



ANTIPASTI/STARTER/VORSPEISEN HORS-D'OEUVRE/ЗАКУСКИ



SUFFLÉ DI BASILICO E NOCI CON POMODORI AL FORNO E SALSА ALL'AGLIO

9,50€ 🍏

BASIL AND NUTS SOUFFLE WITH BAKED TOMATOES AND GARLIC SAUCE
BASILIKUM-NUSS-SOUFFLE MIT GEBACKENEN TOMATEN UND KNOBLAUCHSAUCE
SOUFFLÉ AU BASILIC ET AUX NOIX AVEC TOMATES AU FOUR ET SAUCE À L'AIL
СУФЛЕИЗБАЗИЛИКАИГРЕЦКОВОАРЕХАСЗАПЕЧЁННЫЕПАМИДОРАМИИЧЕСНОЧНЫМСОУСМ

FOCACCIA FATTA IN CASA CON BURRATA E PANCETTA DELLA BAITA

10,50€

HOME-MADE FOCACCIA WITH MOZZARELLA BURRATA CHEESE AND HOME-MADE BACON
HAUSEGEMACHT FOCACCIA MIT BURRATA KÄSE UND HAUSEGEMACHT SPECK
FOCACCIA DE LA MAISON AVEC BURRATA FROMAGE ET BACON DE LA MAISON
ДОМАШНЯЯФОКАЧАСЫРОММОЦАРЕЛЛАБУРРАТАИДОМАШНИЙБЕКОН

FONDUTA VALDOSTANA CON FUNGHI MISTI, UOVO PÔCHE E OLIO TARTUFATO*

12€ 🍏

FONDUE CHEESE WITH MUSHROOMS AND EGG IN TRUFFLE OLIVE OIL
FONDUE KÄSE MIT PILZE, EI UND TRÜFFEL OLIVEN OIL
FONDUE AVEC CHAMPIGNONS ET OEUF AUX TRUFFES
СЫРНЫЙФОНДЮСГРИБАМИ, ЯИЦОПОШОТИТРЮФЕЛЬНОЕМАСЛА

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI VALDOSTANI

12,50€

ASSORTMENT OF CURED MEATS AND CHEESES OF THE VALLE D'AOSTA
GEMISCHTER AUFSCHNITT UND KÄSE VALDOSTANI
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES VALDÔTAINE
АССОРТИМЕНТНАРЕЗКИИСЫРАИЗВАЛЛЕД, АОСТА

TARTAR DI CARNE CON SALSА DELLA CASA*

13€

BEEF TARTAR WITH SAUCES OF THE HOUSE
RIND-TARTAR MIT SAUCEN DES HAUSES
TARTARE DE BOEUF AVEC DES SAUCES DE LA MAISON
МЯСНОЙТАРТАРСДОМАШНИМСОУСОМ

ROASTBEEF DI CERVO CON CARCIOFI TRIFOLATI E SALSА AI FRUTTI ROSSI*

13€

DEER ROASTBEEF WITH ARTICHOKEs AND REDFRUIT SAUCE
HIRSCH-ROASTBEEF MIT ARTISCHOCKEN UND ROTER FRUCHTSAUCE
RÔTI DE VŒUF DE CERF AUX ARTICHAUTS ET SAUCE AUX FRUITS ROUGES
РОСТБИФИЗОЛЕНИНЫИСТУШЕНЫМИАРТИШОКИИСОУСИЗКРАСНЫХФРУКТОВ

🍏 = **VEGETARIANO/VEGETARIAN/VEGETARIER/VÉGÉTARIEN**

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE, OPPURE COMPRATO
FRESCO E POI ABBATTUTO DA NOI

IL CESTINO DI PANE NON È INCLUSO NEL PREZZO

ZUPPE/SOUP/SUPPEN/POTAGES/СУПЫ

ZUPPA VALPELLINENZE

11€ 🍏

VALLE D'AOSTA SOUP WITH CABBAGE, BLACK BREAD, CHEESE AND MEAT BROTH
VALLE D'AOSTA-SUPPE MIT KOHL, SCHWARZBROT, KÄSE UND FLEISCHBRÜHE
SOUPE DU VAL D'AOSTE AVEC CHOU, PAIN NOIR, FROMAGE ET BOUILLON DE VIANDE
ВАЛЛЕД, АОСТАСУПСКАПУСТОЙ, ЧЁРНЫЙХЛЕБ, СЫРИМЯШНОЙБУЛЬОН

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE

11€ 🍏

ONION SOUP WITH FROMAGE AND BREAD
ZWIEBELSUPPE MIT FRISCHKÄSE UND BROT
SOUPEÀ L'OIGNON AVEC FROMAGE ET PAIN
ЛУКОВЫЙСУПСЫРОМИХЛЕБОМ

