

TAVERNETTA

ЗАВТРАКИ

Яйца Blackstone с прошутто котто и голландским соусом, 200 г	187
Яйца Хемингуэй с малосольным лососем, 200 г	193
Равиоли с вишней и кремом сабайон, 180 г	139
Тост с греческим йогуртом и абрикосовым джемом, 180 г	127
Овсяная каша с манго и орехами, 250 г фисташка/миндаль/кедровый	115
Полента с моцареллой, томатами черри и лигурийским песто, 220 г	145
Сырники с малиновым джемом, 200 г	158
Спаржа с яйцом пашот и соусом чеддер, 200 г	237
Гуакамоле с лососем и тостами из серой чабатты, 180 г	229
Римский круассан, 70 г	95

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ

Крем-сыр, 50 г	37
Лосось малосольный, 50 г	79
Прошутто котто, 50 г	39
Авокадо, 50 г	63
Нутелла, 50 г	47
Малиновый джем, 50 г	25
Орехи, 30 г миндаль/фисташки/кедровые	65



PRIMA VOLTA

500 г 690

Тартар из телятины с заправкой
из сицилийских анчоусов

Равиоли с местным шпинатом
и сицилийской рикоттой

Равиоли с уткой
в трюфельном соусе

Сицилийский осьминог с апулийской
страчателлой и копченной паприкой

INSALATE & ANTIPASTI

Тосканский традиционный салат
с грибованными овощами,
анчоусом и хлебом, 300 г 195

Хрустящие листья ромена
и шпината с тигровыми креветками
и розовым кальмаром, заправленный
лигурийским песто, 250 г 298

Нежный паштет из печени кролика
с домашним маслом и перечным
конфитуром, 140 г 137

Салат с сочным ростбифом
и обожженными овощами, 250 г 245

Салат с хрустящим шпинатом,
карамелизированными овощами
и артишоками, 220 г 183

Тартар из телятины с заправкой
из сицилийских анчоусов, 140 г 195

ZUPPA

Минестроне
с сезонными овощами, 300 г 105

Двойной куриный бульон
с тортеллини ручной лепки, 350 г 127

Грибной бульон и пансотти с начинкой
из грибов и сыра таледжио, 350 г 143

Холодный томатный суп
с тартаром из креветки, 300 г 195

ANTIPASTI MISTI

Сицилийский микс оливок, 50 г 67

Бутоны тосканских артишоков, 60 г 125

Инволтини с перцем и тунцом, 50 г 87

Филе сицилийского анчоуса, 10 г 69

Вяленые томаты с травами, 30 г 43

Маринованный красный перец, 60 г 67

Карпаччо из осьминога, 80 г 269

Микс морепродуктов, 80 г 169

Сицилийская капоната с изюмом, 100 г 117

Сардель маринованная, 100 г 53

Маринованный лосось
с кислинкой из Амальфи, 60 г 125

Средиземноморский
сибас с лимоном, 60 г 125

CONTORNI

Цукини, баклажаны и перец
с соусом из бурбона, 180 г 157

Картофель **Al forno** с таджасскими
оливками и свежими томатами, 180 г 135

MOZZARELLA BAR

за 100 г

Буррата из региона Кампания • 253

Моцарелла ди буфала • 248

Страчателла • 127

Буррата аффумиката • 267

Буррата с трюфелем • 295

SALUMI

30 г

Прошутто крудо • 73

Прошутто котто • 37

Салями пиканте • 55

PRIMI PIATTI

Равиоли с местным шпинатом и сицилийской рикоттой, 200 г	197
Джирасоле с куриным мясом в шалфейном соусе с печеным перцем, 220 г	180
Аньолотти с домашним кроликом по лигурийскому рецепту, 250 г	212
Равиолоне гранде со сливочными креветками и сыром маскарпоне, 180 г	293
Равиоли с уткой в трюфельном соусе, 180 г	275
ВЮ Спагетти карбонара с домашними желтками. Готовим по традициям региона Лацио. Подаем в головке сыра пекорино, 260 г	253
Лингвини с розовым сыром таледжио и белыми грибами. Al forno , 260 г	255
Лазанья с классическим болонским рагу и соусом бешамель, 250 г	231
Равиоли с сыром качотта из региона Тоскана. Al forno , 180 г	198
Спагетти alla putanesca, 280 г	210
Ризотто с белыми грибами и 24 месячным пармезаном, 300 г	227
Домашняя паста со сливочным маслом и пармезаном, 150 г	125

