

La Pergola

IN GIARDINO

Insalate e Antipasti *Salads and Starters* Закуски и Салаты

Il gazpacho di pomodoro camona e le sue guarnizioni V

Gazpacho with Camona tomato and its garnishing V

Гаспачо из помидоров Камона с гарниром V

25

La nostra panzanella con gamberi**

Panzanella Italian style with prawns, onion and cherry tomatoes

Панцанелла по-итальянски с креветками, луком и помидорками

35

Il carpaccio di manzo** con citronette, parmigiano, insalatine e fiori

The beef carpaccio with citronette, parmesan, salad and flowers

Карпаччо из говядины под лимонно-винным соусом с пармезаном, салатом и цветами

35

Il polpo** rosticcato con finocchi croccanti, pomodorini passiti, pesto di rucola e ricotta salata

Roasted octopus with fennel, cherry tomatoes, rocket pesto and salty ricotta cheese*

Жареный осьминог* с хрустящим фенхелем, сушеными помидорами черри, песто из рукколы и соленой рикоттой

32

La caprese di bufala e datterino V

Caprese salad with buffalo mozzarella and cherry tomatoes V

Салат капрезе с моцареллой из молока буйволицы и помидорчиков даттерино V

30

La tartare di gambero rosso**, mango, pepe rosa e maionese di soia agli agrumi

Red prawns tartare with mango, pink pepper and soy milk mayonnaise citrus scented

Тартар из красной креветки с манго, розовым перцем и соевым майонезом с ноткой цитруса

35

La Caesar salad con pollo e bacon

Caesar salad with chicken and bacon

Салат Цезарь с курицей и беконом

28

L'insalata con rucola, songino, frutti rossi e vinaigrette ai lamponi V

Salad with songino, rocket, red fruits and raspberry vinaigrette V

Салат из рукколы, валерианы, красных ягод и грейпфрута под винегретной запражкой с малиной V

30

Primi Piatti *First Courses* Первые блюда

I tagliolini freschi risottati con cozze, vongole, gamberi**, pomodoro marinato e fiori di zucca

Home made pan cooked tagliolini with mussels, clams, shrimps, marinated tomato and pumpkin flowers

Свежая паста с мидиями, моллюсками, креветки*, маринованными помидорами и цветками цуккини

32

Gli spaghetti con polpo**, burrata, olive e pomodori datterini

Spaghetti with octopus, burrata cheese and cherry tomatoes

Спагетти с осьминогом, сыром Буррата и помидорами черри

28

I maccherones de Lados con pesto rosso e mozzarella di bufala V

Homemade Sardinian pasta "Maccherones del Lados" with sicilian pesto

and buffalo's mozzarella V

Сардинская паста домашнего приготовления с сицилийским соусом песто и моцареллой буйволицы V

30

I "Chjusoni" galluresi fatti a mano al ragoût di agnello** aromatizzato al finocchietto e scaglie di peretta

Gallura handmade pasta "Chjusoni"

with lamb ragout, wild fennel and flakes of peretta cheese

Сардинские клецки Кьюзони, приготовленные вручную, с ragu из баранины, диким фенхелем и хлопьями сыра перетта

30

Fusillo integrale tiepido, pesto, avocado, datterini, rapa rossa, pomodoro fresco e granella di anacardi

Wholemeal fusilli with pesto, avocado, cherry tomatoes, beetroot and cashews

Паста Фузилли из цельного зерна с песто, авокадо, помидорами даттерини, свеклой и кешью

28

La zuppa di cereali con verdure al basilico V

Cereal soup with basil scented vegetables V

Зерновой суп с овощами и базиликом V

28

Dalle ore 13.00 alle 14.30
From 1.00 p.m. to 2.30 p.m.
Coperto € 5,00 pp - Iva inclusa
Cover charge € 5,00 pp - VAT included
☎ 0789 931 111

Secondi *Second Courses* Вторые Блюда

Il trancio di pesce** alla piastra con salsa al limone e capperi

Grilled sliced fish with lemon sauce and capers

Филе рыба на гриле с соусом из лимона и каперсов

35

Calamaro e gambero** alla griglia con verdure arrostate e erbette

Grilled squids and shrimps with roasted vegetables and herbs

Кальмар и креветки* на гриле с гарниром их обжаренных овощей

и зеленью

38

La milanese di pollo con rucola, pomodorini e patate fritte

Breaded chicken breast (Milanese style) with rocket, cherry tomatoes and fries

Нежная куриная отбивная миланезе с рукколой,

помидорчиками черри

и жареным картофелем

35

Entrecôte di manzo ai ferri con burro alle erbe e salsa bernese

Beef entrecôte with herbs-scented butter and Béarnaise sauce

Говяжий антрекот на гриле под маслом из трав и соусом барнез

40

La frittura mista** dei nostri mari

Mixed fried of local fish

Ассорти из жареной рыбы / морепродуктов

40

Tofu marinato in crosta di quinoa con verdure allo zafferano V

Marinated tofu in a quinoa crust with saffron scented vegetables V

Маринованный тофу с корочкой из киноа с овощами и шафраном V

30

Desserts *Десерты*

Il guazzetto di frutta affogato
al gelato allo zenzero

Fresh fruit stew with ginger ice-cream

Фруктовая мачедония топленая
в имбирном мороженом

20

Il semifreddo al lime con tartare di ananas

Lime parfait with pineapple tartar

Лаймовое парфэ с тартаром из ананаса

20

Sa Seada

*Sardinian dessert Seada with cheese filling
and honey topping*

Традиционный десерт Сеадас с начинкой из сыра
и медовым топпингом

20