ZUPPA DEL GIORNO/SOUP OF THE DAY/TAGESSUPPE/SOUBE DU JOUR/СУП ДН

11€ 🍏

ASK TO THE WAITERS EVERYDAY SOMETHING DIFFERENT
FRAGEN SIE DIE KELLNER JEDEN TAG ETWAS ANDERES
DEMANDEZ AUX SERVEURS CHAQUE JOUR QUELQUE CHOSE DE DIFFÉRENT
СПРОСИТЬУОФИЦИАНТА, КАЖДЫЙДЕНЬНОВЫИСУП

PRIMI PIATTI/PASTAS/NUDELN/PÂTES/ПЕРВЫЕ БЛЮДА

PENNE ALL'ARRABBIATA

9€ 🍏

PASTA QUILLS WITH SPICY TOMATO SAUCE
MAKKARONI MIT SCHRFTOMATENSAUCE, KNOBLAUCH UND PETERSILIE
PATÊS COURTES AVEC SAUCE TOMATE ÉPICÉE
ПАСТАПЕННЕСОСТРЫМТОМАТНЫМСОУСОМ

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

9€ 🍏

SPAGHETTI WITH GARLICS, OIL AND CHILLI
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL UND CHILI
SPAGHETTI À L'AIL, À L'HUILE ET AU PIMENT
СПАГЕТТИСЧЕШОКОМ, ОЛИВКОВОЕМАСЛОИОСТРЫЙПЕРЕЦ

LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA*

11€

HOME-MADE LASAGNA BOLOGNESE
HAUSGEMACHTE LASAGNA
LASAGNE BOLOGNAISE MAISON
ДОМАШНЯЯЛАЗАНЬЯБОЛОНЕЗ

🍏 = VEGETARIANO/VEGETARIAN/VEGETARIER/VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

11€

SPAGHETTI WITH EGGS AND BACON
SPAGHETTI MIT EIERN UND SPECK
SPAGHETTI AUX ŒUFS ET BACON
СПАГЕТТИКАРБОНАРА(СЯИЦОМИБЕКОН)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI FUNGHI PORCINI*

12€ 🍏

HOME-MADE TAGLIATELLE WITH WILD MUSHROOMS
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT WILDPILZEN
TAGLIATELLES MAISON AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
ДАМАШНЯЯЛАПШАСБЕЛЫМИГРИБАМИ

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGU D'ANATRA*

12,50€

HOME-MADE PAPPARDELLE WITH DUCK SAUCE
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT ENTENSAUCE
PAPPARDELLE MAISON À LA SAUCE DE CANARD
ДОМАШНЯЯПАСТАПАПАРДЕЛИСУТИНОЕРАГУ

GNOCCHI FATTI IN CASA CON FONDUTA, NOCI E MOCETTA CRUDA*

13€

HOME-MADE GNOCCHIS WITH FONDUE CHEESE, NUTS AND MOCETTA FROM THE
VALLEY
HAUSGEMACHTE GNOCCHIS MIT FONDUE-KÄSE, NÜSSEN UND MOCETTA AUS DEM TAL
GNOCCHIS MAISON AU FROMAGE FONDUE, NOIX ET MOCETTA DE LA VALLÉE
ДОМАШНИЕНЬОККИССЫРНОМФОНДЮ, ГРЕЦКИМОРЕХАМИСЫРОВАЛЕНОЕМЯСО

**RAVIOLI DEL PLIN DI CERVO FATTI IN CASA
CON CREMA DI PARMIGGIANO E ZAFFERANO***

15€

HOME-MADE DEER RAVIOLI WITH PARMIGGIANO AND SAFRAN SAUCE
HAUSGEMACHTE HIRSCHRAVIOLI MIT PARMIGIANO UND SAFRANSAUCE
RAVIOLIS DE CERFS FAITS MAISON AVEC SAUCE AU PARMIGIANO ET SAFRAN
ДОМАШНИЕРАВИОЛИ(ПЕЛИМЕНЬ) ИЗОЛЕНИНЫССОУСОМИЗПАРМЕЗАНИШАФРАН

RISOTTO AL VINO ROSSO CON QUAGLIE GLASSATE E FONDUTA*

15€

RISOTTO IN RED WINE SAUCE WITH FONDUE CHEESE AND QUAILS
RISOTTO IN ROTWEINSAUCE MIT FONDUEKÄSE UND WACHTELN
RISOTTO AU VIN ROUGE AVEC FONDUE ET CAILLES
РИЗОТТОСКРАШЫМВИНОМ,ПЕРЕПЕЛОМИСЫРНОЙФОНДЮ

**SECONDI PIATTI/MAIN COURSE/HAUPTGERICHT/PLAT
PRINCIPAL/ВТОРОЕБЛЮДО**

POLENTA CONCIA

9,50€ 🍏

POLENTA WITH CHESSE FROM THE AOSTA VALLEY
POLENTA MIT KÄSE AUS DEM AOSTATAL
POLENTA AU FROMAGE DE LA VALLÉE D'AOSTE%
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯМУКА) ССЫРОМИЗВАЛЛЕД, АОСТА

