

# Menu

*Benvenuti!*

Bistro Spazio Italia

## Bistro Spazio Italia

В Спацио Италия, где встречаются изысканный итальянский дизайн и аутентичные кулинарные традиции, Анна и Джанбаттиста, создатели этого уникального пространства, соединили два своих сердца: дизайнерские интерьеры, представленные итальянскими брендами, и вкус истинно итальянской кухни.

Вдохновленные любовью к красоте и вкусу, они обратились к талантливому итальянскому дизайнеру Марко Бортолину, чтобы создать особенную атмосферу уютного и элегантного пространства. Здесь вы можете погрузиться в чарующую атмосферу Италии, наслаждаясь превосходными блюдами и окунаясь в мир красоты.

В Латтерия 1963, входящей в Спацио Италия, вы сможете попробовать сыры, изготовленные по традиционным рецептам под руководством опытного итальянского сыродела, и открыть для себя аутентичный вкус и аромат блюд, приготовленных нашим итальянским шеф-поваром. Мы с любовью создаем каждое блюдо, используя только свежие и качественные продукты, чтобы поделиться с вами истинным вкусом Италии.

*Buon appetito!*

## ЗАВТРАКИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ПН-ПТ С 9:00 ДО 14:00 / СБ-ВС С 10:00 ДО 16:00

ЗЕЛЕНЫЙ ЗАВТРАК С ЯЙЦОМ,  
КИНОА И АВОКАДО 790

- с куриной грудкой 80 гр. +350
- с лососем 30 гр. +490

ОМЛЕТ

*nuovo*

- с томатами и страчателлой 750
- alla puttanesca с креветками 1050
- с ветчиной и мини-моцареллой 750

ШАКШУКА 770

*nuovo*

ЗЕЛЕНАЯ ШАКШУКА 790

СКРЭМБЛ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ С  
СЫРОМ ПАРМЕЗАН 620

ЛОСОСЬ, КИНОА, ЯЙЦО ПАШОТ 1050

ВАФЛЯ ИЗ ЦУКИНИ С ЯЙЦОМ  
ПАШОТ И ГОЛЛАНДСКИМ  
СОУСОМ 990

- с мортаделлой 1340
- с пармой 1340
- с лососем 1340

ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА С  
ЯЙЦОМ ПАШОТ, ПЕСТО  
И ПАРМЕЗАНОМ 810

КАША ОВСЯНАЯ СО  
СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 750

*nuovo*

КАША ОВСЯНАЯ С  
ТОМАТАМИ, КРЕВЕТКАМИ  
И ЯЙЦОМ ПАШОТ 990

*nuovo*

СЫРНИКИ С ЯГОДАМИ И  
СОУСОМ АНГЛЕЗ 900



# Colazione

## • ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ЗАВТРАКА - ЯЙЦА •

390

МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС ЯЙЦА ЛЮБИМЫМ СПОСОБОМ: ОМЛЕТ / ЯЙЦО ПАШОТ 2ШТ / СКРЭМБЛ



ДОБАВИМ К ЗАВТРАКУ ПО ЖЕЛАНИЮ:

Мини фокачча 85 гр.	280	Моцарелла мини 30 гр.	230
Лосось собственного посола 30гр.	490	Страчателла 80 гр.	250
Креветки 60 гр.	450	Томаты сладкие 50 гр.	400
Куриная грудка 80гр	350	Огурцы 50 гр.	200
Ростбиф 50 гр.	400	Авокадо 40 гр.	280
Салами/Пармская ветчина 30 гр.	300	Шпинат жареный 50 гр.	500
Вареная ветчина Маранелло 40 гр.	400	Микс салат 30 гр.	260
Киноа 40 гр.	70	Соус песто 30 гр.	250
Пармезан 30 гр.	250	Свежие ягоды 80 гр.	400

# Cornetto (ВЕСЬ ДЕНЬ)

<i>nuovo</i>	КРУАССАН С ЛОСОСЕМ, МАСКАРПОНЕ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	750	КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ С МАСЛОМ И АВТОРСКИМ ДЖЕМОМ	650	<i>nuovo</i>
<i>nuovo</i>	КРУАССАН С КУРИЦЕЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	680	КРУАССАН С НУТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ	680	
<i>nuovo</i>	КРУАССАН С МОРТАДЕЛЛОЙ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПЕСТО	730			

# Mozzarella Bar

---

ТАРЕЛКА С СЫРАМИ ДНЯ	1490	БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ	990
КАПРЕЗЕ	990		
САЛАТ С МОЦАРЕЛЛОЙ, ГРУШЕЙ И ПАРМОЙ	1050	ЖАРЕННЫЙ ХАЛУМИ С МЕДОМ И МЯТОЙ	500
СТРАЧАТЕЛЛА, САЛЯМИ, ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО	800		
СТРАЧАТЕЛЛА, СЛАДКИЕ ТОМАТЫ, ОРЕХ	880		



## Formaggi di Francesco Gallo

В МЕНЮ ПРЕДСТАВЛЕНЫ УНИКАЛЬНЫЕ СЫРЫ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ НА НАШЕЙ  
СЫРОВАРНЕ LATTERIA 1963 ПОД РУКОВОДСТВОМ ИТАЛЬЯНСКОГО МАСТЕРА-  
СЫРОВАРА ФРАНЧЕСКО ГАЛЛО.

