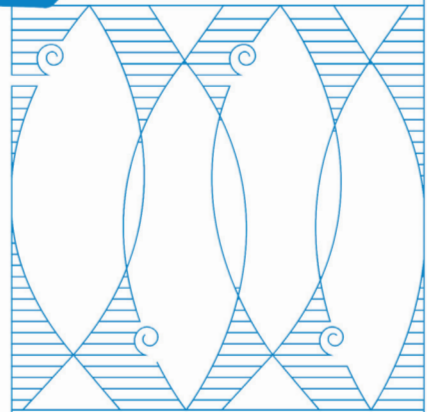


*Pescheria*



*Rossini*



# Dalla Pescheria “Cruditè”

Cruditè from the “Fish Shop” | Крудите из Рыбной Лавки

≈	—	<b>Caviale Siberian 10gr</b> <i>Siberian Caviar 10gr</i> Икра сибирского осетра 10г € 30	d
*1	≈	<b>Carpaccio di pesce bianco</b> <i>White fish carpaccio</i> Карпаччо из белой рыбы € 15	d
*2	≈	<b>Carpaccio di gambero rosso</b> <i>Red prawn carpaccio</i> Карпаччо из красной креветки € 20	b,r
*3	≈	<b>Carpaccio di salmone selvaggio</b> <i>Wild salmon carpaccio</i> Карпаччо из дикого лосося € 20	d
*1	≈	<b>Tartara di tonno</b> <i>Tuna tartare</i> Тартар из тунца € 20	d
*1	≈	<b>Tartara di Pesce Pescato</b> <i>White fish tartare</i> Тартар из белой рыбы € 8,00 l'etto / гектограмм 100gr. / 100gr	d
*2	≈	<b>Tartara di gambero rosso</b> <i>Red prawn tartare</i> Тартар из красной креветки € 11,50 l'etto / гектограмм 100gr. / 100gr	b,r
*1,2	≈	<b>Misto Rossini (degustazione di cruditè)</b> <i>Rossini selection (tasting of cruditè) - Mixed carpaccio and tuna tartare</i> Ассорти Россини (дегустация крудите) - Смешанное карпаччо и тартар из тунца € 20	d,b,r
*2	≈	<b>Scampi e gamberi di Mazzara del Vallo</b> <i>Tirrenian sea scampi and prawns</i> Скампи и креветки от тирренского моря € 11,50 l'etto / гектограмм 100gr. / 100gr	b,r
≈	—	<b>Ostriche Belon 00</b> <i>Belon oysters</i> Устрицы Белон € 5 cad.	e
≈	—	<b>Ostriche Fin Clair Bretagne</b> <i>Fin de Clair Bretagne oysters</i> Устрицы Фин де Клер € 4 cad.	e
≈	—	<b>Tartufi crudi</b> <i>Raw truffles</i> Сырые трюфели € 5,00 l'etto / гектограмм 100gr. / 100gr	e
≈	—	<b>Ricci crudi</b> <i>Raw sea-urchins</i> Сырые морские ежи € 3,50 cad.	e

# Antipasti Caldi

Hot Starters | Горячие Закуски

*1	≈	—	<b>Polpo verace con patate e pomodoro</b> <i>Octopus with with potatoes and tomato</i> <i>Осьминог с картофель и помидор</i> € 20	e,l
*2	≈	—	<b>Insalatina di calamari, sedano e crostacei con citronette alla vaniglia</b> <i>Salad with calamari, celery and shellfish with vanilla citronette sauce</i> <i>Салат из кальмаров, сельдерея и моллюсков с ванильным соусом "Цитронет"</i> € 25	e,l,b,g
*1	≈	—	<b>Ventresca di tonno con melanzane, aceto balsamico e menta</b> <i>Tuna belly with aubergines, balsamic vinegar and mint</i> <i>Живот тунца с баклажанами, бальзамическим уксусом и мятой</i> € 20	r,d
	≈	—	<b>Sautè misto</b> <i>Mixed sautè</i> <i>Смешанное Come</i> € 18	e
*2	≈	—	<b>Insalatina di rughetta, grana e gambero rosso</b> <i>Salad with artichokes, grana cheese and shellfish</i> <i>Салат из артишоков, сыра Грана и моллюсков</i> € 20	b,h,g,r
*2	≈	—	<b>Moscardini fritti</b> <i>Fried musky octopus</i> <i>Жареный москардини (маленькие осьминоги)</i> € 16	b,e,a,d
*2	≈	—	<b>Fiori di zucca in tempura con gambero rosso di Sicilia e salsa marinara</b> <i>Tempura of courgette flowers with Sicilian red prawn and "Marinara" sauce</i> <i>Цветы тыквы в кляре с красными креветками из Сицилии и итальянским соусом "Маринара"</i> € 15	a,b,c,d,h,f
	≈	—	<b>Antipasto del Giorno</b> € 20	