POLENTA E FUNGHI*

12€ 🍏

POLENTA WITH MIX OF MUSHROOMS
POLENTA MIT PILZMISCHUNG
POLENTA AVEC MÉLANGE DE CHAMPIGNONS
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯМУКА) СГРИБАМИ

POLENTA E SALSICCIA IN UMIDO

15€

POLENTA WITH SAUSAGEES IN TOMATO SAUCE
POLENTA MIT WÜRSTCHEN IN TOMATENSAUCE
POLENTA AUX SAUCISSES À LA SAUCE TOMATE
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯМУКА) СДАМАШНЕИКАЛБАСОИВТОМАТНЫМСОУСЕ

**GUANCIA DI VITELLO IN CROSTA DI BACON CON CREMA DI PEPERONE,
FUNGHI E VELLUTATA DI FAVE***

22€

BACON CRUSTED VEAL CHEEK WITH PEPPER SAUCE, MUSHROOMS AND FAVA BEANS
KALBSBACKE MIT SPECKKRUSTE, PFEFFERSAUCE, PILZEN UND BOHNEN
JOUÉ DE VEAU EN CROÛTE DE BACON AVEC SAUCE AU POIVRE, CHAMPIGNONS ET FÈVES
ТЕЛЯЧЬЯЩЕКАВБЕКОННОЙКОРОЧКЕСОУСОМИЗБОЛГАРСКИЙПЕРЕЦ

**PETTO D'ANATRA SCOTTATO CON TERRA DI BRIOCHES E ORTAGGI DI
STAGIONE***

24€

SEARED DUCK BREAST WITH CROISSANT CRUMBS AND SEASONAL VEGETABLES
GEBRATENE ENTENBRUST MIT CROISSANTKRÜMELN UND GEMÜSE DER SAISON
MAGRET DE CANARD POËLÉ AVEC CHAPELURE DE CROISSANT ET LÉGUMES DE SAISON
ОБЖАРЕННАЯУТИНАЯГРУДКАСКРОШКИКРУАССАНАИСЕЗОННЫЕОВОЩИ

**COSTOLETTA DI CINGHIALE CON CIPOLLINE AL GRAND MARNIER,
PANNOCHIETTE GRILL E SALSA BERNESE ALLA SENAPE***

24€

WILD BOAR CHOPS WITH GRAND MARNIER SPRING ONIONS, GRILLED SMALL PANICLES
AND MUSTARD BERNESE SAUCE
WILDSCHWEINKOTELETTS MIT GRAND MARNIER FRÜHLINGSZWIEBELN, GEGRILLTEN
KLEINEN RISPEN UND SENF-BERNER-SAUCE
CÔTELETTES DE SANGLIER AUX OIGNONS DE PRINTEMPS GRAND MARNIER, PETITES
PANICULES GRILLÉES ET SAUCE BERNOISE À LA MOUTARDE
РЁБРАДИКОГОКАБАНАСЗЕЛЁНЫМЛУКОМВГРАНМАРНЬЕ,
КУКУРУЗАНАГРИЛЬСБЕРНСКИЙГОРЧИЧНЫЙСОУС

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE, OPPURE COMPRATO
FRESCO E POI ABBATTUTO DA NOI

**TAGLIATA DI SCOTTONA VALDOSTANA CON PATATA AL CARTOCCIO
E VERDURA ALLA GRIGLIA**

24€

SLICED VALDOSTAN BEEF WITH PAPERWORK POTATOES, AND GRILL VEGETABLES
GESCHNITTENES VALDOSTAN-RINDFLEISCH MIT KARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE
TRANCHES DE BŒUF VALDÔTAIN AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES GRILLÉS
НАРЕЗАННЫЙ ЭНТРЕКОТ ГАВЯДИНЫ С ВАЛЛЕД,
А ОСТА СКАРТОШКОЙ ВРУКАВЕИ ОВОЩИ НА ГРИЛ

**CONTROFILETTO DI CERVO AL VINO ROSSO CON PUREA DI MELE, BIETE,
NOCI E POMODORINI CONFIT***

29€

DEER ENTRECÔTE STEAK IN RED WINE, APPLE PUREE, CHARD, NUTS
AND CONFIT TOMATE CHERRY
DEER ENTRECÔTE STEAK IN ROTWEIN, APFELMUS, MANGOLD, NÜSSEN
UND CONFIT TOMATE KIRSCH
ENTRECÔTE DE CHEVREUIL AU VIN ROUGE, PURÉE DE POMMES, BLETTES,
NOIX ET CERISE TOMATE CONFIT.
ЭНТРЕКОТИЗ ОЛЕНЯ В КРАСНОМ
ВИНЕ, ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ, МАНГОЛЬД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ И
ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

RACLETTE (MIN. 2 PERSONE, SOLO LA SERA)

(MIN 2 PEOPLE, ONLY AT DINNER / MIN 2 MENSCHEN NUR IM ABENDESSEN / MIN 2
PERSONNES UNIQUEMENT AU DÎNER)
СЫРРАКЛЕТ (МИН. 2 ПЕРСОН, ТОЛЬКО НА УЖИН)

