



La Rocca

Ristorante Pizzeria



"La Rocca" на италиански означава крепост, построена върху скала или върху доминиращ (най-високо изпъкнал, силно акцентиран) хълм.

La Rocca dei Vescovi е името на квадратната кула – останка от крепостния замък, построен около най-населения хълм Сомарипа, символ на селцето Брендола в провинцията на Виченца.

Изборът на името беше естествен за нас: в почит към мястото, където се запознахме, израснахме и откъдето тръгнахме за това приключение.

С приемането на този символ, искаме да зачетем произхода и традициите си. С нас донесохме и автентичните вкусове на типичната регионална кухня и известните вкусни пици.



Molti ci chiedono il significato del nostro nome.

La Rocca dei Vescovi é il nome del castello eretto sulla sommità del monte Sommaripa, il simbolo di Brendola in provincia di Vicenza.

Scegliere questo nome è stato per noi naturale: è un omaggio al luogo dove siamo cresciuti, conosciuti e partiti per questa avventura.

Adottando questo simbolo vogliamo richiamare fortemente le nostre origini e le nostre tradizioni, per portare con noi e trasmettere i sapori autentici della cucina tipica regionale italiana.



Many people ask us the meaning of our name.

Rocca dei Vescovi is the name of the castle built on the summit of Mount Sommaripa, the symbol of Brendola in the province of Vicenza.

The choose of this name was natural for us: it is a tribute to the place where we grew up, knew and left for this adventure.

By adopting this symbol we want to strongly recall our origins and our traditions, to bring with us and transmit the authentic flavors of the typical Italian regional cuisine.

ДОБРЕ ДОШЛИ / BENVENUTI / WELCOME



ПРОДУКТИ

За нашите ястия използваме пресни и сезонни продукти от малки български ферми, а трайните ни продукти, като екстравърджин зехтин, сирена, моцарела, колбаси, паста, брашна и вина са доставени директно от Италия, а прясната пастата е домашно приготвена.

Винената листа на La Rocca е селекция на най-добрите изби от различни италиански региони.



PRODOTTI

I nostri piatti utilizziamo prodotti freschi e stagionali provenienti da piccole fattorie bulgare. Prodotti tipici come olio extravergine di oliva, formaggi, mozzarella, affettati, pasta, farina e vino vengono direttamente dall'Italia; la pasta fresca è fatta in casa.

La lista dei vini La Rocca è una selezione delle migliori cantine di diverse regioni italiane.



PRODUCTS

Our dishes use fresh and seasonal products from small Bulgarian farms. Typical products such as extra virgin olive oil, cheeses, mozzarella, sliced meats, pasta, flour and wine come directly from Italy; fresh pasta is homemade.

La Rocca wine list is a selection of the best wineries in different Italian regions.

ТОПЛИ НАПИТКИ/ BEVANDE CALDE / HOT DRINKS

	мл./ml.	цена/price
Кафе Еспресо Сегаредо / Caffè Espresso Segafredo	60	3,90 лв./ 1,99 €
Безкофеиново Кафе / Caffè Decaffeinato / Decaffeinated Coffee	60	3,90 лв./ 1,99 €
Капучино / Cappuccino	150	4,90 лв./ 2,51 €
La Festa Горещ Шоколад / Cioccolata Calda / Hot Chocolate	200	4,60 лв./ 2,35 €
Италиански Горещ Шоколад / Cioccolata Calda Italiana / Italian Hot Chocolate	200	5,60 лв./ 2,86 €
Лате Кафе / Latte Macchiato / Milk With Coffee	200	5,50 лв./ 2,81 €
Мляко / Latte / Milk	100	1,00 лв./ 0,51 €
Мляко С Нес Кафе/ Latte Con Nescafe / Milk With Nescafe	200	4,90 лв./ 2,51 €
Бяло Фрапе/ Frappe' Bianco / White Milkshake	250	5,90 лв./ 3,02 €
Черно Фрапе / Frappe' Nero / Black Milkshake	250	5,90 лв./ 3,02 €
Чай/ Tè/ Tea	400	4,50 лв./ 2,30 €
Мед/ Miele/ Honey		1,00 лв./ 0,51 €
Сметана Течна/ Panna Liquida / Liquid Cream		0,50 лв./ 0,26 €

ВОДА/ACQUA/WATER

Мин.вода /Acqua Min. / Min. Water	1,5 L	5,50 лв./ 2,81 €
Мин.вода /Acqua Min. / Min. Water	500	3,00 лв./ 1,53 €
Вода Ферареле - леко газирана/ Ferrarelle (Effervescente Naturale)/ Ferrarelle (Sparkling Water)	1,5 L	6,90 лв./ 3,53 €

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ /BIBITE ANALCOLICHE / ALCOHOL FREE DRINKS

Кока Кола / Coca Cola	250	3,90 лв./ 1,99 €
Кока Кола Зеро /Coca Cola Zero	250	3,90 лв./ 1,99 €
Ред Булл/ Red Bull	250	7,90 лв./ 4,04 €
Сайдер Самърсби/ Sidro Somersby/ Somersby Sider	330	6,90 лв./ 3,53 €
Спрайт/ Sprite	250	3,90 лв./ 1,99 €
Студен Чай/ Tè Freddo /Ice Tea	500	4,90 лв./ 2,51 €
Фанта Лимон/ Fanta Lemon	250	3,90 лв./ 1,99 €
Фанта Портокал / Fanta Arancia / Fanta Orange	250	3,90 лв./ 1,99 €
Швепс Лимон/Schweppes Lemon	250	3,90 лв./ 1,99 €
Швепс Мандарина/ Schweppes Mandarino / Schweppes Mandarin	250	3,90 лв./ 1,99 €
Швепс Сода/Schweppes Soda	250	3,90 лв./ 1,99 €
Швепс Тоник /Schweppes Tonic / Schweppes Tonic	250	3,90 лв./ 1,99 €
Айрян/ Ayran (Yogurt, Acqua, Sale) (Yogurt, Water, Salt)	200	3,00 лв./ 1,53 €
Сок Стъкло / Succo In Bottiglia/Juice in bottle	250	3,90 лв./ 1,99 €
Сок със сламка / Succo Brik Cannuccia / Juice Brik Straw	200	2,80 лв./ 1,43 €
Сок / Succo Brik / Juice Brik	1 L	15,00 лв./ 7,67 €
Сок Фреш (портокал, грейпфрут)/ Spremuta (arancia, pompelmo) / Fresh Juice (orange, grapefruit)	200	6,90 лв./ 3,53 €
Лимонада (ягода , лимон)/Limonata(fragola, limone)/ Lemonade (strawberry, lemon)	300	7,50 лв./ 3,83 €
Лимонада (ягода , лимон)/Limonata(fragola, limone)/ Lemonade (strawberry, lemon)	1,5 L	35,00 лв./ 17,90 €

