



ГЛАВНЫЙ ШЕФ-ПОВАР

Matteo Nava

Patrick Moise

Matteo Nava

Patrick Moise





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ДЕЛИКАТЕСЫ С ВИТРИНЫ ОТ FRANCO

OSTRICHE SPECIALES	36€
УСТРИЦЫ КАТЕГОРИИ «SPÉCIALES» 6 ШТ	
N	
OSTRICHE BELON 00	42€
УСТРИЦЫ СОРТА «БЕЛОН 00» 6 ШТ	
N	
FIORE SARDO	12€
СЫР «FIORE SARDO» (ВЫДЕРЖАННЫЙ ОВЕЧИЙ СЫР ИЗ САРДИНИИ)	
G	
TARTUFI DI MARE	21€
МОРСКИЕ ТРЮФЕЛИ 6 ШТ	
N	
CAVIALE BAERII CAVIAR HOUSE	
BAERII ОСЕТРОВАЯ ИКРА «CAVIAR HOUSE»	
30 ГР	66€
50 ГР	110€
100 ГР	220€
A, D, G	
PANE, BURRO E ALICI	18€
ХЛЕБ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И АНЧОУСЫ ИЗ КАНТАБРИЙСКОГО МОРЯ «ORTIZ» (ЗОЛОТАЯ СЕРИЯ)	
A, D, G	
SALMONE	23€
ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ, МАРИНОВАННЫЙ В ВИСКИ С ЯГОДНОЙ ГОРЧИЦЕЙ	
D, J	
INSALATA DI BOTTARGA	25€
САЛАТ С БОТТАРГОЙ (СУШЕНОЙ ИКРОЙ) ИЗ КЕФАЛИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ	
D, J	





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ЗАКУСКИ

CRUDO MISTO

26€

АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ СЫРОЙ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ

** A, B, D

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO

22€

КАРПАЧЧО ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ

** D

CRUDO DI ALICI AL BASILICO

15€

СЫРЫЕ АНЧОУСЫ С БАЗИЛИКОМ

** A, D

FILETTI DI TRIGLIA BIANCA CON SCORZETTE D'ARANCIA CANDITA

24€

ФИЛЕ БЕЛОЙ БАРАБУЛЬКИ С
ЦУКАТАМИ ИЗ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ

A, D

POLPO VERACE ALLA BRACE CON POMODORO ARROSTITO

28€

ЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ ОСЬМИНОГ
С ЗАПЕЧЁННЫМ ТОМАТОМ

** N





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ЗАКУСКИ

**CROCCHETTA E MAIONESE DI BACCALÀ
CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA** 16€

*КРОКЕТ И МАЙОНЕЗ ИЗ ВЯЛЕНОЙ ТРЕСКИ С
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ*

A, D, G

SAUTÈ DI CALAMARI LOCALI 23€

СОТЕ ИЗ МЕСТНЫХ КАЛЬМАРОВ

A, I, N

ALICI ARROSTITE PICCANTI 15€

ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЁННЫЕ АНЧОУСЫ

A

**ARROSTO DI TONNO ROSSO AL TIMO,
MENTA E ROSMARINO, CON MAIONESE
LEGGERMENTE SENAPATA** 25€

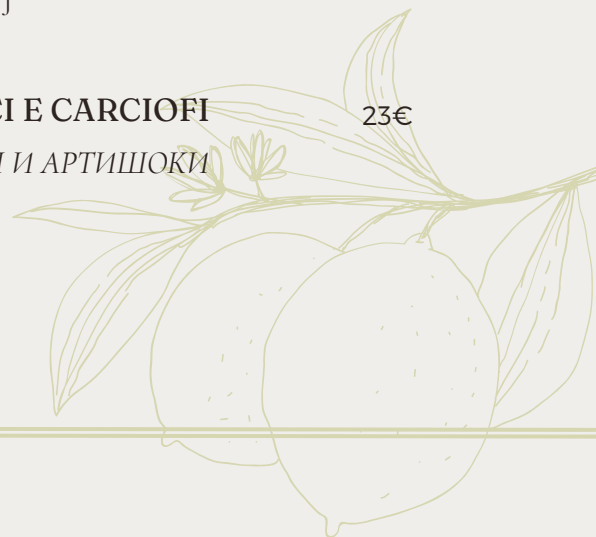
*ЗАПЕЧЁННЫЙ КРАСНЫЙ ТУНЕЦ С ТИМЬЯНОМ,
МЯТОЙ И РОЗМАРИНОМ С ЛЁГКИМ
ГОРЧИЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ*