20€ A PERSONA 🍏

FONDUTA (MIN. 2 PERSONE, SOLO LA SERA)

(MIN 2 PEOPLE, ONLY AT DINNER / MIN 2 MENSCHEN NUR IM ABENDESSEN / MIN 2
PERSONNES UNIQUEMENT AU DÎNER)

СЫРНЫЙ ФОНДЮ (МИН. 2 ПЕРСОН, ТОЛЬКО НА УЖИН)

25€ A PERSONA 🍏

BOURGUIGNONNE (MIN. 2 PERSONE, SOLO LA SERA)

(MIN 2 PEOPLE, ONLY AT DINNER / MIN 2 MENSCHEN NUR IM ABENDESSEN / MIN 2
PERSONNES UNIQUEMENT AU DÎNE)

БУРГИНЬОН (МЯСО. МИН. 2 ПЕРСОН, ТОЛЬКО НА УЖИН)

25€ A PERSONA

**CONTORNI E INSALATONE / SIDE DISHES AND SALADS
BEILAGEN UND SALADS / ACCOMPAGNEMENTS ET SALADES
ГАРНИРЫ И САЛАТЫ**

CESTINO DI PANE ASSORTITO

2,50€ 🍏

BASKET OF ASSORTED BREAD / KORB MIT SORTIERTEM BROT
PANIER DE PAINS ASSORTIS

POLENTA

4€ 🍏

CORN-MEAL PORRIDGE/MAISMEHL-BREI/FARINE DE MAIS BOUILLIE/
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯКАША)

INSALATA VERDE

4€ 🍏

GREEN SALAD/GRÜNER SALAT/SALADE VERTE/ЗЕЛЁНЫЙСАЛАТ

PATATINE FRITTE*

4€ 🍏

FRENCH FRIES/POMMES FRITES/КАРТОШКАФРИ

INSALATA MISTA

5€ 🍏

MIXED SALAD/GEMISCHTER SALAT/SALADE PANACHÉE/МИКС САЛАТ

PATATE AL FORNO

5€ 🍏

BAKED POTATOES/OFENKARTOFFELN/POMMES DE TERRE AU FOUR
ЗАПЕЧЁННАЯ КАРТОШКА

FUNGHI MISTI*

6€ 🍏

MIX MUSHROOMS/GEMISCHTE PILZE/CHAMPIGNONS MIXES/МИКСГРИБОВ

VERDURE ALLA GRIGLIA

6€ 🍏

GRILLED VEGETABLES/GEMÜSE VOM GRILL/LÉGUMES SUR LA PLAQUE/
ОВАШИНАГРИЛЬ

**CESAR SALAD: INSALATA ROMANA CON POLLO, CRUITONS, POMODORINI,
BACON, PARMIGIANO E CESAR DRESSING**

11€

ROMAN SALAD WITH CHICKEN, CRUITONS, BACON, GRANA PADANO,
CHERRY TOMATOES AND CESAR DRESSING

RÖMISCHER SALAT MIT HÜHNCHEN, CRUITONS, SPECK, GRANA PADANO UND
KIRSCHTOMATEN UND CESAR SOBE

SALADE ROMAINE AU POULET, CRUITONS, BACON, GRANA PADANO,
TOMATES CERISES ET CESAR SAUCE

САЛАТЦЕЗАРЬ САЛАТРОМАНА, КУРИНАЯГРУДКА, БЕКОН, СЫРПАРМЕЗАН,
ТОМАТЫЧЕРРИИСОУСЦЕЗАРИ

VEGANA: MIX DI INSALATE, AVOCADO, MELE, MAIS, NOCI E POMODORI SECCHI

11€ 🍏

MIX OF SALADS, AVOCADO, APPLES, NUTS, MAIS AND DRIED TOMATOES
MISCHUNG AUS SALATEN, AVOCADO, APFELN, NUSSEN, MAIS UND GETROCKNETEN
TOMATEN

MELANGE DE SALADES, AVOCAT, POMMES, NOIX, MAIS ET TOMATES SÉCHÉES
ВЕГАНСКИЙСАЛАТ(МИКССАЛАТ, АВОКАДО, ЯБЛОКИ, КУКУРУЗА, ГРЕЦКИЙОРЕХ,
СУШЁНЫЕПОМИДОРЫ)

🍏 = **VEGETARIANO/VEGETARIAN/VEGETARIER/VÉGÉTARIEN**

SUSHI/СУШИ

COMBO SINGLE 20PZ

8 URAMAКИ, 6 HOSOMAКИ, 3 NIGIRI, 3 SASHIMI

22€

КОМБОСИНГЛ20 ШТ.

8 УРАМАКИ, 8 ХОСОМАКИ, 3 НИГИРИ, 3 САШИМИ

COMBO PARTY 40PZ

24 URAMAКИ, 6 HOSOMAКИ, 6 NIGIRI, 4 SASHIMI

42€

КОМБОПАРТИ40 ШТ.