БИРА / BIRRA / BEER

	мл./ml.	цена/price
Будвайзер/ Budweiser	500	6,00 лв./ 3,07 €
Пиринско / Pirinsko	500	4,50 лв./ 2,30 €
Старопрамен / Staropramen	500	5,50 лв./ 2,81 €
Стела Артоа / Stella Artois	500	6,00 лв./ 3,07 €
Туборг / Tuborg	500	5,00 лв./ 2,56 €
Шуменско / Shumensko	500	5,00 лв./ 2,56 €
Шуменско Бомбичка / Shumensko Piccola/small	330	3,50 лв./ 1,79 €
Безалкохолна Бира / Birra Analcolica / Non Alcoholic Beer	500	5,50 лв./ 2,81 €
Наливна Бира Шуменско/ Birra Alla Spina Shumensko / Draft Beer Shumensko	300	4,00 лв./ 2,05 €
Наливна Бира Шуменско/ Birra Alla Spina Shumensko / Draft Beer Shumensko	500	6,00 лв./ 3,07 €

РАКИЯ/ GRAPPE/ RAKIA

Бургаска Мускатова/ Burgaska Muskatova	50	4,90 лв./ 2,51 €
Поморийска/ Pomorijska	50	4,20 лв./ 2,15 €
Троянска Сливово 3г/ Troyanska Slivova 3 Anni/ 3 years	50	5,20 лв./ 2,56 €
Бургас 63 Барел / Burgas 63 Barrique	50	6,70 лв./ 3,43 €
Кехлибар / Kehlibar	50	5,90 лв./ 3,02 €

ВОДКА/ VODKA

Водка Абсолют/ Vodka Absolut	50	5,90 лв./ 3,02 €
Водка Руски Стандарт / Vodka Ruski Standard	50	5,90 лв./ 3,02 €
Водка Царская Оригинал / Vodka Tzarskaya	50	6,80 лв./ 3,48 €
Водка Финландия / Vodka Finlandia	50	6,50 лв./ 3,32 €

УИСКИ/ WHISKEY

Джак Даниелс / Jack Daniels	50	8,90 лв./ 4,55 €
Джони Уокър Червен /Johnnie Walker Red	50	5,90 лв./ 3,02 €
Чивас Регал / Chivas Regal	50	9,90 лв./ 5,06 €
Бушмилс / Bushmills	50	6,90 лв./ 3,53 €
Джеймисън /Jameson	50	6,90 лв./ 3,53 €
	50	5,90 лв./ 3,02 €

ДРУГИ ПИТИЕТА/ ALTRE BEVANDE / OTHER DRINKS

Джин Сенс / Gin Sense	50	3,90 лв./ 1,99 €
Бифитър Джин / Beefeater Gin	50	5,90 лв./ 3,02 €
		12,90 лв./ 6,60 €
Мента Пещера / Menta Peshtera / Mint Peshtera	50	3,90 лв./ 1,99 €
Узо Пломари / Ouzo Plomari	50	4,90 лв./ 2,51 €

ВИНО/ VINO /WINE

ИТАЛИАНСКИ ВИНА/ VINI ITALIANI / ITALIAN WINE

БЯЛО/ BIANCO /WHITE

	мл./ml.	цена/price
Фраскати Тере дей Грифи / Frascati Terre dei Grifi, F. CANDIDA	375	25,90 лв./ 13,24 €
Соаве/ Soave DOC FOLONARI	750	29,90 лв./ 15,29 €
Совиньон Блан / Sauvignon Blanc, LA TUNELLA	375	34,90 лв./ 17,84 €
Совиньон Блан / Sauvignon Blanc, LA TUNELLA	750	59,90 лв./ 30,63 €
Пино гриджо/ Pinot grigio, LA TUNELLA	750	59,90 лв./ 30,63 €
Пино гриджо Сортеселе / Pinot grigio Sorteselle SANTI	750	39,90 лв./ 20,43 €
Две Уве Совиньон Блан и Пино Гриджо / Due uve Sauvignon Blanc e Pinot Grigio BERTANI	750	49,90 лв./ 25,51 €
Совиньон Блан Винкл/ Sauvignon blanc Winkl, TERLAN	750	69,90 лв./ 35,74 €

ЧЕРВЕНО/ ROSSO / RED

Примитиво Пилуна / Primitivo Piluna CASTELLO MONACI	375	25,90 лв./ 13,24 €
Примитиво Пилуна / Primitivo Piluna CASTELLO MONACI	750	49,90 лв./ 25,51 €
Монтепулчано Д'абруцо/ Montepulciano d'Abruzzo LE ALTANE	750	29,90 лв./ 15,29 €
Валполичела Рипасо, САНТИ/ Valpolicella Ripasso SANTI	750	59,90 лв./ 30,63 €
Артас Примитиво Саленто / Artas Primitivo Salento CASTELLO MONACI	750	89,90 лв./ 45,97 €
Ле ориджини Амароне дела Валполичела / Le origini Amarone della Valpolicella, CANTINE BOLLA	750	129,90 лв./ 66,42 €

РОЗЕ/ ROSÈ

Розамури Розе, Сицилия IGT/Папитала Rosammuri Rosato, Sicilia IGT Rapitalà	750	25,90 лв./ 13,24 €
Розе Донини/Rosè DONINI	750	29,90 лв./ 15,29 €
Бертарозе / Bertarosè, BERTANI	750	49,90 лв./ 25,51 €

ПРОСЕКО/ PROSECCO

Просекино / Prosechino DOC Extra Dry MASCHIO	200	16,90 лв./ 8,64 €
Просеко / Prosecco DOC Extra Dry MASCHIO	750	39,90 лв./ 20,40 €
Просеко Валдобиадене Брут / Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut, MASCHIO	750	49,90 лв./ 25,51 €

