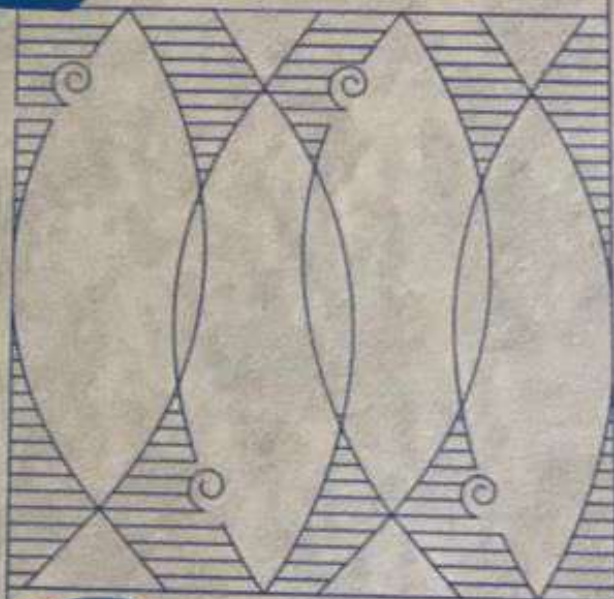


Pescheria



Rossini

Antipasti Caldi

Hot Starters / Горячие Закуски

Insalatina di carciofi con grana e gamberi

Salad with artichokes, Grana cheese and prawns

Салат с артишоками, сыром Грана и креветками

€22

b, h, g

Ventresca di tonno alla griglia con carciofi alla brace, aglio, olio e peperoncino

Tuna belly with grilled artichokes, garlic, oil, chili

Живот тунца с артишоками на гриле, чесноком, маслом, перцем

€20

d, r, a

Uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di taleggio e tartufo nero

Egg cooked at low temperature on Taleggio cheese fondue and black truffle

Яйцо, приготовленное при низкой температуре на соусе из сыра Талеггио и черного трюфеля

€20

c, h, a

Scampi con cuore di carciofo stufato con menta e limone

Scampi with heart of stewed artichoke, mint and lemon

Скампи с сердцем тушеного артишока, мятой и лимоном

€25

b

Insalatina di calamari, sedano e crostacei con citronette alla vaniglia

Salad with calamari, celery and shellfish with vanilla citronette sauce

Салат из кальмаров, сельдерея и моллюсков с ванильным соусом "Цитронетт"

€25

e, l, b, g

Sautè misto

Mixed sauté

Смешанное жареное

€18

e

Moscardini fritti

Fried plucky octopus

Жареный москардини (маленькие осьминожки)

€18

b, e, a, d

Fiori di zucca in tempura con gambero rosso di Sicilia e salsa marinara

Tempura of courgette flowers with Sicilian red prawn and "Marinara" sauce

Цветы тыквы в хляре с красными креветками из Сицилии и итальянским соусом "Маринара"

€17

a, b, c,
d, h, f

Budino di branzino, polenta grigliata e tartufo nero con salsa di scarola

Sea bass pudding, grilled polenta and black truffle

Пудинг с рыбосом, жареной полентой и черным трюфелем

€20

a, d, c, h

Polpo verace con patate e pomodoro

True octopus with potatoes and tomato

Настоящий осьминог с картошкой и помидором

€22

e, l

Antipasto del Giorno

Appetizer of the day

Закуска дня

€20

Dalla Pescheria "Cruditè"

