

ПОНТИЛЕ

- МЕНЮ -



# ПИЦЦЕТТА

## Римская пицца с копченым лососем и цукини гриль

фирменное тесто, соус на основе творожного сыра, цукини гриль, лосось копченый, кунжут, восточный соус

440 г 640 ₽

## Римская пицца с морепродуктами

фирменное тесто, тигровые креветки, мидии, кальмар, сыр Моцарелла, руккола, томатный соус, лук конфи, авторская икра

490 г 550 ₽

## Римская пицца с грушей, сыром Дорблю и орехами

фирменное тесто, соус на основе творожного сыра и сливок, груша, сыр Дор-блю, грецкий орех, инжирное варенье

370 г 520 ₽

## Римская пицца Чоризо-Страчателла

фирменное тесто, томатный соус, Моцарелла, Чоризо, сыр Страчателла, соус Песто

390 г 630 ₽

## Римская пицца с брокколи, грибами и хрустящим картофелем

брокколи, шампиньоны, перец Халапеньо, картофель пай, маринованный лук, молодой шпинат, перечный соус

510 г 510 ₽

## Римская пицца с пастроми

фирменное тесто, соус на основе творожного сыра и трюфельной пасты, жареные вешенки, красный лук, пастроми, руккола, сыр Пармезан, горчичный соус

440 г 540 ₽



# ПИЦЦА

Пицца – это самое знаменитое итальянское блюдо в мире.  
Главное в итальянской пицце – особое тесто из правильной муки.  
Мы знаем толк в настоящей пицце!

<b>BBQ</b> Пастроми, бекон, куриная грудка гриль, огурцы в бурбоне, соус BBQ и сыр Моцарелла	410 г	<b>520 ₺</b>
<b>Гавайская пицца</b> Томатный соус, ветчина, свежий ананас	390 г	<b>420 ₺</b>
<b>Пицца с тигровыми креветками</b> с сыром Моцарелла, рукколой, творожным сыром и зеленым маслом	410 г	<b>610 ₺</b>
<b>Итальяно</b> Фирменная пицца с салями Милано, охотничьими колбасками, шампиньонами и болгарским перцем с сыром Моцарелла и томатным соусом.	380 г	<b>470 ₺</b>
<b>Карбонара</b> Ветчина, бекон, сливочный соус с яйцом и сыром Грана Падано	380 г	<b>480 ₺</b>
<b>Маргарита</b> Классическая пицца с сыром Моцарелла, томатным соусом и базиликом	310 г	<b>410 ₺</b>
<b>Пицца с ветчиной и грибами</b>	410 г	<b>480 ₺</b>
<b>Пицца с грушей и сырами Рокфорти и Моцарелла</b>	380 г	<b>490 ₺</b>
<b>Пицца со Страчателлой и пармской ветчиной</b> с добавлением томатов Черри и рукколы	360 г	<b>580 ₺</b>
<b>Пять сыров</b> томатный соус, кунжутные семечки, сыры: Моцарелла, Рокфорти, Скаморцио, Грана Падано, творожный сыр	350 г	<b>510 ₺</b>
<b>Филадельфия</b> Пицца с запеченным лососем, сыром Моцарелла, сыром Креметте, томатами Черри и кунжутными семечками.	450 г	<b>630 ₺</b>
<b>Пицца с куриной грудкой гриль, беконом и азиатским соусом</b>	480 г	<b>470 ₺</b>



# САЛАТЫ

В средиземноморской кухне много замечательных салатов, большое количество которых прославились на весь мир.