PIADINA

Пьядина с моцареллой, пармезаном и листьями рукколы, 180 г	167
Пьядина с апулийской страчателлой и малосольным лососем, 180 г	178
Пьядина с сыром из молока одесских коз и хрустящим шпинатом, 180 г	167
Пьядина с прошутто круддо и моцареллой, 180 г	178

SECONDI PIATTI

Щупальца сицилийского осьминога на гриле с зелеными цуккини и красными черри, 120/120 г	597
Вырезка годовалого бычка в тонких слайсах панчетты и красным песто, подается с томатами черри, 150/80 г	325
Каре теленка и пюре с сыром пекорино, 150/150 г	373
Американский рибай с грилованной спаржей и голландским соусом, за 100 г	489
Пикантная курица с картофелем и таджасскими оливками, 180/100 г	217



за 100 г

BANCO DI PESCE

Креветка тигровая 6/8 • 425	Гребешки • 239
Кальмар • 103	Камбала • 217
Сибас • 127	Бычки • 115
Лангустин • 365	Устрицы
	Fin de Claire /
	Gillardeau,
	за 1 шт • 87/165

DOLCI

Пирог лимонный, 125 г	113
Панна котта с ягодами, 200 г	142
Крем-брюле, 150 г	148
Тирамису, 150 г	185
Чизкейк фисташковый, 160 г	196
Миндальный семифредо, 110 г	120
Шоколадный торт «Фонтан», 150 г	113
Канолли с лесным орехом и карамелью/рикотой и апельсином, 60 г	65
Crostata al cocco, 180 г	146
Мороженое, 50 г	60
ваниль/шоколад/фисташка	
Сорбет, 50 г	60
манго/лимон	

LE SERATE DI GIUGNO A ODESSA

TAVERNETTA

INSALATE

Салат с креветками, спаржей и клубникой, 200 г	265
Салат с утиной грудкой, листьями бок-чой и трюфельной заправкой, 200 г	247

CARPACCIO & TARTARE

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ, 150 г тартар из сибаса, лосося и гребешка	387
Карпаччо из телятины с трюфельной пастой и 24 месячным пармезаном, 110 г	265



ANTIPASTI CALDI

Буррата с креветками и икрой арктического гольца, 200 г	395
Сицилийский осьминог с апулийской страчателлой и копченной паприкой, 110 г	335
Фаршированный сицилийский кальмар в соусе из горгонзолы пиканте, 120 г	213

30 г

SALUMI

Прошутто крудо • 73
Прошутто котто • 37
Салями пиканте • 55

ANTIPASTI MISTI

Сицилийский микс оливок, 50 г	67
Бутоны тосканских артишоков, 60 г	125
Инволтини с перцем и тунцом, 50 г	87
Филе сицилийского анчоуса, 10 г	69
Вяленые томаты с травами, 30 г	43
Маринованный красный перец, 60 г	67
Карпаччо из осьминога, 80 г	269
Микс морепродуктов, 80 г	169
Сицилийская капоната с изюмом, 100 г	117
Сардель маринованная, 100 г	53
Маринованный лосось с кислинкой из Амальфи, 60 г	125
Средиземноморский сибас с лимоном, 60 г	125

MOZZARELLA BAR

за 100 г

Буррата из региона Кампания • 253
Моцарелла ди буйфала • 248
Страчателла • 127
Буррата аффумиката • 267
Буррата с трюфелем • 295

PASTA & RISOTTO

Спагеттини с тартаром из сибаса, креветки и тунца, 220 г	285
Болонские тортеллини с рикоттой и икрой арктического гольца в соусе из листьев майорана, 200 г	321
BIO Гарганелли приготовленные из домашних желтков подается с мякотью гуся и сочными томатами. Традиционное блюдо Болоньи, 250 г	267
Паккери с рагу из осьминога, 250 г	437
Лингвини с тигровыми креветками, розовым кальмаром, осьминогом и белой рыбой, 260 г	368
Ризотто с выдержанным сыром al barolo, 280 г	327