Cruditè from the "Fish Shop" | Крудите из Рыбной Лавки

2		Caviale Siberian 10gr <i>Siberian Caviar 10gr</i> Икра сибирского осетра 10г	d
*1	2	Carpaccio di pesce bianco <i>White fish carpaccio</i> Карпаччо из белой рыбы	d
		€17	
*2	2	Carpaccio di gambero rosso <i>Red prawn carpaccio</i> Карпаччо из красной креветки	b
		€20	
*3	2	Carpaccio di salmone selvaggio <i>Wild salmon carpaccio</i> Карпаччо из дикого лосося	d
		€20	
*1	2	Tartara di tonno <i>Tuna tartare</i> Тартар из тунца	d
		€20	
*1	2	Tartara di Pesce Pescato <i>Caught fish tartare</i> Тартар из выловленной рыбы	d
		€8 l'etto / ректограмм 100gr. / 100gp	
*2	2	Tartara di gambero rosso <i>Red prawn tartare</i> Тартар из красной креветки	b
		€12,00 l'etto / ректограмм 100gr. / 100gp	
*1,2	2	Misto Rossini (degustazione di cruditè) <i>Rossini selection (tasting of cruditè) - Mixed carpaccio and tuna tartare</i> Ассорти Россини (дегустация крудите)	d, b
		€22	
*2	2	Scampi e gamberi di Mazara del Vallo <i>Sea scampi and prawns from Mazara del Vallo</i> Скампы и креветки из Мазара-дель-Валло	b
		€12,00 l'etto / ректограмм 100gr. / 100gp	
2		Ostriche Fin Clair Bretagne <i>Fin de Clair Bretagne oysters</i> Устрицы Фин-де-Клер	e
		€4 cad.	
2		Ricci crudi <i>Raw sea urchins</i> Сырые морские ежи	e
		€3,50 cad.	

Bevande

Drinks | Напитки

Acqua 75 cl

Water 75 cl
Boga 75 cl

€3

Bibite in lattina

Canned beverages
Напитки в жестяной банке

€4

Liquori

Drinks | Напитки

Grappe in barrique

Grappas in barrique
Граппы в баррику (в бочке)

€10/12

Amari

Amaro (liqueur)
Амаро

€6

Grappe

Grappas
Граппы

€6/8

Whisky

Whisky
Виски

€8/12

Liquori

Liqueurs
Ликёры

€6.

Contorni

Side dishes | Гарниры

Scarola alla napoletana

Napoleitan style escarole
Салат эскарфак (неаполитанский рецепт)

€7

Spinaci

Spinach
Шпинат

€7

Cicoria ripassata

Pan-cooked chicory
Цикорий в кастриоле

€7

Funghi porcini (secondo stagione)

Porcini mushrooms
Белые грибы

€6,50 Netto / неттограмм 100gr / 100гр

Carciofi alla romana

Roman artichokes
Артишоки по-римски

€10

Patate al forno

Baked potatoes
Печеный картофель

€6

Verdure Grigliate

Grilled vegetables
Овощи гриль

€8

Contorno del Giorno

Contour of the Day
Контур дня

€10

1

1

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

€8

Fragoline o frutti di bosco

Wild strawberries or berries

Земляника или ягоды

€10

Mango

Mango

Манго

€10

Caffetteria

Cafeteria | Кафетерий

Caffè con biscottini dello chef

Espresso with biscuits of the chef
Кофе с печеньем от шеф-повара

€2,50

a, c,
f, m,
i, r,

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

€3,50

Camomilla

Chamomile
Ромашка

€3,50

Caffelatte

Milk with coffee
Молоко с кофе

€5

Irish coffee

Irish coffee
Ирландский кофе

€9

h, r,

Primi Piatti

First Courses | Первые блюда

*2	12	Spaghetti aglio, olio e peperoncino su carpaccio di gambero rosso <i>De Cecco spaghetti, garlic, oil and chili pepper on red prawn carpaccio</i> Спагеттини Де Чеcco (Де-Чекко), чеснок, масло и перец чили на карпаччо из красной креветки	b, a, l
	12	Spaghetti con vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i> Спагеттини с моллюсками	e, l
*2	12	Zuppetta di ceci, con gambero rosso e tartufo bianco <i>Chickpea soup with red prawn and white truffle</i> Суп из нуты с красными креветками и белым трюфелем	b, l, a
	12	Strozzapreti con broccoli baresi cozze, vongole e peperoncino <i>Strozzapreti with broccoli from Bari, mussels, clams and chili</i> Строццапрети: брокколи из Бари, мидии, моллюсками и перцем чили	a, e
	12	Linguine al granchio Porro <i>Linguine pasta Crab</i> Крабоуый Лингвини	a, b
*2	12	Zuppa di cannellini con fantasia di mare <i>Soup with cannellini beans and fancy seafood</i> Суп из фасоль с морской фантазией	h, e, b, d, r
*2	12	Risotto allo scoglio <i>Risotto with seafood</i> Рисотто с морепродуктами	b, e, d, r
*2	12	Spaghetti ai ricci <i>Spaghetti with sea-urchins</i> Спагеттини с морскими ежами	a, e,
	12	Paccheri con astice e pachino <i>Paccheri from Gargano with lobster and cherry tomatoes</i> Паккери (паккери) из Гранияно с омаром и помидорами черри	a, b,
	12	Tonnarelli fatti in casa, con triglie, cacio e pepe <i>Hand-made noodles with mullet, ricotta cheese and black pepper</i> Домашние тоннарелли с кефалью, сыром и перцем	a, c, d, h
	12	Primo del giorno <i>First course of the day</i> Первое блюдо дня	€20

