

# ПИЦЦЕРИЯ ИСКРА

## АНТИПАСТИ | ЗАКУСКИ

<b>Оливки</b> 🌿 3 вида оливок	<b>305₽</b>
<b>Сырная тарелка</b> 🌿 пармезан, горгонзола, мед и грецкий орех	<b>440₽</b> 140г.
<b>Аперитив к вину</b> оливки, вяленые томаты, артишоки, лук бореттано и перец, фаршированный тунцом	<b>590₽</b> 120г.
<b>Буррата с томатами</b> 🌿 Томаты черри с нежной бурратой ручной работы	<b>590₽</b> 260г.
<b>Капрезе</b> 🌿 Сочные розовые томаты с моцареллой ручной работы и фирменным соусом песто	<b>490₽</b> 230г.
<b>Индейка с тунцовым соусом</b> индейка медленного томления с соусом тоннато на основе тунца	<b>420₽</b> 150г.
<b>Карпаччо из лосося</b> слайсы лосося с соусом песто, каперсами и оливковым маслом	<b>490₽</b> 110г.
<b>Мясной сет</b> ассорти из мясных деликатесов	<b>500₽</b> 180г.

## САЛАТЫ

<b>Цезарь</b> любимая классика с листьями салата, соусом «Цезарь», 210г. куриной грудкой, пармезаном, перепелиным яйцом и томатами черри	<b>450₽</b>
<b>Зеленый салат с печеной тыквой</b> 🌿 освежающий салат с печеной тыквой, творожным сыром и медово-горчичным соусом	<b>510₽</b> 220г.
<b>Теплый салат с говядиной</b> обжаренная говяжья вырезка и сочные овощи-гриль с соусом на основе каперсов и пряных трав	<b>540₽</b> 220г.

## ПАНИНИ

<b>Панини с курицей</b> булочка панини с обжаренным куриным филе в соусе «Цезарь» с томатами, огурцом, красным луком и фриллисом	<b>460₽</b> 300г.
<b>Панини с говядиной</b> булочка панини с обжаренной говяжьей вырезкой в соусе на основе барбекю с томатами, красным луком и рукколой	<b>590₽</b> 300г.

## СУПЫ

<b>Минестроне</b> 🌿 визитная карточка итальянской кухни - классический овощной суп	<b>350₽</b> 330г.
<b>Тыквенный суп</b> 🌿 тыквенный суп пюре на основе кокосового молока	<b>280₽</b> 320г.
<b>Окрошка (на квасе/айране)</b> классическая окрошка с ветчиной, редисом, огурцом, картофелем, яйцом, луком и зеленью, подается со сметаной и горчицей	<b>250₽</b> 415г.
<b>Томатный суп</b> 🌿 томатный суп пюре с базиликом и тертым пармезаном	<b>410₽</b> 320г.

## ПАСТА

Наша паста сделана вручную по традиционным итальянским рецептам (Если хотите добавить сливочный соус, сообщите официанту)

<b>Карбонара</b> спагетти ручной работы с беконом в сливочно-сырном соусе с зеленью и желтком	<b>510₽</b> 330г.
<b>Болоньезе</b> спагетти ручной работы с мясным фаршем, томатами в собственном соку, итальянскими специями и тертым пармезаном	<b>499₽</b> 330г.
<b>Феттучини «АльFREDO»</b> 🌿 феттучини ручной работы в сырно-сливочном соусе с добавлением перца	<b>530₽</b> 310г.
<b>Канделе «Маргарита»</b> 🌿 канделе ручной работы с итальянским соусом наполи, моцареллой и томатами	<b>520₽</b> 360г.
<b>Феттучини верде с артишоками и черри</b> 🌿 феттучини верде ручной работы со шпинатом в итальянском соусе наполи с артишоками, томатами черри и рукколой	<b>550₽</b> 380г.
<b>Феттучини с грибами</b> 🌿 феттучини ручной работы с соусом на основе чеснока и грибного бульона с вешенками, белыми грибами и зеленым горошком	<b>580₽</b> 350г.
<b>Спагетти с креветками</b> спагетти ручной работы с королевскими креветками и с соусом на основе чеснока и биска	<b>670₽</b> 340г.
<b>Канделе с уткой конфи</b> канделе ручной работы с уткой медленного томления в соусе демиглас с базиликом	<b>610₽</b> 320г.
<b>Равиоли с уткой конфи</b> равиоли ручной работы с уткой медленного томления в соусе демиглас с медом и пармезаном	<b>410₽</b> 160г.
<b>Равиоли по-домашнему</b> равиоли ручной работы с мясным фаршем в итальянском соусе наполи и с пармезаном	<b>410₽</b> 200г.
<b>Равиоли с сулугуни</b> 🌿 равиоли ручной работы с сулугуни в фирменном соусе песто с пармезаном	<b>410₽</b> 170г.