НАЛИВНО ВИНО/ VINO SFUSO / DRAUGHT WINE

Чаша вино / Vino al calice /Wine by the glass	150	5,90 лв./ 3,02 €
Наливно вино / Caraffa /Carafe	500	14,50 лв./ 7,41 €
Наливно вино / Caraffa /Carafe	1000	29,00 лв./ 14,83 €



Тайната на италианската пица е в тестото. Аутентичният ѝ вкус се дължи на четири неща - брашното, майсторската ръка, ферментацията (втавяването) и узряването. Всички знаете колко е важно втавяването на тестото, то е задължително за всяко печиво. Зреенето е процес, който в България не е така популярен. То позволява на ензимите да разрушат молекуларните връзки и да разделат сложните молекули на по-прости и следователно, тестото да стане по-лесно смляемо. Старите италиански майстори не подценяват този процес, защото иначе пицата ще причини усещане за подути стомах и жажда. Узряването изисква повече време. То зависи главно от температурата и вида на брашното и не бива да се пропуска, когато се твърди, че се следват класическите рецепти за италианска пица.

В La Rocca приготвяме тестото, следвайки най-високите стандарти на италианската кухня, с грижа за доброто храносмилане и вкуса на крайният продукт. Нашето тесто преминава през минимум 48 часово зреење, преди да бъде превърнато в пица. За да гарантираме зрееенето на тестото, използваме микс от дъхави аутентични италиански брашна, много малко мал, а за мазнина в тестото - дъха студено пресовано маслиново масло.

Пиците ни са приготвени на ръка, с максимална грижа и внимание. Ще забележите вътре особени шути, пълни с въздух. Печем ги върху камък от шамотна глина. Наша запазена марка е усещането за хрупкав и лек блат, който се топи у устата.

За гарнирането използваме аутентичен доматиен сос, моцарела, сирена като Таледжо, Горгонзола, Азиаго, пушена Скаморца. Като колбаси използваме СпIANата Калабрезе пикантна, Прошутто Кото, Прошутто крудо, Спец, салами Наполи, Панчета аротолата. Излишно е да допълваме, че разчитаме на редовни доставки от Италия, за да бъдем максимално близки до това, което стои зад съветовно известната "италианска пица". Без компромиси в количество, качество или външен вид!

И както традицията повелява, пицата се яде с ръце, а не с нож и вилица. Тук не става въпрос за приличие, а за традиция и вкус.



Il segreto della pizza italiana è nell'impasto, il suo sapore autentico è dovuto a quattro componenti: farina, lievitazione, maturazione ed esperienza. Sapete tutti quanto è importante la lievitazione: è essenziale in ogni impasto.

La maturazione però è un processo che non è così popolare in Bulgaria; permette agli enzimi di abbattere i legami molecolari e dividere le molecole complesse in più semplici, quindi rendendo l'impasto più facile da digerire. I maestri pizzaioli italiani non sottovalutano questo processo, altrimenti la pizza provoca una sensazione di gonfiore e sete. La maturazione richiede più tempo; dipende principalmente dalla temperatura e dal tipo di farina e non deve essere trascurata quando si pretende di seguire le classiche ricette della pizza italiana.

A La Rocca prepariamo l'impasto seguendo i più alti standard della cucina italiana, ottenendo un prodotto finale eccellente sia in termini di sapore che di digeribilità. La nostra pasta deve avere almeno un minimo di 48 ore di maturazione prima di trasformarla in pizza. Per garantire la maturazione della pasta, utilizziamo un mix di farine italiane autentiche e profumate, pochissimo lievito e un filo di olio extravergine d'oliva spremuto a freddo.

Come ingredienti utilizziamo salsa di pomodoro italiana, autentica mozzarella, formaggi DOP come Taleggio, Gorgonzola, Asiago e Scamorza affumicata; tra i vari affettati utilizziamo spianata Calabrese piccante, prosciutto cotto, prosciutto crudo, speck, salame napoletano, pancetta arrotolata. Inutile dire che ci affidiamo a fornitori regolari dall'Italia per essere il più vicino possibile a ciò che sta dietro la famosa "pizza italiana". Nessun compromesso in termini di qualità o di aspetto!



The secret of Italian pizza is in the dough. The authentic taste is due to four factors - the flour, the master's hand, the fermentation and the rising.

You all know how important rising is: it is essential in every dough. However, the fermentation is a process that is not so popular in Bulgaria; allows enzymes to break down molecular bonds and divide complex molecules into simpler ones, thus making the dough easier to digest. The Italian pizza masters do not underestimate this process, otherwise the pizza causes a sensation of swelling and thirst. This process takes longer; it mainly depends on the temperature and type of flour and should not be overlooked when trying to follow the classic Italian pizza recipes.

At La Rocca we prepare the dough according to the highest standards of Italian cuisine, obtaining an excellent end product both in terms of flavor and digestibility. Our dough must have at least a minimum of 48 hours of maturation before turning it into pizza. To ensure the quality of the pizza dough, we use a mix of authentic and fragrant Italian flours, very little yeast and grease a little bit of cold-pressed extra virgin olive oil.

As ingredients we use Italian tomato sauce, authentic mozzarella, cheeses such as Taleggio, Gorgonzola, Asiago and smoked Scamorza; among the various cold cuts we use spicy Calabrese spianata, cooked ham, cured ham, speck, Neapolitan salami, rolled pancetta. Needless to say, we rely on regular supplies from Italy to be as close as possible to what is behind the famous "Italian pizza". No compromise in terms of quality or appearance!