C, D, G, J

FRITTURA DI ALICI E CARCIOFI 23€

ЖАРЕННЫЕ АНЧОУСЫ И АРТИШОКИ

A, D





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**MINESTRA DI BROCCOLI E ARZILLA
CON FREGULA SARDA** 28€

*СУП ИЗ БРОККОЛИ И СКАТА С
ТРАДИЦИОННОЙ САРДИНСКОЙ ПАСТОЙ*
A, C, D, I

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO CON ACCIUGHE DEL
CANTABRICO, PANE GRATTUGIATO E
SCORZA D'ARANCIA** 23€

*СПАГЕТТИ С ЧЕШОКОМ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И
ЧИЛИ, АНЧОУСАМИ ИЗ КАНТАБРИЙСКОГО МОРЯ,
ХЛЕБНЫМИ КРОШКАМИ И ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА*
A, D

**PACCHERI 'VICIDOMINI'
CON PESCE BIANCO, POMODORO
FRESCO E OLIVE TAGGIASCHE** 28€

*ПАККЕРИ «VICIDOMINI» (НЕАПОЛЕТАНСКАЯ
ПАСТА) С БЕЛОЙ РЫБОЙ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ
И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ*

Время приготовления 18 минут

A, D, I





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

LINGUINE AL GRANCHIO 30€

ЛИНГВИНИ (ТРАДИЦИОННАЯ ПАСТА ПРИМОРСКИХ
РАЙОНОВ ИТАЛИИ) С МЯСОМ КРАБА

** A, B, I

RISOTTO 'CASCINA OSCHIENA' ANNI '80 30€
ALLA CREMA DI SCAMPI

РИЗОТТО «CASCINA OSCHIENA» 80-Х ГОДОВ
С КРЕМОМ ИЗ СКАМПИ

B, G, I

FETTUCCHINE "CASADORA" ALLO 30€
SCORFANO CON POMODORO E
PEPERONCINO FRESCO

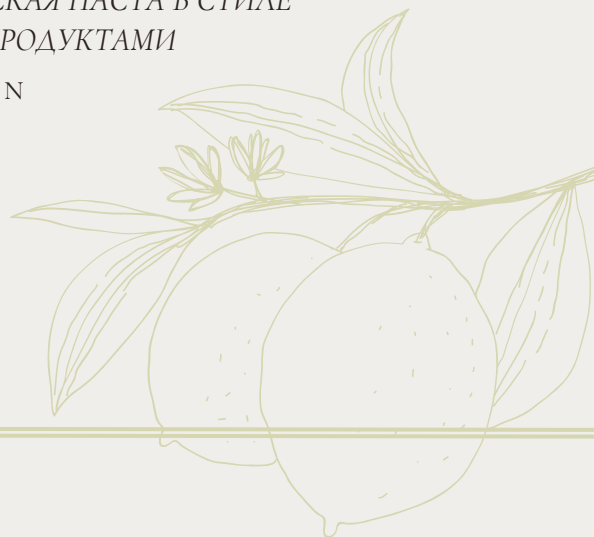
ФЕТТУЧИНИ «CASADORA» С МОРСКИМ ОКУНЕМ,
ТОМАТАМИ И СВЕЖИМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

A, C, D, I

FREGULA SARDA RISOTTATA 35€
AI FRUTTI DI MARE

ТРАДИЦИОННАЯ САРДИНСКАЯ ПАСТА В СТИЛЕ
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

B, C, D, I, N





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ZUPPA DI PESCE AI PIANI 120€
PER 2 PERSONE

*ФИРМЕННЫЙ СУП «AI PIANI»
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ДВОИХ*

