

## **Закуски- Antipasti**

<b>1 Различные лакомства-закуски «Пеппино»</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Delizie miste dal buffet Peppino</i>	
<b>2 Салат из полипа с сельдереем и стружками сыра «Грана»</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Insalata di polipo con sedano e scaglie di grana</i>	
<b>3 Тартар из маринованной семги с соусом под зеленым перцем</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Tartar di salmone marinato con salsa al pepe verde</i>	
<b>4 Маленькая «капрезе» с пармским сыром вяленым свиным окороком</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Piccola caprese con prosciutto crudo di Parma</i>	
<b>5 Пармиджана из баклажанов по-сицилийски</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Parmigiana di melanzane alla siciliana</i>	
<b>6 Ошпаренный тунец с брокколи и острым стручковым перцем</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Tonno scottato con broccoletti al peperoncino</i>	

## **Первые блюда -Primi piatti**

<b>7 Спагетти с адриатическим венерками (моллюсками)</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Spaghetti alle vongole dell'adriatico</i>	
<b>8 Тонкая лапша «лингвини» с морепродуктами</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Linguine ai frutti di mare</i>	
<b>9 Типичное «ризотто» по-милански</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Tipico risotto alla milanese</i>	
<b>10 Макароны с мятой и сыром «горгонзола»</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Maccheroni con menta e gorgonzola</i>	
<b>11 Пеннетте по рецепту Пеппино</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pennette alla Peppino</i>	
<b>12 Овощной суп с мятой</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Zuppa di verdure al basilico</i>	

**ОБСЛУЖИВАНИЕ И НДС ВКЛЮЧЕНЫ – СЕРВИРОВКА € 4,00**

**Большой выбор рыбы из нашей витрины**

**\* В связи с сезонностью продуктов шеф рекомендует фирменные блюда на основе артишоков, белых грибов, цветов тыквы и других первинков.**

**\* Seguendo la stagionalità delle materie prime lo chef consiglia i piatti del giorno a base di carciofi, porcini, fiori di zucca e altre primizie.**

## **Вторые рыбные блюда- Secondi piatti di pesce**

<b>13 Филе лаврака, приготовленное на гриле с розмарином</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Filetto di branzino grigliato al rosmarino</i>	
<b>14 Ассорти из жареной рыбы и даров моря «Пеппино» с тартарским соусом</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Fritto misto alla Peppino con salsa tartara</i>	
<b>15 Крупные зажаренные креветки с обжаренными кабачками</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Gamberoni arrostiti con zucchine fritte</i>	
<b>16 «Карпаччо» ломтики сырого тунца с душицей</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Carpaccio di tonno all'origano</i>	
<b>17 Камбала в лимоне и с каперсами</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Sogliola al limone e capperi</i>	
<b>18 Камбала в лимоне и с каперсами</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Polipo arrostito con verdure di stagione</i>	

## **Вторые мясные блюда Secondi piatti di carne**

<b>19 Отбивная котлета из телятины по-милан</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Costoletta di vitello alla milanese</i>	
<b>20 Филе говядины, приготовленное на гриле с домашней горчицей</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Filetto di manzo grigliato con senape rustica</i>	
<b>21 Мозговая кость телятины с «ризотто» по-милански</b>	<b>€ 26,00</b>
<i>Ossobuco di vitello con risotto alla milanese</i>	
<b>22«Карпаччо» ломтики сырой говядины с сельдереем и сыром пармезан</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Carpaccio di manzo con sedano e parmigiano</i>	
<b>23 Говяжья вырезка в чесноке, оливковом масле и остром стручковом перце</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Tagliata di manzo aglio olio e peperoncino</i>	
<b>24 Бифштекс по-флорентийски «фиорентина» с овощами и картошкой x 2 человека</b>	<b>€ 50,00</b>
<i>Fiorentina di chianina con verdure e patate x 2 persone</i>	

## **Овощи и гарнир - Verdure e contorni**

<b>25 Картошка с розмарином</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Patate al rosmarino</i>	
<b>26 Салат на выбор</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Insalate a piacere</i>	
<b>27 Овощи, приготовленные на гриле с базиликом</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Verdure grigliate al basilico</i>	
<b>28 Овощное ассорти, приготовленное на пару</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Verdure miste a vapore</i>	

## **Ассорти типичных сыров**

*Carrello dei formaggi tipici*

**Десерт нашего кондитера € 10,00**

*Dessert del nostro pasticciere*