КАЖДЫЙ СЫР СОЗДАЕТСЯ С СОБЛЮДЕНИЕМ ТРАДИЦИОННЫХ РЕЦЕПТОВ И  
ВНИМАНИЕМ К ПРОЦЕССАМ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ НАМ ДАРИТЬ ВАМ  
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ.

В НАШЕМ МОЦАРЕЛЛА-БАРЕ МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ  
ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА С НАШИМИ СЫРАМИ, ЧТОБЫ ПОДАРИТЬ ВАМ ИСТИННЫЙ  
ВКУС ИТАЛИИ.

# Antipasti & Insalate

ЗЕЛЕНЬЙ МЯТНЬЙ САЛАТ  
С АВОКАДО 990

САЛАТ ГРЕКО 1090

БАКЛАЖАН ALLA PARMIGIANA 1350  
ТРАДИЦИОННЬЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ  
ГАМБЕРИ 1180

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 1090

ЗАКУСКА 450  
АРТИШОКИ ИТАЛЬЯНСКИЕ  
ВЯЛЕНЬЕ ТОМАТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 550

САЛАТ ПОЛЬПО  
АЛЛА ЛУЧАНО 1400

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,  
АВОКАДО И СЫРОМ  
СТРАЧАТЕЛЛА 1300

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С  
МОРЕПРОДУКТАМИ 1490

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 1090

МЯСНЬЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 1570  
(АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС, ФОКАЧЧА)



## ANTIPASTI

ПЕРЕВ. (ANTI «ДО», PASTO «ЕДА»)

## Zuppe

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ  
И ТОМАТАМИ

1350

КУРИНЫЙ СУП С  
ФРИКАДЕЛЬКАМИ

690

## Pasta

ЕЖЕДНЕВНО МЫ ДЕЛАЕМ ПАСТУ ИЗ ДВУХ ВИДОВ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ  
MOLINO GRASSI SEMOLA И MOLINO GRASSI 00

ТАЛЬОЛИНИ СКАРПЕТТА  
С ПОМИДОРАМИ

850

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

1050

ТАЛЬОЛИНИ С КРЕВЕТКАМИ  
И ФИСТАШКАМИ

1270

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ БОЛОНЬЕЗЕ

1150

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ДИ МАРЕ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ

1400

ЛАЗАНЬЯ ДИ КАРНЕ

1100

СЛИВОЧНЫЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ  
С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ

1400

БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ ПАСТА

ЗАМЕНИМ ОБЫЧНУЮ ПАСТУ

+180

## Risotto

ДЛЯ РИЗОТТО МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИТАЛЬЯНСКИЙ РИС КАРНАРОЛИ  
ИЗ ЗАПОВЕДНИКА САН-МАССИМО

РИЗОТТО С  
МОРЕПРОДУКТАМИ

1900

РИЗОТТО БОЛОНЬЕЗЕ

1300

*nuovo*

## Piatti di pesce

СТЕЙК ЛОСОСЯ С ЖАРеныМИ  
ВЕШЕНКАМИ И АВТОРСКИМ  
СОУСОМ

1800

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С  
БРОККОЛИ И КРЕМ-  
МОРКОВЬЮ

1400

ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ И ШПИНАТОМ

2600

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

1800

\*ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИИ ИЛИ ПИЩЕВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ, ПРОСИМ СООБЩИТЬ НАМ ОБ ЭТОМ

\*ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОЙ НА ФОТОГРАФИИ



## Piatti di carne

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	1550	ТАЛЬЯТА ИЗ КУРИЦЫ	1200	<i>nuovo</i>
БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	1400			

## Piatti vegetariani

ДОБАВИТЬ К МЯСУ ИЛИ РЫБЕ

ЗЕЛЕНЫЙ СТЕЙК С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ <small>190 гр.</small>	700	ШПИНАТ С ПАРМЕЗАНОМ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ <small>100 гр.</small>	690
ОВОЩИ ГРИЛЬ <small>175 гр.</small>	700	МИНИ КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ <small>150 гр.</small>	650
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>150 гр.</small>	550	ДОПОЛНИТЕЛЬНО : ПАРМЕЗАН	250
• С ТРЮФЕЛЕМ	690		

# Focaccia

ФОКАЧЧА НА ВЫБОР:

590

С ОРЕГАНО / РОЗМАРИНОМ / ПАРМЕЗАНОМ

# Pizza

ПРО ТАКИЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНЦЫ ГОВОРЯТ "È DA LECCARSI I BAFFI!"