# Primi Piatti

First Courses | Первые блюда

- \*2 ≈ — **Spaghetti aglio, olio e peperoncino su carpaccio di gambero rosso** *b,a,l,r,g*  
*De Cecco spaghetti, garlic, oil and chilli pepper on red prawn carpaccio*  
*Спагетти Де Чекко (Де Чекко), чеснок, масло и перец чили на карпаччо из красной креветки*  
€30
- ≈ — **Spaghetti con vongole veraci** *a,e,g*  
*Spaghetti with clams*  
*Спагетти с моллюсками*  
€16
- ≈ — **Tonnarelli fatti in casa, con triglie, cacio e pepe** *a,c,h,d,l*  
*Hand-made noodles with mullet, pecorino cheese and black pepper*  
*Домашние тонарелли с кефалью, сыром и перцем*  
€20
- ≈ — **Scialatelli con cernia, capperi, pachino, olive di gaeta e semi di finocchietto** *a,d,c,l*  
*Scialatelli (short fettuccine) with grouper, capers, pachino tomato, Gaeta olives and fennel seeds*  
*Scialatelli (короткие феттучини) с групером, каперсами, пачино, оливками гета и семенами фенхеля*  
€20
- \*2 ≈ — **Risotto allo scoglio** *b,e,d,r,l*  
*Risotto with seafood*  
*Ризотто с морепродуктами*  
€20
- ≈ — **Paccheri con astice e pachino** *a,b,g*  
*Paccheri from Gragnano with lobster and cherry tomatoes*  
*Паккери (паккери) из Граньяно с омаром и помидорами черри*  
€25
- \*2 ≈ — **Tagliolino scampi, lime e menta** *a,c,b*  
*Tagliolino with scampi, lime and mint*  
*Тальолино с чесночным соусом, лаймом и мятой*  
€20
- ≈ — **Spaghetti ai ricci** *g,a,e*  
*Spaghetti with sea-urchins*  
*Спагетти с морскими ежами*  
€22
- ≈ — **Primo del giorno**  
*First course of the day*  
*Первое блюдо дня*  
€20

# Secondi Piatti

Second courses | Вторые блюда

≈	—	<b>Filetto di triglia con capperi, olive e pachino</b> <i>Filet of amberjack with capers, olives and cherry tomatoes</i> Филе желтохвоста с каперсами, оливками и помидорами черри € 8,50 l'etto / гектограмм 100gr. / 100гр	d
*2	≈	<b>Zuppetta di moscardini</b> <i>Soup with musky octopus</i> Суп из москардини (маленьких осьминогов) € 18	e,r
≈	—	<b>Spigola al sale</b> <i>Sea bass baked in salt</i> Морской окунь, запечённая в соли € 8,50 l'etto / гектограмм 100gr. / 100гр	d
≈	—	<b>Rombo al forno con patate, pachino e olive</b> <i>Baked turbot with potatoes, cherry tomatoes and olives</i> Тюрбо, запечённый с картофелем, помидорами черри и оливками € 9 l'etto / гектограмм 100gr. / 100гр	d
≈	—	<b>Aragosta alla catalana</b> <i>Catalan-style red lobster</i> Лангуста по-каталонски € 13 l'etto / гектограмм 100gr. / 100гр	b,l,r
≈	—	<b>Astice alla catalana</b> <i>Catalan-style lobster</i> Омар по-каталонски € 8,50 l'etto / гектограмм 100gr. / 100гр	b,l,r

# Contorni

Side dishes | Гарниры

≈



## Scarola alla napoletana

*Neapolitan-style escarole*  
Салат эскариоль (неаполитанский рецепт)

