

# Osteria le Delizie

ristorante • pizzeria • rimini



## Меню

СОЗДАЙТЕ QR-КОД  
ПОСМОТРЕТЬ НАШЕ МЕНЮ



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

## Рыбные закуски Antipasti di Pesce

- \* Масляная спаржа, приправленная королевскими креветками и греческим сыром**  
*Asparagi al burro aromatizzato con scampi reali e formaggio greco* € 16,00
- \*Кантабрийские анчоусы на завитках ароматного масла с корзиной апулийской бурраты**  
*Alici del Cantabrico su ricci di burro aromatizzato con cestino di burrata pugliese* € 17,00
- \*Mix Delizie**  
Три вида маринованной рыбы (лосось, рыба- меч, сардинки), салат из морепродуктов, салат из креветок, норвежские омары по-каталонски  
*Tris di marinati (salmone, spada e sardocini), insalata di mare, cocktail di gamberi, scampi alla catalana* € 19,00
- \*Салат из морепродуктов**  
Осьминог, сепия, креветки, сельдерей, морковь и хрустящий фенхель  
*Insalata di mare: Polipo, seppia, gamberi, sedano, carote e finocchio croccante* € 16,00
- \*Слегка обжаренный жёлто-плавниковый тунец**  
Со спаржей, артишоками, оливками из Таджи и помидорками «даттерини»  
*Scottata di Tonno Pinna Gialla con punte di asparagi, carciofi, olive taggiasche e datterini* € 19,00
- \*Рыбные закуски**  
Три вида маринованной рыбы (лосось, рыба- меч, сардинки), салат из морепродуктов, салат из креветок, норвежские омары по-каталонски  
*Tris di marinati Pesce spada, salmone, alici con crostino di pane e burro aromatizzato alle erbe* € 15,50
- \*Ассорти из ракообразных**  
Омар, норвежский омар, королевская креветка, морской гребешок и креветки с двумя видами соусов: цитрусовым и на основе бальзамического уксуса  
*Cascata di crostacei: Astice, scampo, mazzancolla, capasanta e gamberi con salse, citronette e crema di aceto balsamico* € 46,00
- \*Кубики рыбы-меч и жареная треска**  
на микс салате с бальзамическим уксусом  
*Cubetti di pesce spada e baccalà fritto su mistianza con riduzione di aceto balsamico* € 18,00

Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie



СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50


## Горячие закуски *Antipasti caldi*

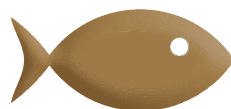
- 1) Тыквенный крем с красными креветками**  
*Crema di zucca con gamberi rossi* € 15,00
- 2) Рыбный суп из мускатного осьминога и фасоли, подаваемый в кастрюльке**  
*Zuppetta di moscardini e borlotti in casseruola* € 14,00
- 3) Средиземноморские мидии по-тарантински или по-рыбацки**  
*Cozze alla tarantina/marinara* € 14,00
- 4) Моллюски и средиземноморские мидии по-тарантински или по-рыбацки**  
*Vongole e cozze alla tarantina/marinara* € 15,50

## Блюда из сырой рыбы *Crudità*

- 1) Тартар из лосося с йогуртовым соусом и пинцимоньо**  
*Tartare di salmone con salsa allo yogurt all'erba cipollina e pinzimonio* € 17,00
- 2) Тартар из тунца с экзотическими фруктами**  
*Tartare di tonno ai frutti esotici* € 20,00
- 3) La Meraviglia delle Delizie:**  
устрицы, норвежский императорский омар, красная креветка из Мацары, нарезка из сырого лаврака, королевские креветки, маракуя и ломтики сырых овощей  
*ostriche, scampo imperiale, gambero rosso di Mazara, carpaccio di branzino, mazzancolle, frutto della passione e cascata di pinzimonio* € 31,00
- 4) Устрицы Fine de Claire** *Ostrica Fine de Claire al blu di mare* cad. € 6,00
- 5) Три вида рыбного тартара (норвежские омары, лаврак, тунец)**  
подаваемые с ломтиками сырых овощей и разнообразными видами соусов  
*Tris di tartare (scampi, branzino, tonno) servito con pinzimonio e degustazione di salse* € 21,00

Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie



СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Меню 'Re dei Mari'