24 УРАМАКИ, 6 ХОСОМАКИ, 6 НИГИРИ, 4 САШИМИ

COMBO DELUXE 42PZ

24 SPECIAL URAMAКИ, 6 HOSOMAКИ, 6 NIGIRI, 6 SASHIMI

50€

КОМБОДЕЛЮКС42 ШТ.

24 УРАМАКИ, 6 ХОСОМАКИ, 6 НИГИРИ, 6 САШИМИ

URAMAКИ ROLLS(8PZ)

(1) AVOCADO, PHILADELPHIA, CIPOLLA FRITTA, SESAMO

AVOCADO, PHILADELPHIA, FRIED ONION, SESAME

АВОКАДО,ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ЛУК ФРИ, КУНЖУТ

9€ 🍏

(2) TOFU, LIME, ZENZERO, TAMAGO(FRITTATA DOLCE)*

TOFU, LIME, GINGER, TAMAGO(SWEET OMELETTE)

ТОФУ, ЛАЙМ, ИМБИРЬ, ТОМАГО(СЛАДКИЙ ОМЛЕТ)

10€ 🍏

(3) SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SESAMO*

SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, AVOCADO, SESAME

ЛОСОСЬ, ФИЛАДЕЛЬФИЯ, АВОКАДО, КУНЖУТ

10€

(4) SALMONE, MANGO, AVOCADO, MIX SESAMO*

SALMON, MANGO, AVOCADO, MIX SESAME

ЛОСОСЬ, МАНГО, АВОКАДО, КУНЖУТНАЯ СМЕСЬ

10€

(5) TARTAR DI SALMONE PICCANTE, AVOCADO, TOBIKKO*

CHILLY SALMON TARTAR, AVOCADO, TOBIKKO

ОСТРЫЙ ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, АВОКАДО, ТОБИКО

10€

(6) TONNO PICCANTE, MANGO, SESAMO AL WASABI*

CHILLY TUNA, MANGO, WASABI SESAME

ОСТРЫЙ ТУНЕЦ, МАНГО, ВАСАБИ КУНЖУТ

12€

URAMAKI SPECIAL ROLLS(8PZ)

(7) INSALATA DI SURIMI, RICOPERTO DI TONNO E MANGO*

SURIMI SALAD, TUNA AND MANGO TOPPING

САЛАТ ИЗ СУРИМИ, ПОКРЫТЫ ТУНЦОМ ИТОППИНГ ИЗМАНГО

14€

(8) SALMONE E AVOCADO, CON TOPPING DI MANGO, TONNO E GAMBERO*

SALMON AND AVOCADO, MANGO, TUNA AND SHRIMP TOPPING

ЛОСОСЬ И АВОКАДО С ТОППИНГИЗ МАНГО, ТУНЕЦ И КРЕВЕТКИ

14€

(9) GAMBERO IN TEMPURA E MAYONESE DI MISO, CON TOPPING DI SALMONE E SALSA TERIYAKI*

TEMPURA SHRIMP, MAYO, SALMON AND TERIYAKI SAUCE TOPPING

КРЕВЕТКА В ТЕМПУРЕ И МАЙОНЕЗ ИЗ МИСОС ТОППИНГ ИЗ ЛОСОСЬ И ТЕРИЯКИ

СОУС

14€

(10) TONNO E AVOCADO, RICOPERTO DI TONNO E MANGO*

TUNA AND AVOCADO WITH TUNA AND MANGO TOPPING

ТУНЕЦ И АВОКАДО, ПОКРЫТЫЙ ТУНЦОМ И МАНГО

15€

HOSOMAKI ROLL(6PZ)

VEGETARIANO/VEGGY

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

5€ 🍏

SALMONE/SALMON*

ЛОСОСЬ

6€

GAMBERO IN TEMPURA/TEMPURA SHRIMP*

КРЕВЕТКА В ТЕМПУРЕ

6€

TONNO/TUNA*

ТУНЕЦ

7€

NIGIRI(1PZ)

НИГИРИ(1ШТ.)

VEGETARIANO/VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

1,5€ 🍏

SALMONE/SALMON*

ЛОСОСЬ

2€

GAMBERO/SHRIMP*

КРЕВЕТКА

2€

TONNO/TUNA*

ТУНЕЦ

3€

SASHIMI(8PZ)

(SOLO PESCE/FISH ONLY/NUR FISCH/POISSON UNIQUEMENT)

САШИМИ(8ШТ)(ТОЛЬКОРЫБА)