ПИЦА/ PIZZA

ЛА РОКА/LA ROCCA 1,7

доматен сос, моцарела, сирене бри, Панчета Аротолата
pomodoro, mozzarella, Brie, pancetta arrotolata
tomato, mozzarella, Brie, rolled pancetta



гр./gr.
660

цена/price
24,90лв./12,73 €

МАРГАРИТА / MARGHERITA/ MARGHERITA 1,7

доматен сос, моцарела, босилек
pomodoro, mozzarella, basilico
tomato, mozzarella, basil

530

14,90лв./7,62 €

ВЕГЕТАРИАНА/ VEGETARIANA/ VEGETARIAN 1,7

доматен сос, моцарела, тиквички, патладжан, лук, гъби, артишок
pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, cipolla, funghi, carciofi
tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, onion, mushrooms, artichokes

730

22,90лв./11,71€

ФИЛАДЕЛФИЯ/ FILADELPHIA/ PHILADELPHIA 1,7

доматен сос, моцарела, рукола, филаделфия, домати чери
pomodoro, mozzarella, rucola, Filadelfia, pomodorini freschi
tomato, mozzarella, rocket, Filadelfia, fresh cherry tomatoes

700

21,90лв./11,20€



КУАТРО ФОРМАДЖИ/ QUATTRO FORMAGGI/ FOUR CHEESES 1,7

доматен сос, моцарела, горгонзола, сирене Азиаго, Пармезан
pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Parmigiano
tomato, mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Parmesan

570

24,90лв./12,73€

ТУНА И ЧИПОЛА / TONNO E CIPOLLA / TUNA AND ONION 1,4,7

доматен сос, моцарела, риба тон, лук
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato, mozzarella, tuna, onion

590

20,90лв./10,69€



ПИЦА/ PIZZA

ДЯВОЛА/ DIAVOLA/ DIAVOLA 1,7

доматен сос, моцарела, колбас спаната калабрезе (пикантна), риган
pomodoro, mozzarella, spianata calabrese piccante, origano
tomato, mozzarella, spicy Calabrese esplanade, oregano

гр./gr.
560

цена/price
19,90лв./10,17€



КАПРИЧОЗА/ CAPRICCIOSA/ CAPRICCIOSA 1,7

доматен сос, моцарела, прошуто кото, гъби, артишок, пикантен салам
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame piccante
tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

660

26,90лв./13,75€

ПРОШУТО КОТО/ PROSCIUTTO COTTO/ COOKED HAM 1,7

доматен сос, моцарела, прошуто кото
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomato, mozzarella, cooked ham

600

19,90лв./10,17€

КАМПАЊОЛА / CAMPAGNOLA 1,7

доматен сос, моцарела, сирене Азиаго, сирене пушена Скаморца, салам Милано
pomodoro, mozzarella, Asiago, scamorza affumicata, salame Milano
tomato, mozzarella, Asiago, smoked scamorza, Milan salami

590

27,90лв./14,25€



ПРОШУТО КРУДО/ PROSCIUTTO CRUDO/ RAW HAM 1,7

доматен сос, моцарела, прошуто крудо
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomato sauce, mozzarella, raw ham

600

26,90лв./13,75€

БОСКАЙОЛА/ BOSCAIOLA 1,7

доматен сос, моцарела, ит. колбас Спек, горгонзола, микс горски гъби
pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, misto funghi
tomato, mozzarella, speck, gorgonzola, mixed mushrooms

720

32,90лв./16,82€



ПИЦА/ PIZZA

САЛСИЧИА И РАДИЧИО/ SALSICCIA E RADICCHIO SALSCHIA AND RADICIOUS 1,7

доматен сос, моцарела, наденички салсиче, радичио, лук
pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, cipolla
tomato, mozzarella, sausage, radicchio, onion



гр./gr.
660

цена/price
22,90лв./11,71 €

ПРОШУТО КОТО И ГЪБИ/ PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI COOKED HAM AND MUSHROOMS 1,7

доматен сос, моцарела, прошуто кото(италианска шунка), гъби
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

650

21,90лв./11,20 €

СПЕК И ГОРГОНЗОЛА/ SPECK E GORGONZOLA SPECK AND GORGONZOLA 1,7

доматен сос, моцарела, италиански колбас Спек, сирене горгонзола
pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola
tomato, mozzarella, speck, gorgonzola

580

27,90лв./14,27 €

БЕЛИ ПИЦИ / PIZZE BIANCHE/ WHITE PIZZA

СПЕК И ФИЛАДЕЛФИЯ / SPECK E FILADELFIA SPECK AND PHILADELPHIA 1,7

моцарела, филаделфия, италиански колбас Спек
mozzarella, Filadelfia, speck
mozzarella, Filadelfia, speck



540

25,90лв./13,24 €

КАРБОНАРА/ CARBONARA 1,3, 7

моцарела, лук, пушена панчета, сирене Пекорино, яйце, черен пипер
mozzarella, cipolla, pancetta, Pecorino, uovo, pepe nero
mozzarella, onion, pancetta, Pecorino, egg, black pepper

590

29,90лв./15,29 €

ОРТОЛАНА / ORTOLANA 1,7

моцарела, бри, гриловани тиквички, патладжан, лук, маслини и чушки
mozzarella, Brie, zucchini, melanzane, cipolla e peperoni grigliati, olive
mozzarella, Brie, zucchini, aubergines, grilled onion and peppers, olives

630

23,90лв./11,22 €



МАКСИ ПИЦИ / MAXI PIZZA

Голяма пица подходяща за 5 души/ Raccomandata per 5 persone
Recommended for 5 people

кг./kg. цена/price
2,2 79,90лв./40,85 €

ЛА РОКА/LA ROCCA 1,7

доматен сос, моцарела, сирене бри, Панчета Аротолата
pomodoro, mozzarella, Brie, pancetta arrotolata
tomato, mozzarella, Brie, rolled pancetta

МАРГАРИТА / MARGHERITA/ MARGHERITA 1,7

доматен сос, моцарела, босилек
pomodoro, mozzarella, basilico
tomato, mozzarella, basil

1,9 52,90лв./27,05 €

ВЕГЕТАРИАНА/ VEGETARIANA/ VEGETARIAN 1,7

доматен сос, моцарела, тиквички, патладжан, лук, гъби, артишок
pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, cipolla, funghi, carciofi
tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, onion, mushrooms, artichokes

2,5 75,90лв./38,81 €

ФИЛАДЕЛФИЯ/ FILADELFIA/ PHILADELPHIA 1,7

доматен сос, моцарела, рукола, филаделфия, домати чери
pomodoro, mozzarella, rucola, Filadelfia, pomodorini freschi
tomato, mozzarella, rocket, Filadelfia, fresh cherry tomatoes

2,6 81,90лв./41,87 €

КУАТРО ФОРМАДЖИ/ QUATTRO FORMAGGI/ FOUR CHEESES 1,7

доматен сос, моцарела, горгонзола, сирене Азиаго, Пармезан
pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Parmigiano
tomato, mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Parmesan

2,2 84,90лв./43,41 €

ТУНА И ЧИПОЛА / TONNO E CIPOLLA / TUNA AND ONION 1,4,7

доматен сос, моцарела, риба тон, лук
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato, mozzarella, tuna, onion

