



Антипасто – традиционная закуска итальянской кухни, означающая буквально «до еды». В деликатесном буфете «Россо» вы можете выбрать что-нибудь, чтобы перекусить, или собрать для себя ассорти из различных закусок.

ANTIPASTI DELLA BOTTEGA

Закуски также на вынос из нашего деликатесного буфета. Сотворите себе собственное блюдо из свежих и вкусных ингредиентов.

1. Вяленые томаты L,G
2. Маринованный лучок с инжирным бальзамико L,G
3. Большие зеленые оливки с косточками и оливковая паста L,G
4. Томаты черри в оливковом масле с базиликом L,G
5. Свежий натуральный сыр моцарелла, оливковое масло и крупная соль G
6. Артишок и инжирный бальзамико L,G
7. Хвосты гигантских креветок в соусе «аррабьята» L,G
8. Обжаренная паприка L,G
9. Пармезан L,G
10. Салями «Spianata Romana» с томатно-чесночной пастой L,G
11. Ветчина «Prosciutto crudo» с томатно-чесночной пастой L,G
12. Ростбиф из телятины и оливковое масло с лимоном L,G

Одна порция	3,00
Две порции	5,50
Три порции	8,00
Четыре порции	10,00



“Всегда настоящее, всегда итальянское!”

Антипасто подают с салатом из трав, смоченных лимонной салатной заправкой.

13. Grande Antipasto на двоих 19,90

На ужин или в качестве хорошей закуски на двоих!

- пять видов антипасто на выбор и хлеб «Россо» с чесноком и розмарином
- два бокала (по 120 мл) игристого вина (Также имеется безалкогольный вариант)

ANTIPASTI DELLA BOTTEGA

Шеф-повар рекомендует

 Норм.

14. Mozzarella e pomodori ciliegino G 3,50 3,90
Свежая натуральная «моцарелла», томаты черри, оливковое масло, крупная соль, базилик.

15. Arrosto di vitello in salsa di tonno L,G 4,90
Ростбиф из телятины, соус из тунца, салат из трав с лимонной салатной заправкой.

16. Verdure marinate L,G 3,90
Маринованные овощи, салат из трав с лимонной салатной заправкой, обжаренная паприка, артишок, вяленые томаты, маринованный лучок.

17. Pane all'aglio e rosmarino "Rosso" L 3,90
Хлеб «Россо» с чесноком и розмарином, чесночно-томатный соус.

“На закуску или к антипасто на двоих!”

К хлебу вкуснейшие итальянские пасты «Россо» по цене

1,00 евро/ шт.

- оливки L,G
- томат-чеснок L,G
- туец L,G

Блюдо приготовлено:

L без лактозы, **G** без глютена

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

Рекомендуем вам к антипасто красное вино средней полноты Zonin Nero d'Avola Merlot или белое вино Rapitalà Cataratto Chardonnay со средиземноморского побережья.





ricotta

gorgonzola
pomodoro
pesto
pappardelle

Макарон – краеугольный камень итальянской кухни и предмет гордости кухни ресторана «Россо». Вкусные нежные блюда готовятся из лучших сортов макарон и других свежих продуктов.

INSALATA

Салаты в «Россо» подаются на коржах для пиццы и всегда включают в себя свежую зелень, травы, оливковое масло с лимоном, томаты черри, огурцы и большие зеленые оливки с косточкой.

Норм.

18. Insalata di pollo con salsa aglio e pomodoro L 14,90
Обжаренная куриная грудка с чесночно-томатным соусом.

19. Insalata al pesto con mozzarella e aceto balsamico ai fichi 13,90
Свежая натуральная «моцарелла», соус «песто» и инжирный бальзамико.

20. Insalata di scampi in salsa di tonno L 14,90
Хвосты гигантских креветок, маринованных в соусе «аррабьята», соус из тунца.

21. Insalata con salmone affumicato in salsa di tonno L 15,90
Подкопченный лосось с соусом из тунца.

22. Insalata con prosciutto crudo e spianata romana L 12,90 13,90
Вяленая ветчина, салями, соус «песто» и инжирный бальзамико.

Блюдо приготовлено:
L без лактозы, G без глютена

Натуральные продукты!

Свежая, легкая пицца!



PASTA

Норм.

23. Pappardelle alle polpette L 11,90
Фрикадельки, макарон «паппарделле», томатный соус, соус «марсала», сыр «пармезан».

Классика!