CARNE

Филе телятины с обожженной фуа-гра и тортеллини с белыми грибами, 250 г	485
Каре молодого теленка и пюре с сыром пекорино, 150/150 г	373
Американский ребай с грилованной спаржей и голландским соусом, за 100 г	489

PIADINA

Пьядина с моцареллой, пармезаном и листьями рукколы, 180 г	167
Пьядина с апулийской страчателлой и малосольным лососем, 180 г	178
Пьядина с сыром из молока одесских коз и хрустящим шпинатом, 180 г	167
Пьядина с прошутто круддо и моцареллой, 180 г	178

PESCE

Щупальца сицилийского осьминога на гриле с зелеными цукини и красными черри, 120/120 г	597
Обожженный тунец с фисташкой и спаржей, 100/150 г	525
Томлёное филе дикого палтуса с кремом из печеного перца, 200 г	369

BANCO DI PESCE

Креветка тигровая 6/8 • 425	Гребешки • 239
Кальмар • 103	Камбала • 217
Сибас • 127	Бычки • 115
Лангустин • 365	Устрицы
	Fin de Claire / Gillardeau,
	за 1 шт • 87/165



за 100 г

DOLCI

Пирог лимонный, 125 г	113	Канолли с лесным орехом и карамелью/рикоттой и апельсином, 60 г	65
Панна котта с ягодами, 200 г	142	Crostata al cocco, 180 г	146
Крем-брюле, 150 г	148	Мороженое, 50 г	60
Тирамису, 150 г	185	ваниль/шоколад/фисташка	
Чизкейк фисташковый, 160 г	196	Сорбет, 50 г	60
Миндальный semifreddo, 110 г	120	манго/лимон	
Шоколадный торт «Фонтан», 150 г	113		

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо	30 мл	45
Американо	80 мл	45
Латте/Капучино	210 мл/180 мл	65
Латте/Капучино с растительным молоком	210 мл/180 мл	75
Чай заварной	300 мл	69

ДОМАШНИЕ ГАЗИРОВАННЫЕ ЛИМОНАДЫ

Limonata,
Orangina, Malinatta
300 мл/1 л 45/141

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Цитрусовый,
яблочный, морковный
300 мл 102
Сельдереевый
100 мл 73

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

San Benedetto	250 мл	94
Evian	330 мл	138
Rocchetta	250 мл/1л	86/168
Perrier	330 мл	133
Моршинская Премиум	330/750 мл	68/106
Боржоми	330 мл	84

ПИВО

Leffe Blonde	300/500 мл	65/95
Хугарден Белое (разливное)	300/500 мл	65/95
Корона Экстра	330 мл	80
Хугарден белое, б/а	500 мл	85

КОКТЕЙЛИ

Martini Fiero & Tonic	180 мл	148
Aperol Spritz	180 мл	148
Hugo	180 мл	148
Negroni	90 мл	148
Americano	90 мл	128
Mojito	130 мл	148
MargariTTa	80 мл	128
TiTi Smash	75 мл	128
Limuncello della Casa	40 мл	55

ВИСКИ 40 МЛ

Johnnie Walker Red Label	98
Johnnie Walker Black Label 12 YO	154
Glenmorangie The Original, 10 YO	288
The Singleton of Dufftown 12 YO	248
Copper Dog	138
Ardbeg 10 YO	282
Bulleit Rye 95	158
Bulleit Bourbon	138
Ro&Co	206

КОНЬЯК 40 МЛ

Hennessy Very Special	184
Remy Martin VSOP	248

БРЕНДИ 40 МЛ

Metaxa 5 Stars	85
Шабо XO 10 лет	98
Saint Remy VSOP	85

РОМ 40 МЛ

Captain Morgan Original Spiced Gold	82
Captain Morgan Dark	93
Zacapa 23 YO	242

ВОДКА 40 МЛ

Grey Goose	152
Belvedere	146
Ketel One	134
Koskenkorva	88
RADA Premium Classic	68
Smirnoff Red №21	88