2,1 71,90лв./36,76 €

ДЯВОЛА/ DIAVOLA/ DIAVOLA 1,7

доматен сос, моцарела, колбас спланата калабрезе (пикантна), риган
pomodoro, mozzarella, spianata calabrese piccante, origano
tomato, mozzarella, spicy Calabrese esplanade, oregano

2,2 67,90лв./34,72 €

КАПРИЧОЗА/ CAPRICCIOSA/ CAPRICCIOSA 1,7

доматен сос, моцарела, прошуто кото , гъби, артишок, пикантен салам
 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame piccante
 tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

ПРОШУТО КОТО/ PROSCIUTTO COTTO/ COOKED HAM 1,7

доматен сос, моцарела, прошуто кото
 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
 tomato, mozzarella, cooked ham

КАМПАЊОЛА / CAMPAGNOLA 1,7

доматен сос, моцарела, сирене Азиаго, сирене пушена Скаморца, салам Милано
 pomodoro, mozzarella, Asiago, scamorza affumicata, salame Milano
 tomato, mozzarella, Asiago, smoked scamorza, Milan salami

ПРОШУТО КРУДО/ PROSCIUTTO CRUDO/ RAW HAM 1,7

доматен сос, моцарела, прошуто крудо
 pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
 tomato sauce, mozzarella, raw ham

БОСКАЙОЛА/BOSCAIOLA 1,7

доматен сос, моцарела , ит. колбас Спек, горгонзола, микс горски гъби
 pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, misto funghi
 tomato, mozzarella, speck, gorgonzola, mixed mushrooms

**САЛСИЧИА И РАДИЧИО/ SALSICCIA E RADICCHIO
SALSICIA AND RADICIOUS 1,7**

доматен сос, моцарела, наденички салсиче, радичио, лук
 pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, cipolla
 tomato, mozzarella, sausage, radicchio, onion

**ПРОШУТО КОТО И ГЪБИ/ PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI
COOKED HAM AND MUSHROOMS 1,7**

доматен сос, моцарела, прошуто кото(италианска шунка), гъби
 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
 tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

**СПЕК И ГОРГОНЗОЛА/ SPECK E GORGONZOLA
SPECK AND GORGONZOLA 1,7**

доматен сос, моцарела, италиански колбас Спек, сирене горгонзола
 pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola
 tomato, mozzarella, speck, gorgonzola

БЕЛИ ПИЦИ / PIZZE BIANCHE/ WHITE PIZZA**СПЕК И ФИЛАДЕЛФИЯ / SPECK E FILADELPHIA
SPECK AND PHILADELPHIA 1,7**

моцарела, филаделфия, италиански колбас Спек
 mozzarella, Philadelphia, speck

КАРБОНАРА/ CARBONARA 1,3, 7

моцарела, лук, пушена панчета, сирене Пекорино, яйце, черен пипер
 mozzarella, cipolla, pancetta, Pecorino, uovo, pepe nero
 mozzarella, onion, pancetta, Pecorino, egg, black pepper

ОРТОЛАНА / ORTOLANA 1,7

моцарела, бри, гриловани тиквички, патладжан, лук, маслини и чушки
 mozzarella, Brie, zucchini, melanzane, cipolla e peperoni grigliati, olive
 mozzarella, Brie, zucchini, aubergines, grilled onion and peppers, olives

кг./kg. цена/price
 2,5 87,20лв./44,94 €

2,2 69,90лв./35,74 €

2,1 83,90лв./42,90 €

2,1 73,90лв./37,78 €

2,4 95,90лв./49,03 €

2,4 89,90лв./45,97 €

2,3 74,90лв./38,30 €

2,2 84,90лв./43,41 €

САЛАТИ/ INSALATE/ SALADS

гр./gr. цена/price

КАПРЕЗЕ С БУРАТА / CAPRESE CON BURRATA / CAPRESE WITH BURRATA 7

350 16,90 лв./8,64 €

домати, бурата, домашно песто
 pomodoro, burrata, pesto
 tomato, burrata, pesto

**ЗЕЛЕНА / VERDE / GREEN**

300 10,90 лв./5,57 €

зелена салата, айсберг, рукола, краставица, прясна чушка, зелени маслини
 insalata verde, iceberg, rucola, cetrioli, peperoni, olive verdi
 green salad, iceberg, arugula, cucumbers, peppers, green olives

ГРЪЦКА/ GREKA/ GREEK 7

450 14,90 лв./7,62 €

домат, краставица, зелена чушка, маслини, червен лук, сирене фета, риган, зехтин екстра върджин
 pomodoro, cetrioli, peperone verde, olive, cipolla rossa, fetta, origano, olio extra vergine
 tomato, cucumber, green pepper, olives, red onion, Greek fetta, oregano, extra virgin olive oil

МИЛАНО / MILANO / MILAN 1,7

350 17,90 лв./9,15 €

зелена и червена салата, рукола, айсберг, краставица, домати, лук, царевича, маслини, моцарела
 insalata verde, insalata rossa, rucola, iceberg, cetrioli, pomodori, cipolla, mais, olive, mozzarella
 green salad, red salad, arugula, iceberg, cucumber, tomatoes, onion, corn, olives, mozzarella

**ЦЕЗАР С ПИЛЕ / CESARE AL POLLO / CHICKEN CEASER SALAD 1,7**

300 17,90 лв./9,15 €

зелена салата, айсберг, крутони, пармезан, пиле, млечен сос
 salsa allo yogurt, insalata verde, iceberg, crostini di pane dorati, scaglie di grana, pollo fritto
 yogurt sauce, green salad, iceberg, golden bread croutons, parmesan flakes, fried chicken

ЦЕЗАР СЪС СКАРИДИ / CESARE AL GAMBERETI / SHRIMP CESAR SALAD 1,7, 14 300 19,90 лв./10,17 €

зелена салата, айсберг, крутони, пармезан, скариди, млечен сос
 insalata verde, iceberg, crostini di pane dorati, scaglie di grana, gamberetti, salsa allo yogurt
 green salad, iceberg, golden bread croutons, parmesan, shrimps, Yogurt sauce



ПРЕДЯСТΙΑ/ ANTIPASTI/ APPETIZER

БРУСКЕТИ LA ROCCA/ BRUSCHETTE LA ROCCA/ LA ROCCA BRUSCHETTA 1

препечен хляб, печени чушки, чеснов зехтин екстравърджин, балсамов оцет
pane tostato, peperoni grigliati, olio extra vergine, aceto balsamico
toasted bread, grilled peppers, extra virgin olive oil, balsamic vinegar

