



еда и напитки

ENTRADAS FRIAS / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

BRUSCHETTA TRADIZIONALE – 4,60 €

*Традиционная брускетта со свежими сочными томатами,
ароматным чесноком, базиликом и орегано*

BRUSCHETTA MOZZARELLA DI BUFALA – 6,40 €

Брускетта со спелыми томатами, сыром моцарелла и соусом песто

BRUSCHETTA AL SALMONE – 7,90 €

Брускетта с копченым лососем, свежей рукколой и черным трюфелем

BRUSCHETTA CON AVOCADO – 6,90 €

Брускетта с авокадо, моцареллой и сушеными томатами

PANE ALL'AGLIO – 3,50 €

Домашний чесночный хлеб

PANE ALL'AGLIO CON FORMAGGIO – 4,50 €

Домашний чесночный хлеб с нежной моцареллой

CARPACCIO DI POLIPO – 17,50 €

*Карпаччо из осьминога. Подается с рукколой, свежим болгарским перцем
и лаймово-медовым соусом*

CARPACCIO DI SALMONE – 15,90 €

Традиционное карпаччо из семги. Подается с соусом гравлакс

CARPACCIO DI TONNO ROSSO – 17,50 €

Карпаччо из красного тунца. Подается с песто и бальзамическим кремом

CARPACCIO DI MANZO – 17,60 €

Карпаччо из телятины. Подается с рукколой, пармезаном и соусом из бальзамического уксуса

VITELLO TONATO – 17,00 €

Традиционная итальянская закуска из телятины с соусом из тунца и каперсами

TATAKI DI TONNO – 21,40 €

*Татаки из тунца. Подается с черным и белым кунжутом,
домашним майонезом, васаби и рукколой*

DEGUSTAZIONE GOURMET DELLO CHEF – 18,90 €

Ассорти из закусок от шеф-повара

PROSCIUTTO SAN DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA O MELONE – 15,60 €

Итальянская ветчина San Daniele. Подается с моцареллой буффало или дыней

SALMONE AFFUMICATO CON GAMBERONI E AVOCADO – 15,90 €

Копченая семга с королевскими креветками, авокадо и коктейльным соусом

TARTAR DI SALMONE CON AVOCADO, MANGO E ANETO – 16,90 €

Тартар из семги с авокадо, манго и укропом

TARTAR DI TONNO ROSSO – 18,90 €

Тартар из красного тунца с авокадо, огурцом и яблоком.

Подается с васаби и лаймово-яблочным соевым соусом

OSTRICA FRESCA (цена за штуку) – 4,00 €

Свежие устрицы с соусом винегрета

**ENTRADAS CALIENTES /
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

FOIE GRAS CON MELE E PERE – 17,60 €

Фуа-гра с яблоком и грушей в карамели. Подается с бальзамическим кремом

GAMBERETTI AL PIL PIL – 14,90 €

Традиционная испанская закуска – пикантные креветки, приготовленные в оливковом масле с чесноком

COZZE “NOTO” – 13,90 €

Мидии, томленные в сливках с луком-шалот и лемонграссом

SAUTÉ DI VONGOLE – 14,90 €

Соте из ракушек вонголе с чесноком, оливковым маслом, белым вином и перцем чили

CAPESANTE CON ASPARAGI – 17,60 €

Морские гребешки со спаржей. Подаются с соусом из анчоусов

CAMEMBERT FRITTO – 13,60 €

Жареный сыр камамбер. Подается с кисло-сладким соусом

OSTRICA IN TEMPURA (цена за штуку) – 4,50 €

Устрицы в темпуре с картофельным пюре и шпинатом, приготовленном в соусе из лука-порей и лимона

ENSALADAS / САЛАТЫ

INSALATA CAPRESE – 11,90 €

Спелые томаты, моцарелла буффало и свежий базилик

INSALATA BURRATA TRICOLORE – 15,60 €

Буррата с томатами, авокадо и свежим базиликом

INSALATA TUTTO VERDE – 12,90 €

Шпинат, рукола, латук, огурец, авокадо, брокколи, цуккини и спаржа с соусом винегрет