SALMONE/SALMON/LACHS/SAUMON/ЛОСОСЬ*

12€

TONNO/TUNA/TUNFISCH/THON/ТУНЕЦ*

15€

MIX SASHIMI* 9PZ

МИКС САШИМИ 9 ШТ

15€

PIATTI CALDI E ALTRO/HOT DISHES AND MORE

HEISSE GERICHTE UND MEHR / PLATS CHAUDS ET PLUS

ГОРЯЧИЕБЛЮДАИНИТОЛЬКО

YAKISOBA VERDURE/VEGGY NOODLES/VEGGIE-NUDELN/NOUILLES VEGGIE

ЯКИСОБА С ОВОЩАМИ

10€ 🍏

YAKISOBA POLLO/CHICKEN NOODLES/HUHN NUDELN/NOUILLES DE POULET*

ЯКИСОБА С КУРИЦЕЙ

11€

YAKISOBA GAMBERI/SHRIMPS NOODLES/GARNELEN NUDELN

NOUILLES DE CREVETTES*

ЯКИСОБА С КРЕВЕТКАМИ

12€

RAVIOLI DI VERDURE/VEGGY DUMPLING*

РАВИОЛЬ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ

6€ 🍏

RAVIOLI DI GAMBERI/SHRIMPS DUMPLING*

РАВИОЛЬ С КРЕВЕТКАМИ

8€

TEMPURA DI GAMBERI/SHRIMPS TEMPURA*

КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ

15€

TARTAR DI SALMONE E AVOCADO*

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЬ И АВОКАДО

16€

TARTAR DI TONNO E MANGO*
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И МАНГО
18€

ZUPPA ASIATICA DEL GIORNO*
АЗИАТСКИЙ СУП
11€

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE, OPPURE COMPRATO
FRESCO E POI ABBATTUTO DA NOI

PANINI E HAMBURGER (SOLO A MEZZOGIORNO)
ONLY AT LUNCH/NUR ZUM MITTAGESSEN
UNIQUEMENT AU DÉJEUNER/ТОЛЬКОВОБЕД

HOT DOG CON CRAUTI E SENAPE/HOT DOG WITH SOURKROUT AND MOSTARD*
HEISSER HUND MIT CRAUTI UND SENF / HOT DOG AVEC CRAUTI ET MOUTARDE
ХОТ-ДОГ С КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И ГОРЧИЦА
5€

MAXI TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO/HAM AND CHEESE MAXI TOAST*
MAXI TOAST MIT HAM UND KÄSE / TOAST MAXI AVEC JAMBON ET FROMAGE
ТОСТ С ВИИЧИНОЙ И СЫРОМ
5€

HAMBURGER 180G SEMPLICE (SOLO PANE E CARNE)*
HAMBURGER SIMPLE 6,35OZ (ONLY BREAD AND MEAT)
HAMBURGER EINFACH 180g (NUR BROT UND FLEISCH)
HAMBURGER SIMPLE 180G (UNIQUEMENT PAIN ET VIANDE)
8€

HAMBURGER SEMPLICE CON PATATINE/HAMBURGER WITH FRIES*
HAMBURGER MIT POMMES /HAMBURGER AVEC FRITES
ГАМБУРГЕР С КАРТОШКОЙ ФРИ
10€

**HAMBURGER MAXI CON UOVA, BACON, INSALATA, POMODORO,
FORMAGGIO E CETRIOLINI***
HAMBURGER MAXI WITH EGGS, BACON, CHEESE, TOMATE, SALAD AND GHERKINS
HAMBURGER MAXI MIT EIER, SPECK, KÄSE, TOMATE, SALAT UND ESSIGGURKEN
HAMBURGER MAXI AVEC OEUFS, BACON, FROMAGE, TOMATE, SALADE ET CORNICHONS
МАКСИ ГАМБУРГЕР (ЯЙЦО, БЕКОН, САЛАТ, ПОМИДОРЫ, СЫР) КАРТОШКА ФРИ
12,50€

**HAMBURGER MAXI CON UOVA, BACON, INSALATA, POMODORO,
FORMAGGIO, CETRIOLINI E PATATINE FRITTE***
HAMBURGER MAXI (EGGS BACON CHEESE TOMATE AND SALAD) WITH FRENCH FRIES
HAMBURGER MAXI MIT EIER, SPECK, KÄSE, TOMATE UND SALAT MIT POMMES
HAMBURGER MAXI AVEC OEUFS, BACON, FROMAGE, TOMATE ET SALADE AVEC FRITES
МАКСИ ГАМБУРГЕР (ЯЙЦО, БЕКОН, САЛАТ, ПОМИДОРЫ, СЫР) КАРТОШКА ФРИ
15€

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE, OPPURE COMPRATO
FRESCO E POI ABBATTUTO DA NOI

DOLCI DELLA CASA/HOME-MADE DESSERT
HAUSGEMACHTES DESSERT/DESSERT MAISON
ДЕСЕРТДОМАШНЕГОПРИГОТОВЛЕНИЯ

TIRAMISÚ
ТИРАМИСУ
6€

CHEESE CAKE
ЧИЗКЕЙК
6€

MILLEFOGLIE ALLA CREMA/MILLE-FEUILLE WITH CREAM
SCHLAGSAHNE CREMESCHNITTE/MILLEFEUILLE À LA CRÈME
МИЛЬ ФЕИ С КРЕМОМ
6€

STRUDEL DI MELE/APPLE STRUDEL
APFELSTRUDEL /STRUDEL AUX POMMES
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
7€

TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO/CHOCOLATE MUFFIN
HEISSE SCHOKOLADENKUCHEN/ TARTE CHOCOLAT CHAUD
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
7€

