€ 8,00
Crudità mista in pinzimonio Сырые овощи с соусом из лимона и оливкового масла	€ 8,00
Melanzane al forno Запеченные баклажаны	€ 6,00
Patate gratinate al forno Запеченный картофель гратен	€ 5,00
Patatine fritte Жареный картофель	€ 6,00
Carciofi alla romana Артишоки по-римски	€ 6,00
Carciofi alla giudia Артишоки по-иудейски	€ 6,00
Puntarelle con salsa di alici Верхушки цикория под соусом из анчоусов	€ 8,00

Formaggi Сыры

Formaggi tradizionali (groviera, gorgonzola, pecorino romano, caciotta) Традиционные сыры (Гровьера, Горгондзола, римский овечий сыр Пекорино, полумягкий сыр Качотта)	€ 6,00
Formaggi misti Сырное ассорти	€ 10,00
Parmigiano Reggiano Пармезан Пармиджано-Реджано	€ 8,00
Pecorino di fossa con miele Овечий сыр Пекорино-ди-Фосса, произведенный в яме, с медом	€ 11,00

Dessert Tutti i dolci e biscotti sono fatti in casa

Десерты Все сладкие блюда и выпечка – домашнего производства

Dolci del giorno Десерт дня	€ 8,00	
Crostata di visciole Песочный пирог с вишней ,	Cream Caramel Крем-карамель	€ 6,00
Tiramisù Тирамису	€ 7,00	
Fruttini gelato di castagne e noci Каштаны и грецкие орехи с начинкой из мороженого	€ 8,00	
Cantuccini toscani alle mandorle con Vin Santo Тосканское миндальное печенье кантуччини с десертным вином Вин Санто	€ 6,00	
Cantuccini toscani al cioccolato fondente con Rhum Тосканское миндальное печенье кантуччини с горьким шоколадом и ромом	€ 7,00	
Gelato al Tartufo nero Мороженое «Черный трюфель»	€ 8,00	
Gelato di crema, cioccolato o nocciola Мороженое сливочное, шоколадное или ореховое	€ 7,00	
Sorbetto al limone della casa Фирменный лимонный шербет	€ 7,00	
Macedonia di frutta fresca Салат из свежих фруктов	€ 6,00	
Frutti di bosco misti Ягодное ассорти	€ 7,00	
Frutti di bosco misti con gelato o panna Ягодное ассорти с мороженым или сливками	€ 9,00	
Fragoline di bosco Земляника	€ 8,00	
Fragoline di bosco con gelato o panna Земляника с мороженым или сливками	€ 10,00	
Fragole Клубника	€ 7,00	
Fragole con gelato o panna Клубника с мороженым или сливками	€ 9,00	
Ananas fresco Свежий ананас	€ 7,00	
Ananas fresco con gelato Свежий ананас с мороженым	€ 9,00	
Frutta di stagione (1 frutto) Сезонные фрукты (1 фрукт)	€ 2,00	

Acqua minerale

€ 3,50

Минеральная вода

Ferrarelle, nepi, boario

Ferrarelle, Nepi, Boario

Birra alla spina “Spaten Gold di Monaco”**Разливное пиво «Spaten Gold di Monaco»**

Media	€ 6,50	Piccola	€ 4,00
Среднее	€ 6,50	Маленькое	€ 4,00

Birra in bottiglia nastro azzurro**Бутылочное пиво Nastro Zzzurro**

Grande	€ 5,00	Piccola	€ 3,00
Большое	€ 5,00	Маленькое	€ 3,00

Birre artigianali:**Ремесленное пиво:**

-Pater Liven Blanche 0,75 4,5% vol. € 20,00

-Pater Liven Blanche 0,75 крепость 4,5% vol.

-Birra “Statale 67” – Birrificio di Monte lupo € 8,00

-Пиво «Statale 67» – Пивоварня Monte Lupo

Bibite aranciata, pepsi cola, gassosa

€ 3,00

Безалкогольные напитки оранжад, Pepsi-Кола, сладкая газированная вода

Caffetteria**Горячие напитки**

Caffè	€ 2,00	Thè	€ 2,00	Сапруссино	€ 3,00
Кофе	€ 2,00	Чай	€ 2,00	Капучино	€ 3,00