<b>«Греческий»</b>	270 г	<b>310 ₽</b>
<b>Теплый салат с куриной печенью</b> с добавлением карамелизированной груши, обжаренными шампиньонами, микс-салатом под фирменным соусом с граппой и кедровыми орешками	200 г	<b>380 ₽</b>
<b>«Сальмоне»</b> Слабосоленый лосось со свежими овощами, томатами, картофелем пай, яйцом пашот и оливками с горчичной заправкой.	260 г	<b>490 ₽</b>
<b>«Капрезе»</b> Спелые помидоры с сыром Моцарелла, листьями пряной рукколы и кедровыми орехами, с соусом Песто и бальзамическим кремом	280 г	<b>450 ₽</b>
<b>Салат с языком</b> С обжаренными шампиньонами, маринованным огурцом, дольками картофеля, микс-салатом и оригинальной заправкой	240 г	<b>420 ₽</b>
<b>Салат с креветками, рукколой, авокадо и томатами Черри</b>	220 г	<b>610 ₽</b>
<b>Салат с пастроми, рукколой, картофелем по-деревенски и томатами Черри</b>	210 г	<b>430 ₽</b>
<b>Салат с киноа, томатами, авокадо и лососем собственного копчения</b>	230 г	<b>570 ₽</b>
<b>Салат с тунцом, авокадо, манго, редисом и свежим шпинатом</b>	210 г	<b>560 ₽</b>
<b>«Цезарь» с куриной грудкой</b>	220 г	<b>450 ₽</b>
<b>«Цезарь» с лососем</b>	220 г	<b>570 ₽</b>
<b>«Цезарь» с тигровыми креветками</b>	220 г	<b>540 ₽</b>
<b>Салат с морепродуктами</b> Тигровые креветки, мидии и кальмары, обжаренные с вином и чесночным маслом, сервированные на листьях салата Айсберг с микрозеленью, томатами Черри, авокадо, луком конфи и устричной заправкой	250 г	<b>680 ₽</b>
<b>Салат по-итальянски</b> Теплый салат с жареной свиной вырезкой, шампиньонами, хрустящим салатом и бальзамическим соусом	230 г	<b>460 ₽</b>

  
Идеально  
к вину!



# ЗАКУСКИ

Мы готовим для вас самые интересные закуски средиземноморской кухни, которые помогут не только разжечь аппетит, но и испытать настоящее удовольствие с первой же вилки.

## Ассорти сыров

175/90/40 г **640 ₽**

• Молодая Качотта • Мягкий Камамбер с белой корочкой  
• Скаморцио • Пармезан • Ароматный Рокфорти с голубой плесенью  
Подается с виноградом, клубникой, грушей, грецким орехом, фундуком и бискотти

## Итальяно антипасты

рекомендовано  
на 2 персоны

420 г **890 ₽**

• Пармская ветчина • Салами Милано и Чоризо • Хрустящие брускетты с грибами, соусом Песто, пастроми и маринованным огурцом • сыр Моцарелла с томатами  
• королевские оливки и маслины

## Брускетта

• со слабосоленым лососем, сливочным кремом, рукколой и устричной заправкой  
• с пастроми из говядины с томатами Черри и маринованными огурцами  
• с пармской ветчиной, вяленым черносливом и перцем Чили

170 г **390 ₽**

210 г **390 ₽**

170 г **390 ₽**

## Сет брускетт

• с вялеными томатами и соусом Песто  
• со слабосоленым лососем и рукколой  
• с пармской ветчиной и черносливом  
• с пастроми из говядины

355 г **490 ₽**

## Тартар из лосося

220/30 г **520 ₽**

Рубленый лосось со свежими огурцами и устричной заправкой на подушке из творожного сыра. Подается с микрозеленью и подсушенным багетом.

## Тартар из тунца

190/30 г **520 ₽**

Рубленый тунец со свежими огурцами и устричной заправкой. Подается с микрозеленью, авторской черной икрой и подсушенным багетом.

## Тартар из говядины

170/50 г **490 ₽**

Рубленая говядина со специями и пикантной заправкой с дижонской горчицей. Подается с рукколой, сыром Пармезан, перепелиным желтком, вялеными томатами Черри, микрозеленью и подсушенным бородинским хлебом.