A, B, I, D, N

TRANCIO DI RICCIOLA BRASATA AL 35€
ROSMARINO SERVITO SU PURÈ DI PATATE

*ТУШЁНАЯ РИЧЧОЛА С РОЗМАРИНОМ И
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ*

A, D, G, I

CALAMARI SCOTTATI ALLA GRIGLIA 30€
CONDITI CON ACETO AL MANGO

*КАЛЬМАРЫ СЛЕГКА ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
С МАНГОВЫМ УКСУСОМ*

** N

BACCALÀ E CARCIOFI ALLA BRACE 35€

*ВЯЛЕНАЯ ТРЕСКА И АРТИШОКИ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ*

** D

RIBS DI RICCIOLA ALLA BRACE 40€
*РЁБРЫШКИ РИЧЧОЛЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА УГЛЯХ.*

D

VENTRESCA DI TONNO ALLA BRACE 40€
**CON SALSA AGRODOLCE E
MISTICANZA SELVATICA**

*БРЮШКО ТУНЦА НА ГРИЛЕ С КИСЛО-СЛАДКИМ
СОУСОМ И ДИКОЙ ЗЕЛЕНЬЮ*

D, F





DAL

1982

RISTORANTE AI PIANI

РЫБНЫЕ БЛЮДА

FILETTO DI TONNO ROSSO 35€
AL PEPE VERDE

ФИЛЕ КРАСНОГО ТУНЦА С ЗЕЛЁНЫМ ПЕРЦЕМ
D, J, G

GRATIN DI TRIGLIE E CALAMARI 35€

ГРАТЕН ИЗ БАРАБУЛЬКИ И КАЛЬМАРОВ
A, D, I, N

SCORFANO O SPIGOLA FRITTO 11€

ЖАРЕННЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ ИЛИ СИБАС
за 100 гр
* A, D

SCORFANO ALLA DIAVOLA 11€

МОРСКОЙ ОКУНЬ «ПО-ДЬЯВОЛЬСКИ»
(ОСТРЫЙ СОУС)
за 100 гр
* D

SPIGOLA AL SALE 11€

СИБАС ЗАПЕЧЁННЫЙ В СОЛИ
за 100 гр
* D

PESCATO DEL GIORNO 11€

УТРЕННИЙ УЛОВ
за 100 гр
* D

SCAMPI 15€

СКАМПИ
за 100 гр
* ** B

GAMBERI ROSSI 15€

КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ
за 100 гр
* ** B





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

• ОМАРЫ И ЛАНГУСТЫ •

ASTICE ATLANTICO

15€

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОМАР

Доступен также в стиле «Alla Catalana»

за 100 гр

** В о В, I*

ASTICE MEDITERRANEO

20€

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ОМАР

Доступен также в стиле «Alla Catalana»

за 100 гр

** В о В, I*

ARAGOSTA

20€

ЛАНГУСТ

Доступен также в стиле «Alla Catalana»

за 100 гр

** В о В, I*





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ГАРНИРЫ

**MISTICANZA SELVATICA SERVITA CON
ACETO AL LAMPONE** 13€

СМЕСЬ ДИКИХ ТРАВ С МАЛИНОВЫМ УКСУСОМ

CICORIETTA RIPASSATA 12€

ОБЖАРЕННЫЙ ЦИКОРИЙ С ЧЕСНОКОМ И ПЕРЦЕМ

**INSALATA BELGA GRIGLIATA CON
ACCIUGHE DEL CANTABRICO ORTIZ** 18€

*ЖАРЕННЫЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭНДИВИЙ С АНЧОУСАМИ
ORTIZ ИЗ КАНТАБРИЙСКОГО МОРЯ*

D

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA 14€

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ НА ГРИЛЕ

RADICCHIO ALLA GRIGLIA

САЛАТ РАДИККИО, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ 12€

CARCIOFI FRITTI

13€

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ

A

**CARPACCIO DI POMODORO
CUORE DI BUE CON BASILICO E SCALOGNO
MARINATO** 12€

*КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ СОРТА «CUORE DI BUE»
С БАЗИЛИКОМ И МАРИНОВАННЫМ
ЛУКОМ-ШАЛОТОМ*

PATATINE GRATINATE

5€

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

A





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ДЕСЕРТЫ

PECORINO SARDO E MIELE

12€

ВЫДЕРЖАННЫЙ ОВЕЧИЙ СЫР ИЗ САРДИНИИ
С МЁДОМ

G

GELATO ZABAIONE E MARSALA

12€

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ САБАЙОН С ВИНOM
MARSALA «FRANCESCO INTORCIA 2004»