гр./gr. цена/price
300 13,90лв./7,11€

БРУСКЕТИ С ДОМАТ/ BRUSCHETTE AL POMODORO TOMATO BRUSCHETTA 1

препечен хляб, пресен домати, чеснов зехтин екстравърджин, босилек
pane tostato, pomodori freschi, olio extra vergine, basilico
toasted bread, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil

300 10,90лв./5,57€



СТУЦИКИНО/ STUZZICHINO/ SNACK 1

топла фокача, маслинова салса, ароматизиран зехтин екстравърджин
focaccia calda, paté di olive, olio extra vergine aromatizzato
warm focaccia, olive paste, extra virgin olive oil flavored

300 12,90лв./6,60€

ПОЛЕНТА И ГОРГОНЗОЛА/ POLENTA E GORGONZOLA POLENTA AND GORGONZOLA 1,7

крем от топъл царевичен грис, крем горгонзола, хрупкав колбас спек
polenta morbida, crema di gorgonzola, speck croccante
soft polenta, gorgonzola cream, crispy speck

450 16,90лв./8,64€



ПЛАТО СИРЕНА (ЗА ДВАМА)/ TAGLIERE FORMAGGI (PER DUE PERSONE) 300 36,90лв./18,87€ PLATTER OF CHEESES (FOR TWO PEOPLE) 7

микс италиански сирена, мустарда от мандарини (пикантно сладко)
formaggi italiani misti, mostarda di mandarini
mixed Italian cheeses, mandarin mustard

ПРЕДЯСТΙΑ/ ANTIPASTI/ APPETIZER

гр./gr. цена/price

ПЛАТО КОЛБАСИ И СИРЕНА (ЗА ЧЕТИРИ ЧОВЕКА) TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI (PER QUATTRO PERSONE) PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES (FOR FOUR PEOPLE) 1,7

550 39,90лв./20,40€

микс италиански колбаси и сирена, маслини, фокача
salumi e formaggi italiani, olive, focaccia
Italian cold cuts and cheeses, olives, focaccia



За плато Колбаси и сирена препоръчваме вина от нашият винен лист:
Per Tagliere di affettati e formaggi consigliamo i vini della nostra carta dei vini:
For Platter of cold cuts and cheeses we recommend wines from our wine list:



Просеко / Prosecco DOC Extra Dry MASCHIO

750мл./ml.
39,90 лв.
20,40€



Бертарозе / Bertarose, BERTANI

750мл./ml.
49,90 лв.
25,51€

СУПИ/ ZUPPE/ SOUPS 1,7

Крем супа на деня - сервирана със сирене Грана Падано и крутони
Vellutata del giorno - servita con Grana Padano e crostini
Soup of the day - served with Grana Padano and croutons

350 7,90лв./4,04€

НАШИЯТ СПЕЦИАЛИТЕТ / LA NOSTRA SPECIALITÀ/ OUR SPECIALTY

1,3,7



24,90ЛВ.
12,73€
320гр./ gr.



БИГОЛИ С ПАТЕШКО

Биголи с патешко ragu, на диалект "Биголи ко л'арна" (биголи с патешко) е традиционно ястие от Виченца. Това е ястието за празника на Броеницата, тържествено честван, за първи път на 7 октомври 1573 г. от папа Григорий XIII, под името на Дева Мария на Броеница. Празникът отбелязва победата на флота на Венецианската република в Лепанто, срещу османската империя на 7 октомври 1571 г.

В региона Венето, празникът има много голямо значение и във всяко семейство е почитан с това паметно ястие. Главната съставка е млада патица, домашно отгледана и "готова за ядене" в началото на октомври.

Приготвянето на ястието е изключително трудно, а използването на патица за приготвянето му е и пример за значението, което имат домашните птици в богатата гастрономия на Венето.

Името на пастата Биголи произлиза от "bigo", което означава гъсеница. Това е паста, на външен вид, подобна на спагети, но дебели и с напълно различна консистенция. За да се запазят по-добре при сготвянето им, тестото се приготвя от меко и твърдо пшенично брашно и определен брой яйца от патица, защото цветът им е по-наситено жълт.

И до ден днешен, за "изтеглянето" им се използва "bigolaro" - ръчна винтова преса монтирана върху стойка, във която тестото се придвижва чрез бутало.



BIGOLI CON L'ANATRA

I bigoli con il ragu d'anatra, in dialetto "bigoli co' l'arna", sono un piatto tipico del Vicentino. È il piatto della festa del Rosario, solennità istituita appunto il 7 ottobre da papa Gregorio XIII nel 1573 sotto il titolo della Beata Vergine del Rosario, per ricordare la vittoria della flotta della Repubblica di Venezia a Lepanto contro i turchi, il 7 ottobre 1571.

I veneti avevano massima considerazione di questa festa, onorata in ogni famiglia con questo piatto commemorativo. Protagonista era l'anatra novella, bella e pronta proprio ai primi di ottobre.

Questo piatto, di non facile preparazione, è anche un esempio dell'importanza che avevano gli animali da cortile nella ricca gastronomia Veneta.

Bigoli da bigo, che sta per baco, e dunque, per chi non li conosca, una pasta simile d'aspetto ai vermicelli, ma grossolani e di tutt'altra consistenza. L'impasto richiede infatti farina di grano tenero, oggi con eventuale aggiunta di grano duro perché tengano meglio la cottura, e un certo numero d'uova, magari d'anatra perché il colore risulti più intenso. Per la trafilatura si usava, e in famiglia si usa ancora, il bigolaro, un torchio manuale montato su un cavalletto, con un manubrio sul quale far leva per forzare la pasta in un pistone.



BIGOLI WITH DUCK SAUCE

Bigoli with duck sauce, in dialect "bigoli co' l'arna", are a typical dish from the Vicenza area. It is the dish of the feast of the Rosary, a solemnity established precisely on 7 October by Pope Gregory XIII in 1573 under the title of the Blessed Virgin of the Rosary, to commemorate the victory of the fleet of the Republic of Venice at Lepanto against the Turks, on 7 October 1571.

The Venetians had the utmost consideration of this celebration, honored in every family with this memorial dish. The protagonist was the young duck, ready in early October.