## Баклажан Фритто

220 г **470 ₽**

Теплый баклажан фритто с томатами, молодым сливочным сыром Страчателла и азиатской заправкой

## Оливки и маслины гигантские

100 г **250 ₽**

# СУПЫ

Суп и хлеб – это первое, что в Италии предложат гостю. Мы полностью разделяем итальянский подход и предлагаем вам начать трапезу с наваристого итальянского супа и хрустящего свежего хлеба.

## Фирменный суп с морепродуктами 410 г 390 ₽

Согревающий томатный средиземноморский суп на основе ароматного рыбного бульона с кусочками трески, креветками, кальмарами и голубыми мидиями с добавлением картофеля и оливок. Прекрасным дополнением к нему послужит горячая фокачча.

## Солянка мясная с говяжьим языком и копчеными колбасками 350/20 г 280 ₽

## Крем-суп из шампиньонов 350/20 г 250 ₽

## Хлебная корзина на 1 персону 60/10 г 60 ₽

Хлеб пшеничный с луком и сладким перцем, хлеб Бородино, палочки Гриссини. Подается с зеленым маслом.

на 2 персоны 120/20 г 110 ₽

## Фокачча Бьянко с сыром Пармезан 120 г 150 ₽

## Фокачча с соусом Песто 160 г 150 ₽





# РИЗОТТО & РАВИОЛИ

Ризотто и равиоли собственного приготовления – одно из главных украшений меню нашего ресторана. Их невозможно описать рационально! Попробуйте и вы обязательно попадете под очарование этих потрясающих блюд!

## Равиоли с курицей и белыми грибами

Подается с сыром Страчателлой и зеленым маслом.

150/120 г 430 ₽

## Равиоли с рикоттой и шпинатом

Подается с сыром Пармезан и кедровыми орешками.

170/150 г 400 ₽

## Ризотто с белыми грибами

300 г 550 ₽

## Ризотто с морским гребешком, мидиями и креветками

350 г 650 ₽

## Ризотто с креветками, спаржей и шафраном

300 г 550 ₽



Выберите  
основу:



спагетти



тальятелли



**спагетти Неро**  
черные спагетти  
с чернилами каракатицы



# ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Благодаря тому, что свежая паста не подвергается высокотермической сушке, она сохраняет все свои полезные свойства и натуральный вкус, а соус делает ее настоящим шедевром!

<b>Паста с грибами и ветчиной</b> Простая и удивительно вкусная паста в сливочном соусе с сыром Грана Падано	330 г	<b>420 ₽</b>
<b>Паста с индейкой и брокколи</b> в сливочном соусе с сыром Дор-блю и Памезаном	300 г	<b>440 ₽</b>
<b>Паста с креветками и беконом</b> в винно-сливочном соусе с добавлением рукколы, томатов Черри и сыра Грана Падано	330 г	<b>490 ₽</b>
<b>Паста с креветками и сыром</b> Паста с тигровыми креветками и нежным сыром Страчателла в соусе из свежих томатов с добавлением базилика	330 г	<b>520 ₽</b>
<b>Паста с лососем собственного копчения</b> с добавлением грибов, сливочного сыра Страчателла и рукколы	300 г	<b>560 ₽</b>
<b>Паста с тартаром из телятины</b> Паста в сливочном соусе с шампиньонами и тартаром из телятины с добавлением рукколы и перепелиного яйца	320 г	<b>490 ₽</b>
<b>Паста с кальмаром</b> в сливочном соусе с добавлением рукколы, соуса Песто, вяленых томатов и сыра Пармезан	310 г	<b>440 ₽</b>
<b>Лазанья «Болоньезе»</b> Классическое итальянское блюдо из тонких листьев пасты, соуса Болоньезе на основе томатов с мясным фаршем и соусом Бешамель	300 г	<b>450 ₽</b>
<b>«Неро»</b> Паста в густом сливочном соусе с креветками, голубыми мидиями, кальмаром и лососевой икрой	330 г	<b>650 ₽</b>
<b>«Карбонара»</b> Традиционный рецепт пасты с ломтиками обжаренного бекона, сливочным соусом и сыром Пармезан	330 г	<b>470 ₽</b>
<b>«Томатино»</b> Паста с ярким, насыщенным томатным соусом с добавлением перца Чили, лука и чеснока. Подается с томатами конфи и микрозеленью.	340 г	<b>390 ₽</b>
<b>Каннеллони</b> Знаменитые запеченные итальянские трубочки из листьев лазаньи с говяжьим фаршем под соусом Бешамель. Подаются с соусом Демиглас, орехом кешью и микрозеленью.	280 г	<b>490 ₽</b>