## ТОППИНГИ

<b>Бекон</b>	<b>60₽</b>	<b>Оливки</b>	<b>60₽</b>
<b>Ветчина</b>	<b>60₽</b>	<b>Лук порей</b>	<b>50₽</b>
<b>Мортаделла</b>	<b>70₽</b>	<b>Руккола</b>	<b>70₽</b>
<b>Парма</b>	<b>120₽</b>	<b>Шампиньоны</b>	<b>60₽</b>
<b>Индейка</b>	<b>80₽</b>	<b>Черри</b>	<b>60₽</b>
<b>Анчоусы</b>	<b>60₽</b>	<b>Паприка</b>	<b>100₽</b>
<b>Тунец</b>	<b>200₽</b>	<b>Халапеньо</b>	<b>50₽</b>
<b>Креветки</b>	<b>200₽</b>	<b>Артишоки</b>	<b>80₽</b>
<b>Горгонзола</b>	<b>150₽</b>	<b>Каперсы</b>	<b>40₽</b>
<b>Моцарелла</b>	<b>80₽</b>	<b>Страчателла</b>	<b>100₽</b>
<b>Маасдам</b>	<b>80₽</b>	<b>Пепперони</b>	<b>100₽</b>
<b>Грана падано</b>	<b>110₽</b>	<b>Масло трюфельное</b>	<b>100₽</b>

## ФРИТТА | БУРГЕРЫ

<b>Бургер с мраморной говядиной</b> булочка бриошь с котлетой из мраморной говядины с моцареллой и красным луком. Подается с двумя соусами: песто и томатный	<b>560₽</b> 220г.
<b>Неаполитанская пицца с говядиной, томатами и халапеньо</b> закрытая небольшая пицца с говядиной, сочными томатами, халапеньо и луком пореем	<b>310₽</b> 215г.
<b>Неаполитанская пицца с ветчиной, беконом, сыром и чесноком</b> закрытая небольшая пицца с ветчиной, беконом, сыром и чесноком	<b>310₽</b> 200г.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Оссобуко</b> сочная тушеная телячья голяшка с картофелем краш	<b>850₽</b> 650г.
<b>Бифштекс из говядины</b> бифштекс из говядины с морской солью, розмарином и красным перцем	<b>580₽</b> 180г.
<b>Медальоны из говядины</b> говяжья вырезка с розмарином, морской солью и красным перцем	<b>670₽</b> 160г.
<b>Стейк Денвер</b> альтернативный стейк с высокой мраморностью, шейно-лопаточный отруб	<b>1120₽</b> 250г.
<b>Стейк Рибай</b> премиальный стейк с высоким содержанием полезных жиров, отруб толстый край	<b>1210₽</b> 250г.
<b>Стейк из свинины</b> сочный и нежный стейк из свиной шеи, приготовленный на гриле	<b>450₽</b> 170г.
<b>Свинные ребра</b> свинные ребрышки, приготовленные на гриле, с фирменным соусом барбекю	<b>480₽</b> 250г.
<b>Стейк из тунца</b> нежный стейк из филе тунца, приготовленный на гриле	<b>720₽</b> 150г.
<b>Стейк из лосося</b> сочный стейк из филе лосося, приготовленный на гриле	<b>850₽</b> 170г.
<b>Цыпленок корнишон</b> цыпленок корнишон с хрустящей корочкой с кукурузой гриль и соусом барбекю	<b>700₽</b> 300г.