INSALATA VEGANA DI QUINOA CON VERDURE – 13,90 €

Вегетарианский салат с киноа, авокадо, спаржей, кукурузой, тыквой и красным луком

INSALATA CANONICO – 15,90 €

Обжаренные креветки, спаржа, гранат, авокадо, кешью

INSALATA CESARE – 14,90 €

Салат айсберг, куриное филе и пармезан под соусом «Цезарь»

INSALATA ESOTICA DI ARAGOSTA – 19,60 €

Лобстер, папайя и авокадо. Подается с острым соусом из лайма

INSALATA VITAMINICA – 14,90 €

Шпинат, зеленое яблоко, авокадо, кешью, томаты черри, козий сыр и малиновый домашний мармелад

SOPAS / СУПЫ

ZUPPA DEL GIORNO – 7,60 €

Суп дня

MINISTRONE – 7,60 €

Легкий суп из сезонных овощей

ZUPPA DI PESCE – 11,60 €

Рыбный суп с морепродуктами

PASTA / RISOTTI ПАСТА / РИЗОТТО

SPAGHETTI AGLI SCAMPI – 16,00 €

Спагетти с королевскими креветками и томатами черри

SPAGHETTI ALLE VONGOLE – 15,40 €

Спагетти с ракушками вонголе, белым вином, чесноком и петрушкой

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE – 17,90 €

Спагетти с моллюсками, мидиями, королевскими креветками, кальмарами, осьминогом и томатами черри

SPAGHETTI PIL PIL – 16,90 €

Спагетти с креветками пиль-пиль, сушеными томатами, чесноком и перцем чили

SPAGHETTI ALLA CARBONARA – 13,60 €

Традиционная паста с хрустящим беконом, сливками и яйцом

LINGUINE CON GAMBERONI REALI – 26,00 €

Лингвини с карабинерами и томатами черри в собственном соку

FETTUCCINE AL PESTO – 15,90 €

Феттучине с домашним соусом песто, сушеными томатами и поджаренным до хрустящей корочки козьим сыром

FETTUCCINE ALL'ASTICE – 24,60 €

Феттучине с лобстером в соусе на основе бренди с томатами черри

PENNE ALL'ARRABBIATA – 13,60 €

Пенне в остром соусе с помидорами, чесноком и белыми грибами

TAGLIATELLE AL SALMONE – 15,90 €

Тальятелле с копченой семгой, рукколой и сливочным соусом

TAGLIATELLE AL SALMONE FRESCO – 17,90 €

Тальятелле со свежей семгой, томатами черри и фисташками

FIOCCHI DI GORGONZOLA E PERA – 15,90 €

Фьокки с начинкой из сыра горгондзола и груши. Подаются с соусом «Четыре сыра» и грецкими орехами

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI – 14,50 €

Равиоли с нежным сыром рикотта и шпинатом. Подаются в томатном соусе

RAVIOLI DI FOIE GRAS – 16,60 €

Равиоли с фуа-гра и черным трюфелем

RAVIOLI DI FICHI E FORMAGGIO – 16,60 €

Равиоли с финиками и козьим сыром в сливочном соусе со шпинатом и фундуком

LASAGNA TRADIZIONALE – 14,90 €

Классическая лазанья с говядиной и домашним томатным соусом

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI – 14,50 €

Картофельные ньокки в сметанном соусе с моцареллой, горгонзоллой, пармезаном и сыром грюйер

RISOTTO ALL'ARANCIA – 19,60 €

Ризотто с красными креветками и фисташковым песто с нотками апельсина

RISOTTO AI FUNGHI – 19,60 €

Ризотто с белыми грибами и шампиньонами

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE – 19,60 €

Ризотто с морепродуктами

PIZZA / ПИЦЦА

FOCACCIA – 4,50 €

Пшеничная лепешка с розмарином, морской солью и чесноком

PAN PIZZA – 5,00 €

Домашний тонкий хлеб с томатами, чесноком, оливковым маслом и душицей

MARGHERITA – 8,00 €

Пицца с нежной моцареллой и розмарином

PROSCIUTTO E FUNGHI – 10,00 €

Пицца с ароматной ветчиной и шампиньонами

QUATTRO STAGIONI – 14,10 €

Пицца с моцареллой, ароматной ветчиной, шампиньонами, салями и артишоками

QUATTRO FORMAGGI – 13,60 €

Пицца с моцареллой, горгондзоллой, пармезаном и сыром грюйер

DIAVOLA – 12,90 €

Пицца с нежной моцареллой и пикантной салями

VEGETARIANA – 13,90 €

Пицца с кабачками, баклажанами, шампиньонами, болгарским перцем, луком и нежной моцареллой