This dish, not easy to prepare, is also an example of the importance that farm animals had in the rich Venetian gastronomy.

Bigoli from bigo, which is for worm, and therefore, for those who do not know them, a similar-looking pasta to the vermicelli, but raw and of a completely different consistency. The dough in fact requires soft wheat flour, today with the possible addition of durum wheat flour to keep it better cooked, and a certain number of eggs, even duck, because the color become more intense. For the drawing was used, and in the family is still used, the "bigolaro", a manual press mounted on a trestle, was used and still used in the family, with a handle-bar on which to force the dough into a piston.

ПАСТА И РИЗОТИ/ PASTE E RISOTTI/ PASTA AND RISOTTO

Паста и ризото в комбинация със сосовете, са приготвени както италианската традиция повелява, "ал денте" (крехко, но твърдо). В случай, че желаете да бъдат по-разварени, информирайте Вашият сервитьор. La paste e i risotti, come da tradizione italiana, saranno serviti al dente. Se le gradite più cotti comunicatelo al vostro cameriere. Pasta and risotto, as per Italian tradition, will be served "al dente". If you prefer it more cooked, ask to your waiter.

гр./gr. цена/price
390 11,90 лв./6,08€

ПЕННЕ С ДОМАТЕН СОС И БОСИЛЕК/ PENNE AL POMODORO E BASILICO PENNE WITH TOMATO AND BASIL 1,7

суха паста, доматиен сос, босилек и пармезан
penne, pomodoro, basilico
penne, tomato, basil



СПАГЕТИ АЛА КАРБОНАРА/ SPAGHETTI ALLA CARBONARA CARBONARA SPAGHETTI 1,3,7

390 18,90 лв./9,66€

спагети яйца, панчета, пекорино, черен пипер
spaghetti, uova, pancetta, pecorino, pepe nero
spaghetti, eggs, pancetta, pecorino, black pepper

РАВИОЛИ С ПЪЛНЕЖ ОТ МАНАТАРКИ С МАСЛО, САЛВИЯ И ПАРМЕЗАН 1,3,7 250 17,90 лв./9,15€

Ravioli ripieni ai porcini con burro e salvia
Stuffed ravioli with porcini mushrooms, butter and sage

ЛАЗАНИЯ АЛА БОЛОНЕЗЕ/ LASAGNA ALLA BOLOGNESE LASAGNA BOLOGNESE 1,3,7,9

320 19,90 лв./10,17€

пресни кори за лазания, домашно ragu, сос бешамел и пармезан
sfoglie di pasta all'uovo, ragu, besciamella, parmigiano
egg pasta layers, meat sauce, bechamel sauce, parmesan

НЪОКИ ПО СИЦИЛИАНСКИ/ GNOCCHI ALLA SICILIANA/ SICILIAN GNOCCHI 1,3,7 490 14,90 лв./7,62€

домашни ньоки, доматиен салса, патладжан, моцарела, босилек
gnocchi caserecci, pomodoro, melanzana, mozzarella, basilico
homemade gnocchi, tomato, aubergine, mozzarella, basil



ПАСТА И РИЗОТИ/ PASTE E RISOTTI/ PASTA AND RISOTTO

гр./gr. цена/price

ТАЛИАТЕЛИ С ТИКВИЧКИ И СКАРИДИ / TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERI 370 22,90 лв./11,71€
TAGLIATELLE WITH ZUCCHINI AND SHRIMPS 1,3,14

домашно приготвена прясна паста с тиквички, скариди и пресен магданоз
 pasta fresca all'uovo, zucchini, gamberi, prezzemolo
 fresh egg pasta, zucchini, shrimps, parsley



ТАЛИАТЕЛИ С РАГУ БОЛОНЕЗЕ/ TAGLIATELLE CON RAGÙ BOLOGNESE 400 19,90 лв./10,71€
TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE 1,3,7,9

домашно приготвена прясна паста, доматен сос, месо и пармезан
 pasta fresca all'uovo, ragù, parmigiano
 fresh egg pasta, ragu, parmesan cheese

ТАЛИАТЕЛИ С НАДЕНИЧКА И ГОРСКИ ГЪБИ/ TAGLIATELLE CON SALSICCIA E FUNGHI / TAGLIATELLE WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS 1,3,7 380 18,90 лв./9,66€

домашна прясна паста с италианска наденица, микс от горски гъби и пармезан
 pasta fresca all'uovo, salsiccia italiana, funghi misti, parmigiano
 fresh egg pasta, Italian sausage, mixed mushrooms, parmesan cheese

ПОРЦИЯ ЗА ДВАМА/ /LA PORZIONE È PER DUE PERSONE/ / PORTION FOR TWO PEOPLE

РИЗОТО С МИКС ГОРСКИ ГЪБИ / RISOTTO CON FUNGHI MISTI 400 21,90 лв./11,20€
RISOTTO WITH MIXED MUSHROOMS 1,7

ориз карнароли, микс от горски гъби, масло, пармезан
 riso carnaroli, funghi misti, burro, parmigiano
 carnaroli rice, mixed mushrooms, butter, parmesan

РИЗОТО С МОРСКИ ДАРОВЕ/ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 400 25,90 лв./13,24€
SEAFOOD RISOTTO 1,4,7,14

ориз карнароли, скариди, каламари, домати салса, масло
 riso carnaroli, gamberi, calamari, pomodoro carnaroli, burro
 rice, shrimps, calamari, tomato, butter



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ/ SECONDI/ MAIN DISHES

МЕКО/ CARNE/ MEAT

гр./gr. цена/price

ПАТЕШКО МАГРЕ С ПОЛЕНТА / PETTO D'ANATRA CON POLENTA 290 21,90 лв./11,20€
DUCK BREASTS WITH POLENTA 3,7

печено на скара, поднесено със зелена салата, ситно нарязан домати и запечена полента
 carne d'anatra cotta alla griglia, servita con insalata verde, pomodoro e polenta
 grilled duck meat served with green salad, tomato and polenta

САЛСИЧЕ С ПОЛЕНТА / SALSICCIA DI MAIALE E POLENTA 460 16,90 лв./8,64€
PORK SAUSAGE WITH POLENTA 3,7

наденички печени на скара, поднесени със зелена салата, ситно нарязан домати и запечена полента
 carne di maiale cotta alla griglia servita con insalata verde, pomodoro e polenta
 grilled pork served with green salad, tomato and polenta