24. Pappardelle al salmone L11,90 12,90
Лосось, макарон «паппарделле», лук, сливки, яичный желток, сыр «пармезан».

25. Tortelloni con asparagi, ricotta e pollo 13,90
Курица, большие тортеллони (треугольные пельмени) со спаржей и сыром «рикотта», соус из сыра «горгонзола», инжирный бальзамико и сыр «пармезан».

26. Pappardelle ai funghi L 13,90
Грибы, макарон «паппарделле», томаты черри, белое вино, соус «песто», сыр «пармезан».

Вегетарианский деликатес!

Из итальянских макарон у нас готовят сочные и вкусные деликатесные блюда. Большинство из блюд может быть приготовлено без глютена. Дополнительную информацию вы можете получить у обслуживающего персонала.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

К салатам рекомендуем вам красное вино средней полноты Zonin Nero d'Avola Merlot или белое вино Botter Ca' Lunghetta Pinot Grigio.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

К макаронным блюдам рекомендуем полное красное вино Montalto Syrah или белое вино Botter Ca' Lunghetta Pinot Grigio.



pomodoro gorgonzola caponata



Сытные основные блюда ресторана «Россо» вызывают желание глубоко поклониться итальянским хозяйкам, хлопотавшим возле плиты. Благодаря им до наших дней сохранились вековые кулинарные традиции и вкус традиционных блюд.

SECONDI PIATTI

Норм.

27. Salmone affumicato L,G 18,90
Подкопченный лосось, обжаренные на оливковом масле грибы, шпинат, семена пинии, соус из тунца.

28. Pollo alla griglia L,G 14,90
Курица гриль, капоната (овощное рагу), соус «марсала», сливочное масло с томатом и базиликом, листья петрушки.

29. Carne di manzo alla griglia L 22,90
Обжаренная на гриле говядина, чечевица, копченый шпиг, томат, соус «марсала», чесночно-томатная паста.

30. Filetto di maiale al pepe L,G 18,90
Перченое свиное филе, капоната (овощное рагу), перечный соус со своей кухни.

31. Costolette d'agnello alla griglia L 21,90 22,90
Каре ягненка-гриль, чечевица, копченый шпиг, томат, соус «марсала».

*) *Итальянский копченый шпиг*

К основным блюдам подается выбранный вами гарнир:

- картофель с сыром «пармезан» L,G
- картофель с чесноком L,G
- картофель фри L,G
- картофельное пюре L,G
- полента (мамалыга) с лимоном и сыром «пармезан» L
- большие тортеллони (треугольные пельмени) со спаржей и сыром «рикотта»
- свежий салат и маринованные овощи L,G

Блюдо приготовлено:
L без лактозы, G без глютена



Норм.

32. Polpette della mamma L 14,90
Большие фрикадельки, приготовленные по бабушкиному рецепту, перечный соус со своей кухни, чечевица, копченый шпиг, томат. На гарнир картофельное пюре. «Подаются прямо с горячей чугунной сковороды!»

33. Petto di pollo con polenta al limone L 14,50
Куриная грудка гриль, полента с лимоном и сыром «пармезан», жареные грибы, шпинат, семена пинии, томатный соус.

34. Carne di manzo al gorgonzola L,G 16,90 17,90
Нежная говядина под соусом из сыра «горгонзола», вяленые томаты, маленькие луковички «Паваротти» и «Манцо»

35. Focaccia al salmone L 17,90
Подкопченный лосось между поджаренными на гриле ломтиками хлеба «фокачча», соус «аррабьята», маринованные хвосты гигантских креветок, соус «песто», рукола. На гарнир картофель фри с чесночно-томатным соусом.

36. Polenta alle verdure L 11,90
Полента с лимоном и сыром «пармезан», жареные грибы, шпинат, чечевица, вяленые томаты, томатный соус. «К поленте рекомендуем вино Prosecco.»

Гарантированно нежное!

Ничто не сравнится с бабушкиным рецептом!

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

К блюдам из курицы и рыбы рекомендуем натуральное красное вино Chianti DOCG Organic Grapes или белое вино Rapitalá Cataratto Chardonnay, а к мясным блюдам красные вина Montalto Syrah и Cirulli Hedone.



В течение тысячелетий душой итальянской кухни была большая печь. Пылающий огнем очаг, в котором рождается лучшая в Финляндии пицца, - это романтическое сердце ресторана «Россо».