ГРАППА 40 МЛ

Tre Soli Tre	520
Gaja Grappa di Barolo	335
Grappa Tignanello	325
Grappa di Friulia	137
Grappa Nonino Tradizione	95
Grape Vodka, Shabo	82

ТЕКИЛА 40 МЛ

Don Julio Blanco	135
Don Julio Reposado	145
Jose Cuervo Traditional Reposado	149

ДЖИН 40 МЛ

Tanqueray London Dry	88
Gordon's Pink	87

ВЕРМУТ 40 МЛ

Vermouth Del Professore Bianco	190
Martini Fiero/Bianco	124
Martini Riserva Speciale Ambrato/Rubino/Bitter	95

ЛИКЕРЫ & НАСТОЙКИ 40 МЛ

Jägermeister	88
Averna Amaro Siciliano	89
Amaro Montenegro	85
Amaro Nonino Quintessentia	105
Fernet-Brenca	85
Campari	92
Aperol Aperetivo	99
Sambuca Antica Classic	88
Baileys The Original	88
Marrie Brizzard	73
Frangelico	99
Cointreau	92





TAVERNETTA

LA LISTA DEI VINI

BOLLICINE ITALIANE & BOLLICINE DAL MONDO

Prosecco, Martini	150 / 750
Prosecco Spumante, Reguta	150 / 750
Sparkling Rose, Martini	150 / 750
Pinot Rosa Frizzante, Maschio dei Cavalieri	140 / 700
Asti, Martini	140 / 700

VINI BIANCHI

Chardonnay Savva Libkin	84 / 390
Vini di Luigi bianchi	75 / 455
Pinot Grigio Reserve, Shabo	80 / 400
Chardonnay Reserve, Shabo	80 / 400
Trebbiano Toscana, Capezzana Contini Bonacossi	100 / 500
Gavi, Ca' Bianca	150 / 750
Scavigna, Odoardi	100 / 500
Chardonnay Barocco Salento, Campagnola	150 / 750
Colterenzio, Pfefferer	150 / 750
Chardonnay "Bio Vegan", Anno Domini	100 / 500
Flor De Crasto Branco, Crasto	100 / 500
Sauvignon Blanc Marlborough, Southern Ocean	150 / 750
Chardonnay, Jean Balmont	80 / 400
Gewurztraminer, Hubert Beck	140 / 700
Cataratto-Chardonnay, Tonno	140 / 700

VINI ROSATI

Bardolino Chiaretto, Pasqua	100 / 400
Syrosa Maremma, Rocca di Montemassi	110 / 550
Salento Rosato Veneto, Solandia	70 / 350
Rose d'Anjou, Domaine des Deux Vallees	80 / 400
Roumery Cotes de Provence, Chateau des Ferrages	120 / 600
Sauvignon Blanc Rose Marlborough, Peter Yealands	150 / 750

VINI ROSSI

Merlot Savva Libkin	84 / 390
Vini di Luigi rossi	75 / 455
Syrah, Terre Passeri	70 / 350
Cabernet Merlot Shiraz, MGM Mondo del Vino Asio Otus	70 / 350
Chianti, Rocca Delle Macie Vernaiolo	90 / 450
Syrah Sicily 47 Anno Domini Piantaferro, Tombacco	90 / 450
Syrah Reserva, Tarapaca	70 / 350
Pinotage Classic Collection, KWV	100 / 500
Chateau La Cave Du Roc	70 / 350

TAVERNETTA

CHAMPAGNE

2009	Dom Perignon Vintage Brut <i>Blanc d'assemblage (pinot noir, chardonnay)</i>	Épernay	11000
s.a.	Moët & Chandon Brut Imperial <i>Blanc d'assemblage (pinot noir, chardonnay, pinot meunier)</i>	Épernay	2900
s.a.	Moët & Chandon Nectar Imperial <i>Rose d'assemblage (pinot noir, pinot meunier, chardonnay)</i>	Épernay	3100
s.a.	Moët & Chandon Brut Imperial Rose <i>Rose d'assemblage (pinot noir, pinot meunier, chardonnay)</i>	Épernay	3500
2010	Barons de Rothschild Millesime Brut <i>Blanc d'assemblage (60% chardonnay, 40% pinot noir)</i>	Reims	4500