## ГАРНИРЫ

<b>Овощи на гриле</b> 🌿 артишоки, цукини, баклажаны, сладкий болгарский перец, шампиньоны и лук	<b>350₽</b> 200г.
<b>Картофель фри</b> 🌿 картофель фри	<b>190₽</b> 160г.

## ПИЦЦА

Тесто для нашей пиццы мы делаем из итальянской муки по рецепту, привезённому из Неаполя  
Ø30 см

<b>Маргарита</b> 🌿 томатный соус, моцарелла, базилик и орегано	<b>390₽</b>
<b>С курицей и грибами</b> сливочный соус, маринованная в своем соусе и кардамоне курочка, вешенки, цукини и моцарелла	<b>500₽</b>
<b>С мортаделлой</b> сливочный соус, мортаделла, черри и моцарелла	<b>570₽</b>
<b>Прошутто Фунги</b> томатный соус, прошутто котто, шампиньоны, моцарелла и орегано	<b>450₽</b>
<b>Пепперони</b> 🌿 томатный соус, пепперони и моцарелла	<b>650₽</b>
<b>Четыре сыра</b> сливочный соус, моцарелла, эменталь, горгонзола и пармезан	<b>580₽</b>
<b>С грушей и горгонзолой</b> 🌿 сливочный соус, груша, горгонзола, моцарелла и мед	<b>550₽</b>
<b>Пепперони с горгонзолой</b> 🌿 томатный соус, пепперони, горгонзола, моцарелла и кофе	<b>660₽</b>
<b>С беконом и цукини</b> сливочный соус, бекон, цукини и песто	<b>540₽</b>
<b>С грибами</b> 🌿 сливочный соус, вешенки, белые грибы, пармезан, моцарелла и трюфельное масло	<b>750₽</b> 450₽
<b>Вегетарианская</b> 🌿 томатный соус, овощи гриль и моцарелла	<b>450₽</b>
<b>С беконом и маскарпоне</b> сливочный соус, бекон и маскарпоне	<b>560₽</b>
<b>С лососем</b> сливочный соус, лосось, черри, моцарелла, эменталь и укроп	<b>610₽</b>
<b>С анчоусами и артишоками</b> томатный соус, артишоки, анчоусы, моцарелла и эстрагон	<b>550₽</b>
<b>Ди Парма</b> томатный соус, моцарелла, вяленые томаты, руккола, сыровяленая ветчина и пармезан	<b>650₽</b>
<b>Ди Карне</b> 🌿 томатный соус, ветчина, индейка, бекон, пепперони, лук и халапеньо	<b>760₽</b>
<b>Брискет BBQ</b> 🌿 томатный соус, копченый брискет, томаты, халапеньо, лук, маринованные огурчики и соус барбекю	<b>990₽</b>
<b>Болоньезе</b> соус болоньезе и тертый пармезан	<b>530₽</b>
<b>С маринованным луком и песто</b> 🌿 томатный соус, красный лук, оливки и песто	<b>470₽</b>
<b>С тунцом и sweet chili соусом</b> 🌿 тонкое итальянское тесто, сливочный соус, черри, обжаренный тунец, три вида лука и соус сладкий чили	<b>610₽</b>
<b>Фоккача</b> 🌿 итальянское тесто с пармезаном и розмарином	<b>150₽</b>
<b>С клубникой и обжаренным кунжутом</b> 🌿 сливочный соус, клубника, кунжут, мед и базилик	<b>490₽</b>
<b>С инжиром и страчателлой</b> 🌿 сливочный соус, инжир, нектарины, моцарелла, страчателла, грецкий орех и мед	<b>720₽</b>
<b>С лисичками и беконом</b> 🌿 сливочный соус, лисички, бекон, моцарелла и укроп	<b>610₽</b>