**НА ТОМАТНОЙ ОСНОВЕ:**

МАРГО-РИТА 790

СТРАЧАТЕЛЛА & РУКОЛА 1070

НЕПТУН 990

КАПРИ-РИМ 1973 1130

**НА СЛИВОЧНОЙ ОСНОВЕ:**

ПЯТЬ СЫРОВ 1963 1150

ПЯТЬ СЫРОВ С ТРЮФЕЛЕМ 1300

ГРУША & ГОРГОНЗОЛА 1150

ПАРМА & ГОРГОНЗОЛА 1300

АВТОРСКИЙ СОУС LATTERIA 1963 ДЛЯ ПИЦЦЫ

130

ПАРМА & РУКОЛА 1250

ДЬЯВОЛА 🌶️ 1130

МЯСНАЯ С АРОМАТОМ  
ТРЮФЕЛЯ 1350

МАРАНЕЛЛО 1400

МОРТАДЕЛЛА 1400

МИСТО 1450

АВТОРСКАЯ ПИЦЦА  
ОТ ШЕФА 1400

# Dotce

	СЕЗОННЫЙ ТАРТ	1050	ПИРОГ ГРУШЕВЫЙ	550	<i>nuovo</i>
<i>nuovo</i>	TORTA DELLA NONNA	650	КРЕМ-БРЮЛЕ	600	
	ТОРТ МЕДОВИК	720	МАКАРОН	300	
ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ НАШИХ ГОСТЕЙ	ТОРТ С ШОКОЛАДОМ И ГОЛУБИКОЙ	900	<ul style="list-style-type: none"><li>• ГРУША - ГОРГОНЗОЛА</li><li>• ФИСТАШКА - МАЛИНА</li><li>• КЛУБНИКА - БАЗИЛИК</li></ul>		
	ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ	650	АССОРТИ ПЕЧЕНЬЯ 150гр./400гр.	490/1050	
	НЕЖНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ	850			
	ИТАЛЬЯНСКИЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ	300			
	УТОЧНЯЙТЕ ВКУСЫ У ОФИЦИАНТОВ				

“КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО - ЭТО ИСКУССТВО РАССКАЗЫВАТЬ ИСТОРИИ БЕЗ СЛОВ. КАЖДЫЙ ТОРТ И КАЖДЫЙ ДЕСЕРТ-ОТДЕЛЬНЫЙ СЮЖЕТ, КОТОРЫЙ МЫ СОЗДАЕМ ДЛЯ ВАС ДЛЯ САМЫХ ОСОБЕННЫХ СОБЫТИЙ, ЛЮДЕЙ И МОМЕНТОВ, КОТОРЫЕ ХОЧЕТСЯ ЗАПОМНИТЬ НА ВСЮ ЖИЗНЬ.”

# Formaggi

ПОД ЗАКАЗ

МОЦАРЕЛЛА 125ГР.	360	ХАЛУМИ 100ГР.	270
МОЦАРЕЛЛА ЧИЛЬЕДЖИНА 120ГР.	360	СЫР СКАМОРЦА 250ГР.	
МОЦАРЕЛЛА ДЛЯ ПИЦЦЫ 250ГР.	490	<ul style="list-style-type: none"><li>• КЛАССИЧЕСКИЙ 750</li><li>• КОПЧЕНЫЙ 825</li></ul>	
БУРРАТА 125ГР.	450	КАЧОКОВАЛЛО 100ГР.	250
БУРРАТА С ТРЮФЕЛЕМ 125ГР.	490	КАЧОТТА НА КОРОВЬЕМ МОЛОКЕ 100ГР.	
СТРАЧАТЕЛЛА 200ГР.	700	<ul style="list-style-type: none"><li>• КЛАССИЧЕСКАЯ 310</li><li>• ТРЮФЕЛЬ 360</li><li>• ПАПРИКА 360</li><li>• ПЕРЕЦ 360</li><li>• ПАЖИТНИК 360</li></ul>	
КРЕМ-РИКОТТА 200ГР.	560	КАЧОТТА МИСТО 100ГР.	490
СТРАККИНО 200ГР.	750	ФОРМАДИ ФРАНТ 100ГР.	450
ПРИМО САЛЕ 200ГР.	460		
РОБИОЛА НА КОРОВЬЕМ МОЛОКЕ 250ГР.	575		



Режим работы:  
ПН-ПТ с 9:00 до 22:00  
СБ-ВС с 10:00 до 23:00

Пожалуйста предупредите нас заранее  
о непереносимости определенных  
продуктов питания или аллергии