**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.) nocciole (*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 SO₂ 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

Secondi Piatti

Second courses | Вторые блюда

Filetto di pezzogna al forno con spinaci e maionese di bottarga

Baked pezzogna fillet with spinach and bottarga mayonnaise
Запеченное филе пещерника со шпинатом и майонезом "Боттарга"

€25

d, f

Zuppa di moscardini

Soup with musky octopus

Суп с москардинами

€18

e, r

Spigola al sale

Sea bass baked in salt

Морской окунь, запеченный в соли

€8,50

d

Rombo al forno con patate, pachino e olive

Baked turbot with potatoes, cherry tomatoes and olives
Тюрбо, запеченный с картофелем, помидорами черри и оливками

€9 Netto / гектограмм 100gr. / 100gr

d

Aragosta alla catalana

Catalan-style red lobster

Лангусты по-каталонски

€14 Netto / гектограмм 100gr. / 100gr

b, l, r

Astice alla catalana

Catalan-style lobster

Окаты по-каталонски

€8,50 Netto / гектограмм 100gr. / 100gr

b, l, r

Pesce d'asta di Terracina in guazzetto

Terracina fish soup

Уха (с рыбой из Террачины)

€9 Netto / гектограмм 100gr. / 100gr

d, l

Filetti di triglia con capperi olive e pachino

Filet of mullet with capers, olives and cherry tomatoes

Филеи кефали с каперсами, оливками и помидорами черри

€8,50 Netto / гектограмм 100gr. / 100gr

d

Tonno gratinato profumato al finocchietto e agrumi su battuto di pomodoro crudo, olive nere e capperi fritti

Tuna gratin flavored with fennel and citrus fruits su beaten raw tomato, black olives and fried capers

Гратен из тунца, приправленный фенхелем и цитрусовыми сырыми помидорами, маслинами и жареными каперсами

€20

d, a

Zuppa di focaccia, orata e zucchine alla scapece

Focaccia, sea bream and grilled courgette soup

Фокачча, морской лещ и суп из цуккини на гриле

€25

d, a, r

Dessert

Dessert | Десерт

Mousse di marron glacé con salsa di cachi e sfoglia di porcini

Marron glacé mousse with persimmon sauce and porcini pastry

Мусс Marron glacé с соусом из хурмы и белыми грибами

€10

a, c, h

Sformato di melanzana, cioccolato e ricotta

Aubergine, chocolate and ricotta pie

Баклажан, шоколад и рикотта

€9

a, c, h

Tortino al cioccolato, banana, olio evo, salsa di caffè

Chocolate cupcake with vanilla cream and wild strawberries

Шоколадный тортинк с ванильным кремом и земляникой

€9

c

Soufflé di zuppa Inglese

Soufflé of English soup

Суп из английского супа

€8

a, c

h, r

Fruttini di Lancusi

Fruits of Lancusi

Фрукты Ланкуси

€14

l, h

Tartufi di Pizzo Calabro

Pizzo Calabro truffles

Трюфели Pizzo Calabro

€10

l, h, c

Gelato misto in coppa

Mixed ice cream in the cup

Смешанное мороженое в чашке

€10

l, h, c

Sorbetto alle fragole / mela verde / limone

Strawberry sorbet / green apple / lemon

Клубничный сорбет / зеленое яблоко / лимон

€8

c, a,

g, h

**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 SO₂ 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