FOCACCIA BURRATA – 16,60 €

Фокачча с бурратой, ветчиной San Daniele, рукколой и томатами черри

CALZONE – 15,60 €

Закрытая пицца с ветчиной, салями, шампиньонами, рикоттой и моцареллой

HAWAIANA – 13,60 €

Пицца с сочным ананасом и ветчиной

SAN DANIELE – 16,90 €

Пицца с ветчиной San Daniele, моцареллой буффало, рукколой и пармезаном

PIZZA PIL PIL 16,90 €

Пицца с креветками, моцареллой, сушеными томатами, чесноком и чили

NOTO – 17,50 €

Пицца с шампиньонами, сливками, кремом из черного трюфеля и рукколой

ПО ВАШЕМУ ЗАПРОСУ МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ПИЦЦУ БЕЗ ГЛЮТЕНА

CARNES / МЯСО

FILETTO ALLA GRIGLIA – 24,60 €

Стейк Black Angus на гриле. Подается с домашним картофелем и овощами

FILETTO DI MANZO NOTO – 26,40 €

Стейк Black Angus с винным соусом Атароне и ароматными травами

FILETTO ROSSINI – 28,90 €

Стейк Black Angus Россини из нежной говяжьей вырезки с фуа-гра, черным трюфелем и соусом на основе вина Madeira

CHATEAUBRIAND – 57,00 €

Стейк Шатобриан. Подается с гарниром из домашнего картофеля и овощей гриль. Отлично подходит для двух персон (порция 500 грамм)

BISTECCA AI FERRI – 26,00 €

Антрекот Black Angus, приготовленный на гриле

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO – 26,00 €

Медальоны из говядины (стейка) с горчицей и карамелизированными яблоками

STRACCETTI NOTO – 21,00 €

Кусочки стейка в сметанном соусе с грибами, луком и болгарским перцем

CARRÉ DI AGNELLO – 26,00 €

Каре ягненка в собственном соку с ароматным розмарином

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GLIGLIA – 24,90€

Сочные бараньи отбивные, приготовленные на гриле

CAPRITO DISOSSATO – 21,00 €

Козленок, приготовленный на медленном огне. Подается с зеленой спаржей и грибным соусом

OSSOBUCO ALLA MILANESE – 21,00 €

Оссобуко с шафрановым ризотто

MAGRET D'ANATRA AL VINO PEDRO XIMENEZ – 21,00 €

Нежная утиная грудка с медово-апельсиновым соусом на основе вина Pedro Ximénez

FEGATO ALLA VENEZIANA – 18,60 €

Печень молочного теленка с луком. Подается с картофельным пюре и хрустящим беконом

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – 18,00 €

Телячьи отбивные с ветчиной San Daniele и шалфеем

SCALOPPINA MARSALA E FUNGHI – 18,00 €

Отбивные из телятины с соусом из вина Marsala и грибами

SCALOPPINA AL LIMONE – 18,40 €

Отбивные из телятины, приготовленные в лимонном соусе

MILANESE – 18,40 €

Телячьи отбивные в панировке. Подаются со спагетти болоньезе

POLLETTI ALLA SALSA AGRODOLCE – 16,60 €
Цыпленок на гриле. Подается с кисло-сладким соусом

POLLO ALLA MILANESE – 14,60 €
Куриная грудка в панировке с картофелем фри и овощами

SCALLOPINA DI POLLO ALLA SORRENTINA – 16,60 €
Куриная грудка с ветчиной San Daniele, томатами черри, базиликом и запеченной моцареллой

PESCADOS Y MARISCOS / РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA – 23,90 €
Морской язык на гриле