TAGLIERE DI FORMAGGI/CHEESE CHOPPING BOARD
KÄSEPLATTE/ASSIETTE DE FROMAGE
СЫРНОЙ АССОРТИ
12€

BEVANDE/DRINKS

ACQUA/WATER/ВОДА 0,5L	1,5€
ACQUA/WATER /ВОДА 1L	3 €
SUCCHI DI FRUTTA/JUICE/СОК ФРУКТОВЫЙ	2,5€
BIBITE/CANS/НАПИТКИ	2,5€
(COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, TONICA, LEMON SODA, THE LIMONE, THE PESCA)	
CRODINO	3 €
RED BULL	4 €
BIRRA SPINA PICCOLA	3,5€
DRAFT BEER 25CL РАЗЛИВНОЕ ПИВО. 25МЛ	
BIRRA SPINA MEDIA	6 €
DRAFT BEER 50CL РАЗЛИВНОЕ ПИВО. 50МЛ	
BIRRA ROSSA AFFLIGEM	5 €
BOTTIGLIA 30CL	
BIRRA WEISSE	6 €
BOTTIGLIA 50CL	

HOT DRINKS

VIN BRULE/HOT WINE/ГЛИНТВЕЙН	3,5€
PUNCH(MANDARINO/ARANCIA)	3,5€
VOV CALDO	3,5€
BOMBARDINO	5 €
CALIMERO	6 €
IRISH COFFEE	6 €
GROG PIRATES	8 €
GROG FRENCH	8 €
GROG ENGLISH	8 €
GROG BAITA CRETAZ	8 €

CAFFETTERIA

CAFFE ESPRESSO/КОФЕ ЕКСПРЕССО	1,5€
CAFFE AMERICANO	1,7€
AMERICAN COFFEE/КОФЕ АМЕРИКАНО	
CAFFE D'ORZO	1,7€
ДЕС/ЯЧМЕННЫЕ КОФЕ /ДЕК	
CAFFE GINSENG КОФЕ ЖЕНЬШЕНЬ	2 €
MAROCCHINO/МАРОККИНО	2 €
CAFFE CORRETTO	2,5€
COFFEE WITH SPIRITS/КОФЕ С СПИРТНОЕ	
CAPPUCCINO/КАПУЧИНО	2,5€
THE/ЧЯЙ	2,5€
TISANE/INFUSIONS/ТРАВЯНОЙ ЧЯЙ	2,5€
LATTE MACCHIATO/МОЛОКО С КОФЕ	3 €
CIOCCOLATA CALDA	4 €
НОТ CHOCOLATE/ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	
CIOCCOLATA CALDA + PANNA	4,5€
HOT CHOCOLATE + CREAM	
CIOCCOLATA + RUM/BRANDY/WHISKEY	6 €
CIOCCOLATA+PANNA+RUM/BRANDY/WHISKEY	6,5€
THE + RUM/BRANDY/WHISKEY	5 €
CAFFE VALDOSTANO GENEPEY-GRAPPA-PUNCH	5 €
A PERSONA / PER PERSON	

COCKTAIL LIST

SPRITZ	6 €
AMERICANO	6 €
CAMPARI SHAKERATO	7 €
GIN TONIC "GORDON, BANKES"	8 €
GIN TONIC "BOMBAY, TANQUERRAY,"	9 €
GIN TONIC	10 €
"BARMMASTER, CITTADELLE, FIFTY POUNDS"	
GIN TONIC	12 €
"HENDRIKS, JINZU, LONDON N°1"	
GIN LEMON	8 €
VODKA TONIC	8 €
VODKA LEMON	8 €
CAIPIRIÑA	8 €
CAIPIROSKA	8 €
MARGARITA	8 €

CUBA LIBRE	9 €
WHISKEY SOUR	9 €
NEGRONI	9 €
TEQUILA SUNRISE	9 €
DAIQUIRI	9 €
LONG ISLAND	10 €
SEX ON THE BEACH	10 €
COSMOPOLITAN	10 €
WHITE RUSSIAN	10 €
MOSCOW MULE	10 €
BLOODY MARI	10 €