# МЯСО&ПТИЦА

Мы виртуозно жарим мясо и готовим превосходные гарниры.  
А наши блюда на гриле - истинное наслаждение для фанатов мясных блюд.

## Говяжьи щечки в тосканских травах

Томленое нежное мясо с гарниром из картофельного пюре с добавлением печеной тыквы и томатами гриль

250/150/50 г 670 ₽

## Сальтимбокка

Медальоны из свиной вырезки в полосках обжаренного бекона с жареными вешенками, картофелем беби и грибным соусом

120/150/80 г 470 ₽



## Бефстроганов с картофельным пюре

Говяжья вырезка, обжаренная с миксом из шампиньонов и вешенок в сливочно-сметанном соусе

210/200/50 г 630 ₽

## Большой бифштекс из говядины

Подается с картофельным пюре, жареными вешенками и соусом Арабьята.

300 г 450 ₽

### на гриле:

## Мясная тарелка-гриль

Говяжья вырезка, свиная вырезка, грудка индейки, филе цыпленка, домашняя котлета гриль. Подается с картофельными дольками, имбирным соусом и соусом Дорблю

530/150/60 г 1290 ₽

## Стейк из свиной шеи

Подается с маринованным луком и томатно-имбирным соусом

170/50 г 480 ₽

## Филе грудки цыпленка

с брокколи, картофелем беби и сливочным соусом Блючиз

100/150/50 г 470 ₽

## Филе бедра цыпленка

Подается с картофельным пюре, жареными вешенками и соусом Демиглас

350 г 540 ₽

## ГАРНИРЫ

### Овощи на гриле

Баклажан, кабачок, перец болгарский, помидор, шампиньон

180 г 250 ₽

### Овощи по-итальянски

Обжаренная стручковая фасоль, кабачки, шпинат

150 г 250 ₽

### Картофель фри

150 г 150 ₽

### Картофельные дольки фри

150 г 150 ₽

### Жареный картофель с грибами

300 г 210 ₽

# РЫБА&МОРЕПРОДУКТЫ

Напитанные морем и солнцем изысканные блюда нашего ресторана отправят вас в увлекательное путешествие по средиземноморскому региону.

## Треска с картофелем беби

с шампиньонами и шпинатом под сливочно-грибным соусом

100/150/60 г 520 ₽

## Микс из морепродуктов

Креветки, кальмары, мидии Киви, двухстворчатые мидии и гребешок, томленные в сливочно-винном соусе. Подаются с чабаттой.

290 г 820 ₽

## Лосось с овощным соте

Спинка лосося с миксом из кабачков, болгарского перца, красного лука и томатов Черри с добавлением рукколы

240 г 870 ₽



**Морепродукты под хлебной корочкой** 350/50 г **640 ₺**

Микс из креветок, мидий, кальмаров и трески, тушеных с овощами в томатном соусе и запеченных под хлебной корочкой

**Котлеты из трески с креветкой** 120/150/40 г **440 ₺**

Подаются с картофельным пюре и шпинатным соусом

**Мидии в соусе Блю чиз с хрустящими гренками** 370/30 г **530 ₺**

Классический рецепт мидий в сливочном соусе с сыром Рокфорти. Подается с поджаренной чабаттой.

**Фритто мисто** 300/100/80 г **580 ₺**

Ассорти из филе трески, кальмаров и тигровых креветок, обжаренных в темпурном кляре с соусами Тар-тар и Пикантный. Подается с картофелем фри.