C, G

SEADAS

15€

ТРАДИЦИОННЫЙ САРДИНСКИЙ ДЕСЕРТ
«SEADAS» С МЁДОМ

A, C, G

L'ORIGINALE

12€

‘TIRAMISÙ ESPRESSO AI PIANI’

ФИРМЕННОЕ «ТИРАМИСУ AI PIANI»
ПРИГОТОВЛЕНО ЗА СТОЛОМ

A, C, G





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ДЕСЕРТЫ

TORTA DI RICOTTA ALL'ARANCIA DI CESARE

10€

TORTA ИЗ РИКОТТЫ С АПЕЛЬСИНОМ ОТ CESARE
C, G

TURBO

8€

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ САБАЙОН С ЭСПРЕССО
C, G

FRAGOLINE DI BOSCO E CREMA PASTICCERA CARAMELLATA

15€

*ЛЕСНАЯ ЗЕМЛЯНИКА С
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ*
C, G, A

SORBETTO O SGROPPINO AL LIMONE

10€

*ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ ИЛИ ОСВЕЖАЮЩИЙ
«SGROPPINO»*





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

ВИНОГРАДНАЯ КАРТА, ЛИКЁРЫ И ДИСТИЛЛЯТЫ

НАША ВИННАЯ КАРТА ВКЛЮЧАЕТ БОЛЕЕ
500 ЭТИКЕТОК, ТЩАТЕЛЬНО ОТОБРАННЫХ.

В КОНЦЕ КАРТЫ РАЗДЕЛ, ПОСВЯЩЁННЫЙ ЛИКЁРАМ И
ДИСТИЛЛЯТАМ, ТЩАТЕЛЬНО ВЫБРАННЫМ ИЗ ЛУЧШИХ
КОЛЛЕКЦИЙ МИРА.



КУЛИНАРНЫЕ ШЕФЫ

Matteo Nava e Patrick Moise

МЕНЮ МОЖЕТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВДОХНОВЕНИЯ
ШЕФ-ПОВАРОВ И СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ.





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

❖ СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ ❖

Все блюда могут содержать аллергены, указанные в соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011.

Блюда, содержащие аллергены, обозначены соответствующей буквой согласно приведённому выше списку аллергенов. Для получения дополнительной информации о наличии веществ или продуктов, вызывающих аллергии или непереносимость, вы можете обратиться к обслуживающему персоналу, который предоставит соответствующую документацию по запросу.

* Цена некоторых продуктов может изменяться в зависимости от размера порции и рыночных колебаний.

**Эти продукты проходят санитарную обработку с понижением температуры (Регламент ЕС 853/2004). В определённые периоды года некоторые продукты могут быть заморожены непосредственно после вылова или производства.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

A - ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ И ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН

B - РАКООБРАЗНЫЕ И ПРОДУКТЫ ИЗ НИХ

C - ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ

D - РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ

E - АРАХИС И ПРОДУКТЫ ИЗ АРАХИСА

F - СОЯ И СОЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

G - МОЛОКО, ЛАКТОЗА И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

H - ОРЕХИ И ПРОДУКТЫ ИЗ ОРЕХОВ

I - СЕЛЬДЕРЕЙ И ПРОДУКТЫ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

J - ГОРЧИЦА И ПРОДУКТЫ ИЗ ГОРЧИЦЫ

K - КУНЖУТНЫЕ СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИЗ НИХ

L - ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ (БОЛЕЕ 10 МГ/КГ ИЛИ 10 МГ/Л)

M - ЛЮПИН И ПРОДУКТЫ ИЗ ЛЮПИНА

N - МОЛЛЮСКИ И ПРОДУКТЫ ИЗ МОЛЛЮСКОВ