СВИНСКИ РЕБРА С ПОЛЕНТА / COSTINE DI MAIALE E POLENTA 470 21,90 лв./11,20€
PORK RIBS WITH POLENTA 3,7

ребра печени на скара, поднесени със зелена салата, ситно нарязан домати и запечена полента
 carne di maiale cotta alla griglia servita con insalata verde, pomodoro e polenta
 grilled pork served with green salad, tomato and polenta

СКАЛОПИНИ В МАРСАЛА / SCALOPPINE AL MARSALA 320 19,90 лв./10,17€
MARSALA ESCALOPE 1

свинско филе, марсала, салвия, черен пипер
 care di maiale, marsala, salvia, pepe nero
 pork, marsala, sage, black pepper



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ/ SECOND/ MAIN DISHES

САЛТИМБОКА АЛА РОМАНА / SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

свинско филе, прошуто крудо, салвия, черен пипер
carne di maiale, prosciutto crudo, salvia, pepe nero
pork raw ham, sage, black pepper

гр./gr. цена/price
370 21,90 лв./11,90€



СВИНСКИ КОТЛЕТ С ПОЛЕНТА / BRACIOLA DI MAIALE E POLENTA PORK CHOP WITH POLENTA 3,7

котлет печен на скара, поднесен със зелена салата, ситно нарязан домати и запечена полента
carne di maiale cotta alla griglia servita con insalata verde, pomodoro e polenta
grilled pork served with green salad, tomato and polenta

390 19,90 лв./11,70€

ПИЛЕШКО ФИЛЕ С ПОЛЕНТА/ PETTO DI POLLO E POLENTA CHICKEN BREAST WITH POLENTA 3,7

печено на скара, поднесено със зелена салата, ситно нарязан домати и запечена полента
cotto alla griglia, servito con insalata verde, pomodoro e polenta
grilled, served with green salad, tomato and polenta

350 16,90 лв./8,64€

МИКС МЕСА НА СКАРА ЗА ДВАМА / GRIGLIATA MISTA PER 2 PERSONE 1480 62,90 лв./32,16€ MIX GRILLED MEATS FOR TWO PEOPLE 3,7

печени на скара, пилешко месо, салсиче, пържола и ребърца, запечена полента и пържени картофи
carne mista cotta alla griglia (pollo, salsicce, braciola e costine) servite con polenta e patatine fritte
grilled mixed meat (chicken, sausage, chop and ribs) served with polenta and fries



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ/ SECOND/ MAIN DISHES

РИБА/PESCE/ FISH

РИБА НА ДЕНЯ НА СКАРА/ PESCE DEL GIORNO AI FERRI GRILLED FISH OF THE DAY 4

гр./gr. цена/price
100 7,90 лв./4,04€

РИБА НА ДЕНЯ ПО СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ / PESCE DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN FISH OF THE DAY 1,4

риба печена на фурна с пресен домати, фиори ди каперси и маслини
cotto al forno con pomodoro fresco, fior di capperi e olive
fish baked with fresh tomatoes, capers and olives

100 9,90 лв./5,06€



МИКС ОТ ХРУПКАВИ МОРСКИ ДАРОВЕ / FRITTURA MISTA DI PESCE 350 28,90 лв./14,78€ MIXED FRIED FISH 1,14, 4

скарриди, калмари
gamberetti, calamari
shrimp, calamari



ГАРНИТУРА/CONTORNI / GARNISH

Пържени картофи /Patate fritte / French fries 300 8,90 лв./4,55€

Зеленчуци на скара / Verdure Grigliate / Grilled vegetables 250 9,90 лв./5,06€

ДОМАШНО ПРИГОТВЕН ХЛЯБ / PANE CASERECCIO/ HOMEMADE BREAD

Топли хлебчета / Pagnottine calde / Hot loaves 1 230 5,90 лв./3,02€

Фокача с розмарин / Focaccia al rosmarino / Rosemary focaccia 1 230 6,90 лв./3,53€

ДЕСЕРТИ/ DOLCI/ DESSERTS

гр./gr. цена/price

ТОРТА С ГОРСКИ ПЛОДОВЕ/ TORTA FRUTTI DI BOSCO/ BERRIES CAKE 150 8,90лв./4,55€

1,3,7,8

яйчен крем, сметана, горски плодове
crema pasticcera, panna, frutti di bosco
custard, cream, berries



ТОРТА С ГОРСКИ ПЛОДОВЕ И МАСКАРПОНЕ/ TORTA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE/ BERRIES AND MASCARPONE CAKE 150 8,90лв./4,55€

крем маскарпоне, шам фъстък, горски плодове
crema mascarpone, pistacchi e frutti di bosco
mascarpone cream, pistachios and berries



ТОРТА ДЕЛА НОННА/ TORTA DELLA NONNA/ GRANDMOTHER'S CAKE 150 8,90лв./4,55€

1,3,8

лимонов крем, кедрови ядки и бадеми
crema limone, pinoli, mandorle
lemon cream, pine nuts, almonds



АЛЕРГЕНИ / ALLERGENI / ALLERGENS

- 1.Зърнени култури, съдържащи глютен.
- 2.Ракообразни и продукти от тях.
- 3.Яйца и продукти от тях.
- 4.Риба и рибни продукти.
- 5.Фъстъци и продукти от тях.
- 6.Соя и соеви продукти.
- 7.Мляко и млечни продукти (включително лактоза).
- 8.Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу, pekanови ядки, бразилски орехи, шамфъстък, орехи макадамия или орехи Куинсленд и продукти от тях.
- 9.Целина и продукти от нея.
- 10.Синап и продукти от него.
- 11.Сусамено семе и продукти от него.
- 12.Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/kg или 10 mg/l, изразени под формата на общ SO2.
- 13.Лупина и продукти от нея.
- 14.Мекотели и продукти от тях.

1. Cereali contenenti glutine.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, ovvero mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia o noci del Queensland, e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale.
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

1. Cereals containing gluten.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews , pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof.
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2.
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Посочените цени са в български лева (лв./) и с включено ДДС
I prezzi indicati sono in valuta bulgara (lv./) con IVA inclusa
The quoted prices are in bulgarian leva (lv./) and VAT included

Посочените грамажи на ястията са измерени в сурово състояние.
I pesi indicati si intendono a crudo.
The specified grams of meals are measured in the raw state.