### Ассорти из сырых и варёных рыбных закусок

*Composizione di antipasti crudi e cotti*

#### БЛЮДА ИЗ СЫРОЙ РЫБЫ

Устрицы, нарезка из лаврака, тартар из тунца, норвежские омары, королевские креветки, красная креветка из Мацары –дэль – Валло

#### **CRUDITE'**

*ostriche,  
scampi,  
carpaccio di branzino,  
tartare di tonno,  
mazzancolle,  
gambero rosso di Mazara del Vallo*

#### БЛЮДА ИЗ ВАРЁНОЙ РЫБЫ

Салат из морепродуктов, салат из креветок, три вида маринованной рыбы, норвежские омары по-каталонски. Всё подаётся с лимонным соусом, ломтиками сырых овощей и соусом на основе бальзамического уксуса из Модены.

#### **COTTO**

*insalata di mare,  
tris di marinati,  
cocktail di gamberi,  
scampi alla catalana,  
servito con citronette, pinzimonio e  
crema di aceto balsamico di Modena*

**Стоимость меню € 80,00**  
**(на 2 персоны)**

*Per 2 persone totale € 80,00*

Обращаем внимание клиентов ресторана на возможность замены одних ингредиентов на другие в зависимости от их свежести и наличия на продовольственном рынке

*Informiamo i gentili Clienti che i nostri piatti possono subire variazioni in base alla freschezza e reperibilità del pescato.*

Бронирование и доставка на дом  
**+39 392 1701355**

 @osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Impero Reale Delizie

Дегустационное ассорти из сырых, холодных и горячих рыбных закусок

*Gran piatto misto con degustazione di antipasti di pesce crudi, freddi e caldi*

Норвежские омары по-каталонски

Салат из королевских креветок

Салат из морепродуктов

Дегустационное блюдо из красных креветок

Блюдо из сырых королевских креветок и норвежских омаров Три вида маринованной рыбы с салатом и розовым перцем Салат из чёрного риса с морепродуктами и хрустящими овощами Нарезка из сырого лаврака с

цитрусовой подливой

Тартар из двух видов рыбы (жёлто-плавниковый тунец и норвежский омар)

Устрицы (Fine de Claire) с ломтиками сырых овощей Рулет из лаврака со

спаржей и копчёным сыром скаморца Моллюски и ракообразные в собственном соку

Рыбный суп из мускатного осьминога с фасолью

*Обращаем внимание клиентов ресторана на возможность замены одних ингредиентов на другие в зависимости от их свежести и наличия на продовольственном рынке*