### на гриле:

**Плато ди маре** 580/100/50 г **1490 ₺**

Филе лосося, трески, кальмаров и креветок с запеченными в раковинах мидиями Киви на гриле с дополнением из кабачков гриль и соуса Тар-тар

**Филе семги** 110/40 г **630 ₺**

На гриле или на пару на Ваш выбор

**Кальмар с ароматным маслом** 120/100/40 г **410 ₺**

Подается с поджаренной чабаттой, соусом Песто и микс-салатом

## СОУСЫ

**Неаполитано** 50 г **50 ₺** **Блючиз** 50 г **95 ₺**

**Арабьята** 50 г **60 ₺** **Тар-тар** 50 г **60 ₺**

**Песто** 50 г **95 ₺** **Сливочно-икорный** 50 г **95 ₺**

**Грибной** 50 г **95 ₺**

# ДЕСЕРТЫ

Позволь себе минуты счастья!  
Наши десерты созданы именно для этого!

## Павлова

Воздушное безе с ягодами и кремом Маскарпоне

130/20 г 250 ₽

## Меренговый рулет

с фисташковым кремом и начинкой из малинового пюре

130 г 240 ₽

## Шоколадно-грушевый торт

Шоколадные коржи, пропитанные грушевым конфитюром,  
с творожным кремом и сырным муссом из Горгонзолы

150/20 г 250 ₽





<b>Чизкейк</b> Классический творожный чизкейк на песочном корже. Подается с ванильным соусом.	120/40 г	<b>260 ₺</b>
<b>Чизкейк с соленой карамелью</b> Сливочный чизкейк на шоколадном корже с соленой карамелью	120 г	<b>250 ₺</b>
<b>Мороженое «Семифредо»</b> Традиционный итальянский десерт из домашнего мороженого, сладкой халвы и взбитых сливок	110/50 г	<b>210 ₺</b>
<b>Грушевый крисп</b> Теплый грушевый крисп на тонком песочном тесте с шариком мороженого, карамелизированным грецким орехом и корицей	250 г	<b>310 ₺</b>
<b>Морковно-шоколадный торт</b> Шоколадный бисквит с морковью, грецким орехом и сливочно-творожным кремом	150 г	<b>250 ₺</b>
<b>Штрудель яблочный</b>	120/40 г	<b>190 ₺</b>
<b>Штрудель вишневый</b>	120/40 г	<b>230 ₺</b>
<b>Домашний Наполеон</b>	150/20 г	<b>250 ₺</b>
<b>Мороженое</b> на ваш выбор: • ванильное • шоколадное • клубничное	120 г	<b>170 ₺</b>

Прекрасным дополнением к десертам  
 станут напитки из нашего барного меню.  
 Вы точно останетесь довольны  
 ассортиментом  
 и разнообразием вкусов.

# Добро пожаловать в группу ресторанов



Станьте участником программы лояльности  
и отправляйтесь с нами  
в гастрономическое путешествие!



## Привилегии статусов

- Любимый гость -

**5%**

статус присваивается при регистрации,  
кешбэк от каждого заказа в зале  
или на доставку

- Лучший друг -

**10%**

статус доступен при общей сумме всех  
заказов от 100 000 руб, кешбэк от каждого  
заказа в зале и на доставку

С полными правилами системы лояльности можно  
ознакомиться на сайте [prosto-resto.ru](http://prosto-resto.ru)



Понедельник-пятница

с 11:00 до 17:30

самообслуживание (free flow)

с 17:30 до 00:00

обслуживание официантами

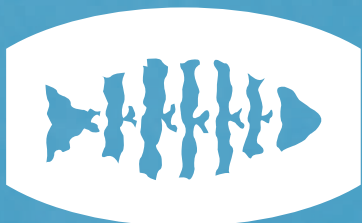
Суббота-воскресенье  
и праздничные дни

с 11:00 до 00:00

обслуживание официантами



RESERVED



ПОНТИЛЕ