BOLLICINE ITALIANE & BOLLICINE DAL MONDO

2016	Franciacorta Brut Saten <i>(95% chardonnay, 5% pinot bianco)</i>	Stefano Camilucci	Lombardy	1850
s.a.	Franciacorta Brut Cuvee Imperiale <i>(chardonnay, pinot nero)</i>	Guido Berlucchi	Lombardy	1400
s.a.	Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige <i>(84% chardonnay, 2% pinot Bianco, 14% pinot nero)</i>	Ca' del Bosco	Lombardy	1950
s.a.	Ferrari Rose Brut (pinot nero, chardonnay)	Ferrari	Trento	2000
s.a.	Prosecco Superiore Valdobbiadene (glera)	Vigna Dogarina	Veneto	950
s.a.	Prosecco Extra Dry Biologico (glera)	Canti	Veneto	750
s.a.	Prosecco Spumante Brut Cuvee 1821 (glera)	Zonin	Veneto	160 / 800
s.a.	Rose Extra Dry <i>(pinot bianco, pinot nero, raboso)</i>	Maschio dei Cavalieri	Treviso	750
s.a.	Asti (moscato)	Canti	Piemonte	750
s.a.	Rose Brut	Robert Guliev	Ucraina, Odesa	70 / 350
s.a.	Classic Brut	Shabo	Ucraina, Odesa	350
s.a.	Cremant de Bourgogne Brut Zero (chardonnay)	Paul Chollet	Francesi, Bourgogne	1200
s.a.	Cava Brut (parellada, xarello, macabeo,)	Marques de Terrabona	Spain	750

VINI BIANCHI ITALIANI

2019	Gavi del comune di Gavi "Minaia" (cortese)	Nicola Bergaglio	Piedmont	170 / 850
2019	Gavi dei Gavi Etichetta Nera (cortese)	La Scolca	Piedmont	1750
2017	Chardonnay Mej (chardonnay)	La Caudrina	Piedmont	170 / 850
2019	Lugana Prestige (trebbiano di lugana)	Tenuta Ca'Maiol	Lombardia	900
2014	Omnes Dies (80% muscat, 10% mueller-thurgau, 10% kerner)	Abbazia di Novacella	Alto Adige	750
2019	Winkl Sauvignon (sauvignon blanc)	Cantina Terlano	Alto Adige	1100
2017	Riesling (riesling)	Falkenstein	Alto Adige	1450
2018	Gewurztraminer (gewurztraminer)	Mastri Vernacoli	Trentino	750
2018	Muller Thurgau (muller thurgau)	Mastri Vernacoli	Trentino	150 / 750
2018	Pinot Grigio Aquileia (pinot grigio)	Tenuta Ca'Bolani	Friuli-Venezia Giulia	750
2017	Malvasia Venezia Giulia (malvasia)	Zidarich	Friuli-Venezia Giulia	1650
2019	Soave Classico "Grisela" (garganega)	T.E.S.S.A.R.I.	Veneto	160 / 800
2018	Soave Classico "Calvarino" (garganega, trebbiano di soave)	Pieropan	Veneto	1300
2019	Bianco Secco (garganega, chardonnay, sauvignon)	Quintarelli	Veneto	450 / 2250
2017	Vermentino "Pianacce", Colli di Luni (vermentino)	Giacomelli	Liguria	990
2018	Torricella (80% chardonnay, 20% sauvignon)	Ricasoli 1141	Toscana	1100
2018	Vistamare (vermentino, viognier)	Ca' Marcanda (Caja)	Toscana	2000
2016	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore (verdicchio)	Andrea Felici	Marche	950
2019	San Giovanni della Sala Orvieto Classico Superiore (50% grechetto, 25% procanico, 13% viognier, 12% pinot bianco)	Castello della Sala	Umbria	1050
2019	Cervaro della Sala (chardonnay, grechetto)	Castello della Sala	Umbria	3200
2019	Trebbiano d'Abruzzo "Casanova" (trebbiano)	Barone Cornacchia	Abruzzo	750
2019	Lacryma Christi Bianco (falanghina)	Feudi di San Gregorio	Campania	150 / 750
2019	Anthilia (catarratto)	Donnafugata	Sicilia	950
2018	Chardonnay "Jale" (chardonnay)	Cusumano	Sicilia	1300
2019	Pithos Bianco (grecanico)	COS	Sicilia	1450
2019	Costamolino "Vermentino di Sardegna" (vermentino)	Argiolas	Sardegna	850

