

## ENTRÉE ЗАКУСКИ

Entrée/Main

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

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

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

Безглютеновая паста предлагается по запросу.

## MAIN PLATES ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

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

## DESSERT ДЕСЕРТ

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