Искусство выпекания пиццы

Хорошую пиццу любят все, но ее правильная выпечка - это искусство. В нашем ресторане «Россо» мы занимаемся выпечкой пиццы и активной разработкой ее новых рецептов уже более тридцати лет. Хрустящая аппетитная основа пиццы, ее непременно свежие наполнители и правильная печь для выпечки гарантируют нашей пицце неземной вкус.

Peroni Nastro Azzurro

Итальянское светлое пиво, снискавшее широкую популярность.

Имеет легкий солодовый вкус с фруктовым хмельным привкусом средней крепости.

Alc. 5,1% 330 мл

 **5,00** Норм. 5,40



Пицца ресторана «Россо» известна всей стране. Наш соус «Мутти» собственно приготовления придает деликатесную основу этой классической пицце. Для достижения еще большего вкуса корж пиццы смазывается оливковым маслом холодного отжима, что делает его хрустящим и гарантированно вкусным.

PIZZA SPECIALE

Вы можете выбрать пиццу на классической основе *Originale* или на ржаном корже, богатом клетчаткой.

Любую пиццу можно заказать без глютена.

 Норм.

Норм.

- | | |
|--|--|
| <p>37. Ultimate L 15,90
 Ветчина «Prosciutto crudo», копченый шпиг, грибы, артишок, томатный соус, сыр «моцарелла», базилик. Подается с сыром «пармезан» и оливковым маслом «пеперонико».</p> | <p>41. Pavarotti L 16,90
 Фрикадельки, маленькие луковички «Паваротти» и «Манцо», сыр «горгонзола», соус «аррабьята», сыр «моцарелла», рукола. Молотая смесь перца чили и чеснока, инжирный бальзамико.</p> |
| <p>38. Al Capone speciale L 15,90
 Нежный свиной бок, сыр «горгонзола», ананас, томатный соус, сыр «моцарелла», базилик. Подается с молотой смесью перца чили и чеснока и оливковым маслом с ореганом.</p> | <p>42. Manzo L 15,90
 Нежная говядина, копченый шпиг, маринованный лучок, соус «аррабьята», сыры «моцарелла» и «пармезан». Молотая смесь перца чили и чеснока, оливковое масло с ореганом.</p> |
| <p>39. Salmone e scampi L 15,90 16,90
 Подкопченный лосось, хвосты гигантских креветок, томатный соус, сыр «моцарелла», травы, артишок, черный перец. Подается с сыром «пармезан» и лимонно-оливковым маслом.</p> | <p>43. Verdure L 14,90
 Обжаренная паприка, вяленые томаты, томатный соус, сыр «моцарелла», травы, артишок. Подаются с крупными оливками с косточкой и с лимонно-оливковым маслом.</p> |
| <p>40. Vitello L 15,90
 Ростбиф из телятины, соус из тунца, сыр «моцарелла», травы, артишок, черный перец. Сыр «пармезан» и лимонно-оливковое масло.</p> | <p>44. Rocchetti di pollo L 15,90
 Хрустящий ржаной пицца-рулет, начинка: курица, ананас, чесночно-томатная паста, сливки, яичный желток, сыры «пармезан» и «моцарелла». Подается с руколой и соусом «аррабьята».</p> |

**) Итальянский копченый шпиг*

Эти пиццы подаются на деревянной доске.

Блюдо приготовлено: **L** без лактозы, **G** без глютена

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

К пицце рекомендуем натуральное красное вино Chianti DOCG Organic Grapes или белое вино Bigi Orvieto Classico или светлое пиво Birra Peroni.





PIZZA ORIGINALE

Вы можете выбрать пиццу на классической основе *Originale* или на ржаном корже, богатом клетчаткой.

Норм.

45. Margherita 8,90
Томаты черри, свежая натуральная «моцарелла», томатный соус, сыр «моцарелла», базилик.

46. Bolognese L 9,90
Соус «болоньезе», чеснок, томатный соус, сыр «моцарелла», черный перец.

47. Carbonara L 11,90
Ветчина, шпиг, сливки, яичный желток, сыр «моцарелла», сыр «пармезан», черный перец.

48. Della casa L 12,90
Итальянская салями, грибы, креветки, оливки, томатный соус, сыр «моцарелла».

49. Due formaggi L 9,90 10,90
Сыр «горгонзола», свежая натуральная «моцарелла», томатный соус, сыр «моцарелла», рукола.

50. Pollo L 12,90
Курица, ананас, сыр с голубой плесенью, соус «аррабьята», сыр «моцарелла», базилик.

51. Fantasia 13,90
Выберите на свой вкус четыре начинки из ассортимента «Фантазия», к ним полагается томатный соус и сыр.