VINI BIANCHI DAL MONDO

2018	Chardonnay Reserve (chardonnay)	Guliev Family	Odesa	100 / 500
2019	Sauvignon Blanc Reserve (sauvignon blanc)	Shabo	Odesa	70 / 350
2018	Cuvee Laurence (sauvignon, semillon, muscadelle)	Cheval Quancard	Entre-Deux-Mers	750
2018	Sancerre (sauvignon blanc)	Domaine des Buissonnes	Vallee de la Loire	1400
2015	Chardonnay "Le Palajo"	Domaine de la Metairie d'Alon	Limoux	1700
2018	Chablis (chardonnay)	Domaine du Colombier	Bourgogne	220 / 1100
2018	Chablis Grand Cru Bougros (chardonnay)	Domaine du Colombier	Bourgogne	2000
2016	Neusiedlersee Welschriesling Qualitätswein (welschrieslin)	Kracher	Austria, Burgenland	950
2019	Riesling Trocken "Gelblack" (riesling)	Schloss Johannisberger	Germany, Rheinhessen	1400
2014	Aloers (xarello)	Celler Credo	Spagna, Cataluña	700
2018	Albarino "Pazo San Mauro" (albarino)	Marqués de Vargas	Spagna, Rias Baixas	800
2020	Sauvignon Blanc The Nest, Marlborough	Lake Chalice	Nuova Zelanda	950
2018	Sauvignon Blanc	Tishbi	Israele	750

VINI ROSATI

2019	Bolgheri Rose "Scalabrone" (cabernet sauvignon, merlot, syrah)	Tenuta Guado Al Tasso/Antinori	Toscana	1100
2018	Pinot Grigio "Exit" (pinot grigio)	Palazzone	Umbria	950
2019	Miraval (syrah, grenache, rol, cinsault)	Famille Perrin	Provence	1400

VINI ROSSI ITALIANI

2014	Barbera d'Asti Superiore "Ante" (barbera)	Ca'Bianca	Piedmont	1100
2017	Dolcetto d'Alba (dolcetto)	Giovanni Corino	Piedmont	950
2016	Roero (nebbiolo)	Monchiero Carbone	Piedmont	950
2017	Barbaresco Autinbej (nebbiolo)	Ca'del Baio	Piedmont	1950
2010	Barbaresco Vanotu (nebbiolo) <i>Doppio Magnum 3 L</i>	Pelissero	Piedmont	12950
2012	Barolo (nebbiolo)	Monchiero Carbone	Piedmont	1500
2020	Lagrein (Lagrein)	Cantina Terlano	Alto Adige	170 / 850
2013	Amarone della Valpolicella Classico <i>(corvinone, corvina, rondinella, molinara)</i>	Tommaso Bussola	Veneto	2200
2015	Amarone della Valpolicella Classico <i>(50% corvina, 30% rondinella, 15% corvinone, 5% molinara)</i>	Tommasi	Veneto	600 / 3000
2015	Amarone della Valpolicella Classico <i>Doppio Magnum 3 L</i>	Zenato	Veneto	10500
2016	Valpolicella Ripasso Superiore "Ca' del Laito" <i>(corvina, rondinella, molinara)</i>	Tommaso Bussola	Veneto	1200
2018	Valpolicella <i>(corvina, rondinella, molinara)</i>	Tommasi	Veneto	160 / 800
2015	Cabernet Sauvignon "Sentoarte" <i>(100% Cabernet Sauvignon)</i>	Corte Figaretto	Veneto	800
2017	Merlot Collio "Rosso del Faet" (100% Merlot)	Terre del Faet	Friuli-Venezia Giulia	1500
2018	Chianti (100% sangiovese)	Ricasoli 1141	Toscana	160 / 800
2018	Chianti Classico Brolio (100% sangiovese)	Ricasoli 1141	Toscana	1200
2015	Vino Nobile di Montepulciano (sangiovese)	Avignonesi	Toscana	1750
2017	Rosso di Montalcino (sangiovese)	Tenuta il Poggione	Toscana	1100
2015	Brunello di Montalcino (sangiovese)	Casanova di Neri	Toscana	2800
2017	"Guado Al Tasso" Bolgheri Superiore <i>(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)</i>	Tenuta Guado Al Tasso -	Toscana	4500
2012	"Solare" (sangiovese, malvasia nera)	Capannelle	Toscana	1700
2013	Petra "Potenti" (100% cabernet sauvignon)	Petra	Toscana	500 / 2500
2014	"Petra" (merlot, cabernet savignon)	Petra	Toscana	4000

