

ENTRÉE ЗАКУСКИ

Entrée/Main

Caprese Salad Салат Капрезе сыр моцарелла буффало, сливовидные томаты, оливковое масло extra virgin, орегано, домашний песто из базилика <i>n</i>	25
Bruschetta alla Romana Брускетта алла Романа Багет, натертый чесноком, сливовидные томаты, базилик, оливковое масло extra virgin, орегано <i>n</i>	20
Beef Carpaccio Карпаччо из говядины Тонко нарезанная вырезка говядины ангус, руккола, тертый пармезан, масло с черным трюфелем, свежий лимон	26
Fried Calamari Жареные кальмары Жареные кальмары, чеснок, айоли с травами, свежий лимон	15 /28
Seared Tuna Salad Тунец на гриле желтоперый тунец, каперсы, редис, томатный соус, горчичный соус-дип, лимон <i>gf</i>	20 /35
Seafood Salad Салат из морепродуктов Креветки, кальмары, мидии, рифовая рыба, фенхель, апельсины, каперсы, петрушка, заправка из оливкового масла с лимоном	29 /39*
Mediterranean Salad Средиземноморский салат Садовая зелень, перепелиное яйцо, вяленые томаты, артишоки, огурец, оливки, сыр горгонзола, базилик, заправка из красного винного уксуса <i>gf</i>	18 /33

Салаты подаются в виде закусок или основных блюд.

MAIN COURSES ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

PIZZA Пицца

Four Cheese Четыре сыра Моцарелла, горгонзола, пармезан, бри, орегано, оливковое масло extra virgin	25
Mediterranean Vegetable Средиземноморские овощи Моцарелла, обжаренный на гриле стручковый перец, грибы, помидоры, цуккини, баклажаны, маслины, оливковое масло extra virgin, базилик	25
Mushroom and Truffle Грибы и трюфельное масло Моцарелла, собранные вручную грибы, петрушка, трюфельное масло	22
Smoked Salmon Копченый лосось Сливочный сыр, копченый лосось, красный лук, каперсы, шпинат, крем из хрена, шнитт-лук	28
Margherita Маргарита Классическая томатная основа с травами, моцарелла буффало, свежие листья базилика, орегано, пармезан, оливковое масло extra virgin	18
Seafood Креветки и кальмары Томаты, моцарелла, креветки, кальмары, жареный чеснок, хлопья чили	25
Maldivian Tuna Острая с тунцом томаты, желтоперый тунец домашнего копчения, моцарелла, красный лук, масло мальдивского перца чили.	22
Pesto Chicken Цыпленок с песто Томаты, моцарелла, цыпленок-гриль, руккола, песто из базилика	24
Spicy Salami Дьявола томаты, моцарелла, оливки Каламата, острая говяжья салями, масло чили	22

Пожалуйста, запросите у нашей команды меню *Wellness Your Way*, которое предлагает веганские/вегетарианские блюда, блюда без молочных продуктов, без глютена и с низким содержанием углеводов. Эти меню доступны только на английском языке.

Все цены указаны в долларах США и облагаются государственными налогами и сервисным сбором в размере 27.6%. Пожалуйста, сообщите нам о любых аллергических реакциях или непереносимости. Гостям, включенным в планы питания полный пансион/все включено предоставляется обед в виде меню из трёх блюд. Гостям, выбравшим полупансион/полный пансион/все включено, предоставляется ужин в виде меню из 3 блюд. Позиции, помеченные знаком * влекут дополнительную плату в размере \$5, а позиции, отмеченные знаком.

PASTA AND RISOTTO Паста и ризотто

Pasta alla Napoletana Паста алла Наполетана Пенне, томаты, свежий базилик, чеснок, оливковое масло extra virgin	18
Ravioli Verdi Зеленые равиоли Равиоли со шпинатом и рикоттой, соус таледжио, орехи пекан, тертый пармезан <i>л</i>	30
Spaghetti Bolognese Спагетти болоньезе Рагу из говядины ангус, томатный соус, пармезан, свежие листья базилика	32
Seafood Linguine Лингвини с морепродуктами, чесноком и маслом Лингвини, оливковое масло extra virgin, креветки, рифовая рыба, кальмары, мидии, чеснок, хлопья чили	36
Potato Gnocchi Картофельные ньокки Картофельные клецки, сливочный соус из шпината, тертый пармезан	26
Mushroom Risotto Ризотто с грибами Рис карнароли, ассорти грибов, трюфельное масло	32
Seafood Risotto Ризотто с морепродуктами Рис карнароли, морепродукты, шафран, долька лимона <i>gf</i>	36
Lasagne Лазанья Рагу из говядины ангус, соус бешамель, томаты, пармезан	38

Безглютеновая паста предлагается по запросу.

MAIN PLATES ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Garlic Rosemary Chicken Цыпленок на гриле с чесноком и розмарином Куриная грудка, обжаренная на гриле с чесноком и розмарином, жареный картофель с травами, артишоки на гриле, клюквенный соус	32
Baked Reef Fish. Рыба в бульоне «аква пацца» Запеченное филе белой рыбы, тушеные помидоры черри, каперсы, красный лук, оливки, петрушка, хлопья чили, кростини	28
Eggplant Parmigiana Баклажаны пармиджана Запеченные баклажаны, томатный соус, проволоне, моцарелла, пармезан, базилик	24
Lamb Ossobuco Оссобуко из баранины Тушеные бараньи голени с корнеплодами, говяжий бульон с томатами, гремолата, ризотто с шафраном	46*
Grilled Calamari Кальмары на гриле Кальмары на гриле, острый соус ромеско, зеленый салат, бальзамический уксус, оливковое масло extra virgin	38

DESSERT ДЕСЕРТ

Tiramisu Тирамису Бисквитные палочки, пропитанные эспрессо, с прослойкой из сыра маскарпоне и какао	16
Crème Brûlée Крем-брюле «карамеллата» Сливочный заварной крем, карамелизированный сахар, вишня	16
Profiteroles Профитроли Взбитые сливки, теплый шоколадный соус, поджаренные хлопья миндаля <i>л</i>	14
Stracciatella Страчателла Мороженое с темной шоколадной крошкой, шоколадное вафельное печенье	14
Fresh Fruit Salad Фруктовое ассорти Тарелка со свежими фруктами, мятный соус, лайм <i>gf</i>	14
Homemade Ice Cream and Sorbet Домашнее мороженое и сорбет Ознакомьтесь с нашим ассортиментом домашних вкусов <i>gf</i>	8 Per scoop

Пожалуйста, запросите у нашей команды меню Wellness Your Way, которое предлагает веганские/вегетарианские блюда, блюда без молочных продуктов, без глютена и с низким содержанием углеводов. Эти меню доступны только на английском языке.

Все цены указаны в долларах США и облагаются государственными налогами и сервисным сбором в размере 27.6%. Пожалуйста, сообщите нам о любых аллергических реакциях или непереносимости. Гостям, включенным в планы питания полный пансион/все включено предоставляется обед в виде меню из трёх блюд. Гостям, выбравшим полупансион/полный пансион/все включено, предоставляется ужин в виде меню из 3 блюд. Позиции, помеченные знаком * влекут дополнительную плату в размере \$5, а позиции, отмеченные знаком.