Дополнительная начинка 1,50

*) *Итальянский копченый шпиг*

Блюдо приготовлено: **L** без лактозы, **G** без глютена

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

К пицце мы рекомендуем натуральное красное вино Chianti DOCG Organic Grapes или белое вино Bigi Orvieto Classico или светлое пиво Birra Peroni.

Любую пиццу можно заказать без глютена.

Ассортимент начинок «Фантазия»:

1. ананас L,G
2. артишок L,G
3. вяленые томаты L,G
4. базилик L,G
5. соус «болоньезе» L,G
6. курица L,G
7. молотая смесь перца чили и чеснока L,G
8. сыр «горгонзола» L,G
9. хвосты гигантских креветок L,G
10. каперсы L,G
11. креветки L,G
12. ветчина L,G
13. томаты черри L,G
14. фрикадельки L,G
15. оливки гриль L,G
16. сыр «пармезан» L,G
17. обжаренная паприка L,G
18. соус «песто» L,G
19. маринованный лучок L,G
20. семена пинии L,G
21. ветчина «prosciutto crudo» L,G
22. рукола L,G
23. копченый лосось L,G
24. грибы L,G
25. сыр с голубой плесенью L,G
26. шпиг L,G
27. салями «spianata romana» L,G
28. чесночно-томатная паста L,G
29. тунец L,G
30. свежая натуральная «моцарелла» G
31. двойной сыр L,G
32. ростбиф из телятины L,G
33. нежная говядина L,G
34. нежный свиной бок L,G
35. салат из трав L,G

Соусы:

36. соус «аррабьята» L,G
37. сливочный яично-пармезанный соус L,G
38. томатный соус L,G
39. соус из тунца L,G

Эти прекрасные вкусные рецепты на протяжении поколений передавались от одной хозяйки к другой – причем на языке итальянской оперы.

DOLCI DELLA BOTTEGA

Блюда на десерт из деликатесного буфета.

52. Grande finale 13,00
Завершение трапезы тающим во рту десертом!
• Тирамису, панна котта, шоколадный мусс и по чашечке «эспрессо» на двоих.

На двоих!

Норм.

53. Tiramisù 3,90
Традиционный итальянский десерт: сырный торт (сыр «маскарпоне») с добавлением шоколадного соуса, крепкого кофе и вина «марсала».

54. Strudel di mele 5,50 5,90
Южно-тирольский яблочный штрудель, кленовый сироп, ванильное мороженое.

55. Mousse al cioccolato 3,90
Мусс из темного или белого (может меняться) шоколада с клубничным или облепиховым соусом.

56. Gelato 6,90
Лимонно-малиновый сорбет, шоколадное мороженое, маринованные фрукты, взбитые сливки с ванилью, пирожное «тысячелистник».

57. Affogato al caffè 2,90
Шарик мороженого по вашему выбору и ароматный «эспрессо».

58. Panna cotta L,G 3,90
Итальянский ванильно-сливочный пудинг.

“Добавь один ингредиент и получи Панна котту по своему вкусу!”

1. маринованные фрукты L,G
2. облепиховая подлива L,G
3. клубничная подлива L,G
4. шоколадная подлива L,G
5. карамельная подлива VL,G
6. кленовый сироп L,G

Блюдо приготовлено: **VL** с пониженным содержанием лактозы **L** без лактозы, **G** без глютена

59. Fantastico
Составь себе десерт по вкусу из нижеследующих ингредиентов:

Шарик мороженого 2,20

1. ванильное мороженое G
2. безлактозное ванильное мороженое L,G
3. мороженое с лесными ягодами G
4. шоколадное мороженое G
5. мороженое с капучино G
6. лимонный сорбет L,G
7. малиновый сорбет L,G

Подлива: 1,20

8. карамельная VL,G
9. шоколадная L,G
10. клубничная L,G
11. облепиховая L,G
12. кленовый сироп L,G

А также: 1,00

13. взбитые сливки с ванилью VL,G
14. маринованные фрукты L,G
15. пирожное «тысячелистник»

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ

60. Santa Lussia Passito

Сладкий, медовый напиток с цитрусовой свежестью вод южных холмов озера Гарда, украшение десертных блюд «Россо». 40 мл 3,90 • 80 мл 7,80

61. Caffé Corretto – кофе «эспрессо», подкрепленный по-итальянски алкогольным напитком. Попробуйте с граппой или с бренди!