SPIGOLA MARINATA – 22,90 €
Сибас, маринованный с лаймом, кинзой и красным чили. Подается с салатом дайкон-кресс

SALMONE AL BRANDY 1866 – 19,90 €
Семга и королевские креветки, томленные в соусе из сливок и Brandy 1866

SALMONE POCHÈ – 18,90 €
Припущенное филе лосося. Подается с голландским соусом

BACCALÁ AL CARTOCCIO – 22,90 €
Треска, запеченная в пергаментной бумаге, с томатами черри, спаржей и картофелем с нотками темьяна и апельсина

MERLUZZO AL PROSECCO – 24,60 €
Хек в соусе из просекко, подаётся с фуа-гра и черным трюфелем

GAMBERONI SFIZIOSI – 23,60 €
Королевские креветки с томатами черри, спаржей, свежим базиликом и моцареллой

GAMBERONI REALI ALLA GRIGLIA /100 гр/ – 12,00 €
Карабинеры на гриле

CALAMARI FRITTI – 18,60 €
Жареные кальмары

CALAMARI ALLA GRIGLIA – 19,90 €
Кальмары на гриле

POSTRES / ДЕСЕРТЫ

SOUFFLE DI CIOCCOLATO – 7,90 €
*Горячий шоколадный кекс с жидкой начинкой и сердечком из белого шоколада.
Подается с мороженым «туррон»*

TIRAMISÙ – 7,00 €
Знаменитые итальянский десерт с маскарпоне, савоярди, кофе и амаретто

PANNA COTTA CON AMARETTO E CAFÉ – 6,90 €
Панна котта со сливками, ликером Amaretto и кофе

TORTA DI FORMAGGIO – 6,90 €
Традиционный домашний чизкейк

PROFITEROLES DI CIOCCOLATO BIANCO – 7,90 €
*Домашние профитролы с ванильным кремом шантиль, белым шоколадом
и жареным миндалем*

PAVLOVA – 10,00 €
Десерт из меренги с кремом Шантильи и лесными ягодами

SFERA DI CIOCCOLATO – 12,50 €
*Шоколадная сфера, наполненная апельсиновым кремом Дипломат
(заварной крем и крем шантильи) и апельсиновым мармеладом*

I NOSTRI GELATI – 2,00 €
1 ШАРИК
*Мороженое на выбор: ванильное, клубничное, шоколадное, мятное
с шоколадом, со вкусом «туррон»*

I NOSTRI SORBETTI – 2,00 €
1 ШАРИК
Сорбет на выбор: лимон, манго, лесные ягоды, малина

IL DOLCE DEL NOSTRO CHEF – 9,00 €
Десерт от нашего шеф-повара

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ACQUA PANNA негазированная вода	2,90 €
SAN PELLEGRINO газированная вода	2,90 €
COCA COLA	2,50 €
COCA COLA LIGHT/ZERO	2,50 €
FANTA АПЕЛЬСИН/ЛИМОН	2,50 €
AQUARIUS ЛИМОН	2,50 €
SPRITE	2,50 €
NESTEA	2,50 €
TONIC/TONIC ZERO	2,50 €
REDBULL	3,50 €
СОК	2,50 €

*Яблочный, ананасовый, томатный,
клюквенный, персиковый*

КОФЕ

ЭСПРЕССО	2,50 €
АМЕРИКАНО	2,50 €
ЛОНГ ЭСПРЕССО	2,50 €
ЭСПРЕССО МАККИАТО/ КОРТАДО	2,50 €
ЛАТТЕ/КОФЕ С МОЛОКОМ	2,50 €
КАПУЧИНО	2,80 €
МАЛЕНЬКИЙ ЭСПРЕССО С МОЛОКОМ	2,50 €
ЛАТТЕ МАККИАТО	2,80 €
ЭСПРЕССО С ЛИКЕРОМ <i>на ваш выбор</i>	3,50 €
КОФЕ С ЛИКЕРОМ	5,50 €
КОФЕ НОТО <i>кофе с амаретто и сливками</i>	5,50 €

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ШОТ ЭСПРЕССО

0,50 €

*Мы можем приготовить кофе
без кофеина. Также на ваш выбор –
соевое и обезжиренное молоко*