VINI ROSSI ITALIANI

2015	Avignonesi-Capannelle "50 & 50" (merlot, sangiovese)	Capannelle	Toscana	5900
2017	Ornellaia (cabernet-sauvignon, merlot)	Tenuta dell'Ornellaia	Toscana	11900
2017	Sassicaia (cabernet-sauvignon, cabernet franc)	Tenuta San Guido	Toscana	9900
2018	Kurni (montepulciano)	Oasi degli Angeli	Marche	5000
2016	Montepulciano d'Abruzzo "Casanova" (montepulciano)	Barone Cornacchia	Abruzzo	160 / 800
2015	Taurasi (aglianico)	Feudi di San Gregorio	Campania	1700
2018	Primitivo Pignataro (primitivo)	Tagaro	Puglia	750
2010	Notarpanaro (negroamaro)	Cosimo Taurino	Puglia	1200
2019	Nero D'Avola (nero d'Avola)	Cusumano	Sicilia	750
2016	Benuara (nero d'Avola, syrah)	Cusumano	Sicilia	1100
2010	Maroccoli (syrah) <i>Salmanazar 9 L</i>	Planeta	Sicilia	18500
2016	Mille e una Notte (nero d'Avola, petit verdot, syrah ed altre uve)	Donnafugata	Sicilia	3200
2015	Costera (cannonau)	Argiolas	Sardegna	200 / 1000
2016	Iselis (monica, carignan, bovale sardo)	Argiolas	Sardegna	1100



VINI ROSSI DAL MONDO

2018	Cabernet Reserve (cabernet)	Guliev Family	Odesa	100 / 500
2019	Cabernet Reserve (cabernet)	Shabo	Odesa	70 / 350
2016	Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes (pinot noir)	Domaine de Rochebin	Bourgogne	1100
2017	Château Tour Saint-Joseph (merlot, cabernet savignon, cabernet franc)	Château Tour Saint-Joseph	Bordeaux	700
2014	Marques de Vargas Reserva (tempranillo, mazuela, garnacha tinta)	Marques de Vargas	Rioja	1400
2011	Marques de Vargas Gran Reserva (tempranillo, mazuela, garnacha tinta)	Marques de Vargas	Rioja	2100
2006	Vina Tondonia Reserva (garnacha, graciano, tempranillo, mazuela)	R.Lopez de Heredia	Rioja	1750
2015	Duorum Tinto (touriga nacional)	Duorum	Douro	990
2018	Zinfandel Private Selection	Robert Mondavi	California	1100
2015	Gran Medalla Malbec	Trapiche	Argentina	1900
2013	Casa Lapostolle Cuvee Alexandre Merlot	Casa Lapostolle	Chile	1200
2018	Pinot Noir "Private Bin"	Villa Maria	Nuova Zelanda	1200
2018	Cabernet Sauvignon	Tishbi	Israele	800



VINI DOLCI ITALIANI 0,375 L

2018	Dindarello (moscato)	Maculan	Veneto	950
2018	Recioto della Valpolicella Classico (corvina, rondinella, molinara)	Zeni	Veneto	950