Норм.

62. Caffé Corretto 5,30 5,70

- «эспрессо» и граппа 20 мл или
- «эспрессо» и бренди

Vecchia Romagna 20 мл





ino rosso

bianco

prosecco



В нашем ассортименте вин вы найдете самые разнообразные напитки как к блюдам, так и для приятного времяпровождения. Специально для меню «Россо» мы тщательно подобрали высококачественные итальянские вина, в том числе игристое Prosecco. Отведайте также освежающего итальянского пива Peroni!

VINI

Vigneti del Rosso

Ресторан «Россо» предлагает вина, которые получают из Сицилии, из самых южных винодельческих областей Италии. Вина марки Montalto производятся на западе Сицилии, в городке Санта Нинфа провинции Трапани. Секрет их особого вкуса кроется в благоприятном климате, благодатной почве, разнообразном ландшафте местности и в вековых винодельческих традициях.

Красное вино Montalto Syrah и белое вино Montalto Cataratto Organic

	120 мл	160 мл	480 мл	750 мл
	5,40	7,20	21,60	33,80
По бонус.карте S-Etu	5,20	6,90	20,80	32,50

Красное вино	12 cl	16 cl	75 cl
Cirulli Hedone	5,60	7,50	35,00
Zonin Nero d'Avola	5,20	6,90	32,50
Chianti DOCG	5,90	7,90	36,90

Fairhills Shiraz Fairtrade	5,35	7,20	33,40
По бонус.карте S-Etu			22,00



Белое вино	12 cl	16 cl	75 cl
Bigi Orvieto Classico	6,50	8,70	40,60
Rapitalà	5,90	7,90	36,90
Botter Ca' Lunghetta	5,40	7,20	33,80

Fairhills Chardonnay Fairtrade	5,35	7,20	33,40
По бонус.карте S-Etu			22,00



Игристые вина	20 cl	
Zonin Prosecco	8,20	
Montalto Pinot Grigio Brut		33,40
По бонус.карте S-Etu		22,00

Кроме этого в «Россо» имеются сезонные вина. Спрашивайте у официанта!

Aperitivo и digestivo являются неотъемлемой частью итальянской трапезы. Аперитивы подаются перед едой или к закускам для пробуждения аппетита, а диджестив завершает вкусный обед или ужин, облегчая пищеварение.

BEVANDE



Aperitivo

63. Ballerina 6,60 7,00

• Limoncello 20 мл, апельсиновый сок

64. Prosecco con sciroppo 6,00 6,60

• Prosecco 80 мл, вкус по выбору, манго или клубничное пюре

Digestivo

65. Caffé con gelato 7,00 7,60

• 20 мл Butterscotch, 20 мл Galliano, кофе, мягкое мороженое, шарик ванильного мороженого

66. Soldato 6,40 7,00

• 20 мл Sour Apple, 20 мл водки, Modo Vanilja, тоник, листики мяты, ломтик яблока

67. Attrice 7,10 7,70

• 10 мл Limoncello, малиновый сорбет, свежая мята



Рюмочки-Чарочки (по-итальянски)

	20мл	40мл	80мл
• Averna	2,40	4,80	
• Limoncello	2,65	5,30	
• Vecchia Romagna	3,25	6,50	
• Grappa di Muscato	3,25	6,50	
• Amaretto di Saronno	2,00	4,00	
• Galliano	2,60	5,20	
• Campari		4,80	
• Marsala			8,80
• Martini Rosso ja Bianco			8,80
• Santa Lussia Passito			7,80



Кофейные бобы для ресторана «Россо» обжариваются в Швеции с соблюдением итальянских канонов. Высокое содержание в кофе бобов сорта «робуста» придает готовому кофе грубоватый «приземленный» вкус, в котором улавливаются привкус какао и слабая кислинка.

Espresso	2,20
Doppio	4,00
Cappuccino	3,10
Latte	3,10
Macchiato	3,10

MUNDO

Paulig Mundo – высококачественный кофе с сертифицированной ответственностью производителя

Café Mundo, кофе мелкого помола 1,90

Чайная заварка 2,80

Чай, пакетик 1,90

Лимонады 330мл 500мл 1л
2,30 3,30 5,90

Вода с газом 1,50 4,20