LISTA VINI/WINE LIST

Vino della casa Rosso Cabernet 12%
Vino della casa Bianco Verd'oro 11%

1/4l 3,50€ 1/2l 6€ 1l 11€

VALLE D'AOSTA

ROSSI

Torrette mezza bottiglia 37,5cl	€ 12
Pinot Noir d.o.c. "la Crotta di Vegneron" 13%	€ 19
Bicchiere/Glass	€ 4
Torrette superieur d.o.c. "Cave des Onze Communes" 13,5%	€ 20
Bicchiere/Glass	€ 4
La Sabla "Les Cretes" 14,5%	€ 24
Bicchiere/Glass	€ 5
Enfer "Danilo Thomain" 13,5%	€ 25
Fumin d.o.c "la Crotta di Vegneron" 13%	€ 29
Syrah d.o.p."Les Cretes" 14%	€ 36

VALLE D'AOSTA

BIANCHI

Mon Blanc "Les Cretes" 12,5%	€ 19
Bicchiere/Glass	€ 4
Blanc de Morgex d.o.c. "Rayon" 12,5%	€ 21
Bicchiere/Glass	€ 4,5
Petite Arvine "La Source"	€ 22
Chardonnay Cuvèe Bois d.o.p."Les Cretes" 13,5%	€ 49

PIEMONTE

ROSSI

Nebbiolo langhe "Pira Luigi"	€ 24
Barbera D'Alba d.o.c. "Pio Cesare" 14,5%	€ 25
Barbera D'Asti d.o.c.g. "Gianni Doglia" 15%	€ 27
Barbera D'Alba Mombirone d.o.c. "Monchiero Carbone" 14,5%	€ 39
Barolo Serralunga d.o.c.g. "Pira Luigi" 14%	€ 39
Barbaresco Asili d.o.c.g. "Ca del Baio" 14,5%	€ 44
Barolo Classico d.o.c.g. "Oddero" 14%	€ 59
Barolo Riserva Bussia 2012 d.o.c.g. "Oddero" 14,5%	€ 119

PIEMONTE

BIANCHI

Recit Arneis Roero docg "Monchiero Carbone" 13%	€ 19
Bicchiere/Glass	€ 4
Gavi di Gavi Mainin d.o.c.g. "La Ghibellina" 13%	€ 21
Chardonnay Langhe Sermine "Ca del Baio" 13,5%	€ 23
Moscato d'Asti d.o.c. "Gianni Doglia"	€ 25
Bicchiere/Glass	€ 5

VENETO/FRIULI

ROSSI

Valpolicella Campo Lavei superiore d.o.c. "Ca Rugate" 14,5%	€ 24
Valpolicella Classico superiore d.o.c. "Zenato" 13,5%	€ 25
Amarone della Valpolicella d.o.c. "Ca Rugate" 15%	€ 55
Amarone della Valpolicella 1997 d.o.c. "Speri" 15%	€ 229

VENETO/FRIULI

BIANCHI

Collio Pinot Grigio d.o.c. "Vigna del Lauro" 13%	€ 20
Lugana Riserva d.o.c "Zenato" 13,5%	€ 39

TOSCANA

ROSSI

Chianti Colli Fiorentini d.o.c.g. "Torre a Cona" 13%	€ 24
Bicchiere/Glass	€ 4,5
Rosso Montalcino d.o.c.g. "Verbena" 14,5%	€ 26
Merlot i.g.t. "Torre a Cona" 14,5%	€ 29
Chianti Colli Fiorentini Riserva "Badia a corte" 14%	€ 32
Le Difese i.g.t. "Tenuta San Guido" 13,5%	€ 32
Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Verbena" 15%	€ 42
Ornellaia i.g.t. "Le Volte dell'Ornellaia" 14%	€ 49
Guido Alberto i.g.t. "Tenuta San Guido" 13,5%	€ 59
Brunello di Montalcino 2012 d.o.c.g. "Biondi-Santi" 13,5%	€ 149
Sassicaia Bolgheri 2016 d.o.c. "Tenuta San Guido" 13,5%	€ 269

MARCHE/LOMBARDIA/ALTO ADIGE

ROSSI

Rosso Conero San Lorenzo d.o.c.g. "Umani Ronchi" 13,5%	€ 29
Marche Rosso Pelago i.g.t. "Umani Ronchi" 14%	€ 35

ROSATI

Pinot Nero vinificato in Rosa "Francesco Montagna" 11,5%	€ 19
Colli Aprutini Rosato "Umani Ronchi" 12%	€ 23

BIANCHI

Verdicchio riserva d.o.c.g. Plenio "Umani Ronchi" 14%	€ 24
Gewürztraminer "Von Blumen" 13%	€ 29

BOLLICINE/SPARKLING

Prosecco Treviso d.o.c. Extra Dry “Sopralerighe”	€ 19
Bicchiere/Glass	€ 3,5
Valdobbiadene Baretta d.o.c.g. Brut “Merotto”	€ 24
Bicchiere/Glass	€ 4
Spumante Le Fare Extra Brut “Merotto”	€ 24
Franciacorta d.o.c.g. Brut “San Cristoforo”	€ 30
Bicchiere/Glass	€ 5
Spumante metodo classico extra brut “Umani Ronchi”	€ 30
Champagne Brut Nature Blanc de Noir “Drappier”	€ 49
Bicchiere/Glass	€ 8