LE MEZZE BOTTIGLIE 0,375 L

CHAMPAGNE

s.a.	Henriot Souverain Brut <i>Blanc d'assemblage (60% pinot noir, 40% chardonnay)</i>	Henriot	Reims	1900
s.a.	Drappier Brut Rose <i>Blanc d'assemblage (100% pinot noir)</i>	Drappier	Trouville-sur-Mer	1950

BOLLICINE

s.a.	Asti Spumante la Selvatica (moscato)	La Caudrina	Piemonte	650
s.a.	Prosecco Spumante Brut Cuvee 1821 (glera)	Zonin	Veneto	500

VINI BIANCHI

2018	Pinot Grigio Aquileia	Tenuta Ca' Bolani	Friuli-Venezia Giulia	500
2019	Vermentino di Sardegna "Costamolino"	Argiolas	Sardegna	500
2016	Riesling	Domaine Viticole de Colmar	Alsace	600

VINI ROSSI

2016	Chianti Classico "Brolio" (100% sangiovese)	Ricasoli 1141	Toscana	650
2017	Rosso di Montalcino (100% sangiovese)	Tenuta il Poggione	Toscana	600
2014	Brunello di Montalcino (100% sangiovese)	Casanova di Neri	Toscana	1600
2017	Sassicaia (cabernet-sauvignon, cabernet franc)	Tenuta San Guido	Toscana	5000
2017	Sella & Mosca Riserva (cannonau)	Sella & Mosca	Sardegna	500
2017	Crasto Superior (touriga nacional, touriga franca, tinta roriz)	Quinta do Crasto	Portogallo, Douro	1100
2018	Cabernet Sauvignon	Montes Alpha	Chile	550

TAVERNETTA

ПРО ПРОДУКТЫ

В Тавернетте мы используем местные овощи, мясо, рыбу, сливочное масло, яйца, некоторые виды зелени.

Мука, рис, оливковое масло, каперсы, анчоусы, сыры и колбасы – только итальянские.

Пасту мы готовим только из итальянской муки Semola di grano duro и Farina di grano tenero 00. Рис используем исключительно сорта Carnaroli.

Мы используем оливковое масло первого отжима Sant'agata и сыр Parmigiano Reggiano не менее 24 месяцев выдержки.

Бальзамический уксус Aceto Balsamico, подаваемый к столу, произведен в Модене и имеет выдержку не менее 24 месяцев.

Морская соль крупного помола доставляется к нам из Калабрии.

Специи, оливковое масло, пармезан и бальзамический уксус на вашем столе входят в стоимость блюд.

ПРО ОСОБЫЕ ПОЖЕЛАНИЯ

Если у вас есть какие-либо ограничения в еде, в том числе аллергия, пожалуйста, сообщите об этом официанту до принятия заказа.

По вашему желанию мы можем приготовить пасту без глютена.

Вы можете заказать любые блюда из нашего ресторана через Доставку Рестораны Саввы Либкина на сайте: www.savva-libkin.com

ПРО РЕЖИМ ДНЯ

Меню завтраков доступно с 9:00 до 12:00.

Начиная с 18:00 действует меню ужинов.

ПРО БОНУСЫ

В этом ресторане работает «Клуб Гостей Саввы Либкина». Скачайте приложение Клуба Гостей Savva Club, и получайте 10% от вашего счета на свой бонусный счет. После накопления бонусов вы можете их тратить в любом ресторане-партнере «Клуба Гостей Саввы Либкина».

В день вашего рождения мы дарим Вам 30% бонусов. Данное предложение работает в день вашего рождения + 6 календарных дней. Количество накопленных бонусов и количество визитов НЕОГРАНИЧЕННО.

При оплате счета мы принимаем национальную валюту и основные кредитные карты.

ПРО ГИГИЕНУ

В целях вашей безопасности просим вас заходить в заведение и перемещаться по нему в защитной маске или респираторе, которые закрывают нос и рот – помимо времени, когда вы находитесь за столом.

И конечно, не забывайте почаще дезинфицировать руки.

ПРО ВСЁ ОСТАЛЬНОЕ

По всем вопросам обращайтесь к управляющему ресторана, Мелкумян Алиса: (063) 484 54 98

Шеф повар Тавернетты – Ростислав Бургазли: (063) 439 97 94