€7

i

≈



## Spinaci

*Spinach*  
Шпинат

€7

≈



## Patate al forno

*Baked potatoes*  
Печеный картофель

€5

≈



## Cicoria ripassata

*Pan-cooked chicory*  
Цикорий в кастрюлю

€7

≈



## Contorno del Giorno

*Roman artichokes*  
Артишоки по-римски

€10

≈



## Verdure Grigliate

*Porcini mushrooms*  
Белые грибы

€6,00 l'etto / гектограмм 100gr. / 100gr

# Dessert

Dessert | Десерт

- ≈ — **Dolce del Giorno**  
*Dessert of the day*  
*Сладкий день*  
€ 10
- ≈ — **Bavarese di panna cotta all'arancia con cioccolato e frutti di bosco** h,g  
*Pannacotta with bavarian cream with orange, chocolate and berries*  
*Баварский панна котта с апельсиновым, шоколадом и ягодами*  
€ 10
- ≈ — **Tortino al cacao Valrhona con crema inglese, vaniglia** h,c,g,a  
*Valrhona cacao mince pie with English cream, vanilla and orange*  
*Valrhona шоколадный тортик с заварным кремом, ванилью и апельсиновыми*  
€ 10
- ≈ — **Sognando i Caraibi** h,g,a,r  
*Dreaming of the Caribbean*  
*Мечтать о карибском море*  
€ 10
- ≈ — **Mousse cioccolato, caramello salato e chantilly alle fragoline di bosco** c,g,h,a  
*Chocolate mousse, salted caramel and chantilly with wild strawberries*  
*Шоколадный мусс, соленая карамель и шантильи с земляникой*  
€ 10
- ≈ — **Fruttini di Lancusi**  
*Fruttini from Lancusi (fruit with ice-cream inside)*  
*Трюфель из Пиццо-Калабро*  
€ 12
- ≈ — **Tartufo di Pizzo Calabro**  
*Truffle from Pizzo Calabro*  
*Суп из фасоли с морской фантазией*  
€ 10
- ≈ — **Gelato misto in coppa**  
*Mixed ice-cream in cup*  
*Мороженое в чашку*  
€ 10
- ≈ — **Sorbetto alle fragole / mela verde / limone**  
*Strawberry / Green-apple / Lemon sorbet*  
*Клубничный шербет / Шербет с зеленым яблоком / Лимонный шербет*  
€ 8



# Frutta

Fruit | Фрукты

≈



## Trionfo di frutta esotica e di stagione / per 2

*Triumph of exotic and seasonal fruit / for 2*  
Ассортимент экзотических и сезонных фруктов / для двоих

€22

≈



## Tagliata di frutta mista di stagione

*Salad of mixed seasonal fruit*  
Нарезка смешанных сезонных фруктов

€12

≈



## Ananas

*Pineapple*  
Ананас

€7

≈



## Fragoline o frutti di bosco

*Wild strawberries or berries*  
Земляника или ягоды

€9

≈



## Mango

*Mango*  
Манго

€9

# Caffetteria

Cafeteria | Кафетерий

≈ — **Caffè con biscottini dello chef**  
*Espresso with biscuits of the chef*  
*Кофе с печеньем от шеф-повара*  
€ 2,5

≈ — **Caffè doppio**  
*Double coffee*  
*Двойной кофе*  
€ 4

≈ — **Caffè decaffeinato**  
*Decaffeinated espresso*  
*Кофе без кофеина*  
€ 3

≈ — **Caffè d'orzo**  
*Barley coffee*  
*Ячменный кофе*  
€ 3

≈ — **Caffè americano**  
*American coffee*  
*Американский кофе*  
€ 4

≈ — **Cappuccino**  
*Cappuccino*  
*Капучино*  
€ 3,5

≈ — **Tè**  
*Tea*  
*Чай*  
€ 3,5

≈ — **Camomilla**  
*Chamomile*  
*Ромашка*  
€ 3,5

≈ — **Caffelatte**  
*Milk with coffee*  
*Молоко с кофе*  
€ 5

≈ — **Irish coffee**  
*Irish coffee*  
*Ирландский кофе*  
€ 9

# Bevande

Drinks | Напитки



## Acqua 75 cl

Water 75 cl  
Вода 75 сл

€3



## Bibite in lattina

Canned beverages  
Напитки в жестяной банке

€4



## Bicchieri di vino o prosecco

Glass of wine or Prosecco  
Бокал вина или просекко

€4



## Bicchieri di vino stutturato

Glass of textured wine  
Бокал структурированного вина

€5

# Liquori

Drinks | Напитки



## Grappe in barrique

Grappas in barrique  
Граппы в баррику (в бочке)

€10/12



## Amari

Amaro (liqueur)  
Амаро

€5



## Grappe

Grappas  
Граппы

€6/8



## Whisky

Whisky  
Виски

€8/12



## Liquori

Liqueurs  
Ликёры

€5



## Aperitivi

Aperitif  
Аперитивы

€6

## **La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento C.E. 1169/11**

- a Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- b Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- c Uova e prodotti a base di uova.
- d Pesce e prodotti derivati tranne
- e Molluschi e prodotti a base di molluschi
- f Arachidi e prodotti derivati
- g Soia e prodotti derivati
- h Latte e prodotti derivati(incluso lattosio)
- i Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) noccioline (*Corylus avellana*),noci(*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- l Sedano e prodotti derivati
- m Senape e prodotti derivati
- n Semi di sesamo e prodotti derivati
- o Lupini e prodotti a base di lupino
- r Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

\*1 Prodotto abbattuto secondo norma n° 853/2004

\*2 Prodotto Congelato

\*3 Prodotto Surgelato

## **The list of allergens indicated in Annex II of the Regulation del Regolamento C.E. 1169/11**

- a Cereals containing gluten, ie: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products
- b Crustaceans and shellfish products.
- c Eggs and egg products.
- d Fish and derived products except
- e Shellfish and shellfish products
- f Arachidi e prodotti derivati
- g Peanuts and derived products
- h Milk and dairy products (including lactose)
- i Milk and dairy products (including lactose)  
Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.)  
hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- l Celery and derived products
- m Mustard and derived products
- n Sesame seeds and derived products
- o Lupins and lupine-based products
- r Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for the products thus as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.

\*1 [Product slaughtered according to standard n ° 853/2004](#)

\*2 [Frozen Product](#)

\*3 [Deep-frozen Surgelato](#)