ЧАЙ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	2,90 €
АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК	
ЗЕЛЕНый ЧАЙ	
ЭРЛ ГРЕЙ	
МЯТНЫЙ ЧАЙ	
ЧАЙ С РОМАШКОЙ	
ЗЕЛЕНый ЧАЙ С ЖАСМИНОМ	
ЧАЙ РОЙБУШ	
ЯГОДНЫЙ ЧАЙ	
МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ	

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

8,00 €

КЛАССИЧЕСКИЙ <i>домашнее мороженое, молоко и топпинг на выбор: ванильный, клубничный или шоколадный</i>	
ДОМАШНИЙ <i>домашнее мороженое с молоком</i>	
AFTER EIGHT <i>ванильное мороженое, клубника, карамель, молоко и шоколад After Eight</i>	
ШОКОЛАД И БАНАН <i>шоколадное мороженое, банан и молоко</i>	
ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ <i>клубничное мороженое, черника, банан и молоко</i>	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	4,50 €
ЯБЛОЧНЫЙ	4,50 €
МОРКОВНЫЙ	4,00 €
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ	4,00 €

*Вы можете заказать любой микс соков
на ваш вкус*

СМУЗИ

1 000 000 DOLLARS
*Спелое манго, органический
йогурт и банан*

COOL DAY
Свежая мята и лаймовый сахар

CREMARY AVOCADO
Авокадо, груша, ваниль, ананасовый сок

BERRY PRINCESS
*Органический йогурт, банан
и ягоды на ваш выбор: черника,
клубника, малина или ежевика*

GO AWAY DOC!
Яблоко, киви и имбирь

ПИВО

½ ПИНТЫ разливного пива	3,00 €
ПИНТА разливного пива	4,90 €
BUDWEISER	4,50 €
CORONITA	4,00 €
CRUZCAMPO	3,00 €
CRUZCAMPO RADLER	3,00 €
ALHAMBRA RESERVA	4,50 €
HEINEKEN	4,00 €

HEINEKEN 0°	4,00 €
SIDRA MAGNERS	4,50 €
PERONI	4,00 €

КОКТЕЙЛИ

9,50 €

МОХИТО <i>клубничный, дынный</i>	
ПИНА КОЛАДА	
МАРГАРИТА	
КОСМОПОЛИТЕН	
СЕКС НА ПЛЯЖЕ	
КРОВАВАЯ МЭРИ	
РОМОВЫЙ КУЛЕР	
БЕЛЛИНИ	
ДАЙКИРИ/ КЛУБНИЧНЫЙ ДАЙКИРИ	
АПЕРОЛЬ ШПРИТС	
ФРОУЗЕН МОХИТО	
СТРОППИНО	

*Мы можем приготовить ваш любимый
коктейль, которого нет в этом
ассортименте*

ПРОБУЙТЕ НАШИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ!

9,50 €

PARTY IN St-Germain

Светлый ром, ликер St-Germain, лимонный сок и капля ангостуры

GREEN SUMMER

Ликеры Midori и Malibu, белое вино, ананасовый и лимонный соки

DRUNK BARBIE

Светлый ром, клубника, ванильное мороженое и апельсиновый сок

CRAZY CRANBERRY

Джин, бренди, игристое вино, клюквенный и яблочный соки

BASIL CUCU

Водка, свежий базилик, огурец, апельсиновый и лимонный соки

BLUE NOTO

Ром, ликер «Блю Кюрасао» (Blue Curaçao), грушевый ликер Poire William, спрайт

FIRE FLY

Водка, лимончелло, розовый перец и базилик

EMERALD

Водка, зеленый чай, киви, сок лайма

TANQUERAY BLUEBERRY COLLINS

Джин, черничное пюре, газированная вода, лимонный сок, сахар

PINK LADY

Ром, ликер «Куантро» (Cointreau), Martini Bianco и капля ангостуры

VODKA PASSION

Водка, маракуйя, сок лайма и газированная вода

NOTO

FOOD&PEOPLE

- Все цены указаны с учетом НДС
- Если у Вас есть аллергия на какой-то продукт, пожалуйста, предупредите об этом Вашего официанта