**Стоимость меню € 100,00 (на 2 персоны)**



*Scampi imperiali alla catalana*

*Mazzancolle in salsa cocktail*

*Conca di insalata di mare*

*Degustazione di gamberi rossi*

*Crudité di mazzancolle imperiali e scampi*

*Tris di marinati su letto di misticanza con nocciole di pepe rosa*

*Insalata di riso venere al profumo di mare e verdure croccanti*

*Carpaccio di branzino agli agrumi*

*Bis di tartare (tonno pinna gialla e scampi)*

*Ostriche (fine de claire al blu di mare) su boule di pinzimonio*

*Involentino di branzino agli asparagi e scamorza*

*Guazzetto di vongole e crostacei*

*Zuppetta di moscardini con fagioli borlotti*

*Il piatto potrebbe subire variazioni in base al pescato*

**Per 2 persone totale € 100,00**

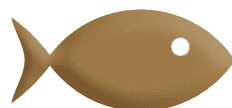
# Первые рыбные блюда

## *Primi di Pesce*

- 1) Каламарата с рыбой-меч, хрустящими баклажанами, оливками Таджаска, помидорами черри и базиликом**  
*Calamarata con pesce spada melanzane croccanti olive taggiasche pomodorini e basilico* € 17,00
- 2) Крабовые тальолини с морепродуктами и ракообразными**  
*Tagliolino granciporro con frutti di mare e crostacei* € 35,00
- 3 Чёрные тальолино в колокольчике с королевскими креветками и фундуком буррата**  
*Tagliolino nero in campana con mazzancolle reali e nocciole di burrata* € 19,00
- 4) Ньокетти с хрустящей треской, грибами и креветками**  
*Gnocchetti con baccalà croccante, funghi e gamberi* € 17,50
- 5) Макароны изделия тальолини с морепродуктами**  
*Tagliolino allo scoglio con frutti di mare* € 18,00
- 6) Картофельные хлопья с сыром страккино и тунцом**  
*Fiocchetti di patate allo stracchino con dadolata di tonno fresco, olive taggiasche* € 14,00
- 7) Спагетти с соусом из креветок, цуккини, помидоров черри и филе лаврака, приготовленного на гриле**  
*Spaghetti alla chitarra con gamberi, zucchini julienne, pendolini e filetto di branzino alla griglia* € 16,00
- 8) Макароны изделия строццапрети с соусом из креветок, кальмаров шафрана и помидоров черри**  
*Strozzapreti con gamberi, calamari, zafferano e pendolini* € 16,00
- 9) Макароны изделия строццапрети с соусом из моллюсков креветок, руколы и лайма**  
*Strozzapreti alle vongole e gamberi con pesto di rucola e scaglie di lime* € 15,00
- 10) Каламарата/Тальолини с лобстером, креветками и томатами даттерини**  
*Calamarata / Tagliolini all'astice, gamberetti e datterini* € 48,00
- 11) РИтальянские пельмени равиоли с ракообразными и хрустящими овощами**  
*Ravioli al ripieno di crostacei su una crema di gamberi e verdure croccanti* € 19,00
- 12) Спагетти с моллюсками**  
*Spaghetti alle vongole* € 14,00

Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie




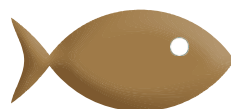
СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Вторые рыбные блюда Secondi di Pesce

- 1) **Рыбное ассорти «Адриатика», приготовленное на гриле: креветки на шпажках, кальмары, сардинки, лаврак, морские, норвежские омары и королевская креветка**  
*Grigliata dell'Adriatico: spiedini di gamberi, calamari, sardoncini, branzino* € 24,00
- 2) **Филе морского черта с фисташками с салатом микс и Каталонский**  
*Filetti di Rana Pescatrice ai Pistacchi con Insalata Mista e Catalana* € 19,00
- 3) **Хрустящий лосось с Buchenholzspäne (со вкусом дерева и бука)**  
**на подушке из рукколы и хлопьев пармезана с добавлением бальзамического уксуса**  
*Salmonе croccante con Buchenholzspäne (sapore legno e faggio), su un letto di rucola e scaglie di parmigiano con aceto balsamico* € 18,50
- 4) **Лаврак, приготовленный по средиземноморскому рецепту**  
*Branzino alla mediterranea* x 100 gr. € 5,00
- 5) **Ракообразные, приготовленные на гриле (омар, норвежские омары, королевские креветки, креветки на шпажках, морские гребешки)**  
*Grigliata di crostacei (astice, scampi, mazzancolle, spiedini di gamberi, capesante* € 46,00
- 6) **Вырезка из жёлто-плавникового тунца с семенами кунжута, салатом и овощами, приготовленными на гриле**  
*Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo con misticanza e verdure grigliate* € 18,00
- 7) **Три вида рыбного ассорти на шпажках: креветки, кальмары и сардинки с овощами, приготовленными на гриле**  
*Tris di spiedini: gamberi, calamari e sardoncini su letto di verdure grigliate* € 15,00
- 8) **Ромб**  
*Rombo* x 100 gr. € 6,00
- 9) **Жареный лаврак**  
*Branzino ai ferri* x 100 gr. € 5,00
- 10) **жарение : креветки, кальмары, сардинки, норвежский омар с хрустящими овощами**  
*Gran fritto misto le Delizie: gamberi, calamari, sardoncini, verdure croccanti e scampo imperiale* € 18,50
- 11) **Фирменное ассорти «Imperiale» приготовленное на гриле: омар, лаврак, на креветки на шпажках, кальмар, сардинки, норвежские омары, королевские креветки, рыбное, ассорти, приготовленное во фритюре и овощи-гриль**  
*Grigliata Imperiale! Astice, branzino, spiedini di gamberi, calamaro, sardoncini, mazzancolle, pinzimonio, verdure grigliate e gran fritto mix le Delizie* x 2 люди € 80,00

Бронирование и доставка на дом  
 +39 392 1701355

 @osterialedelizie

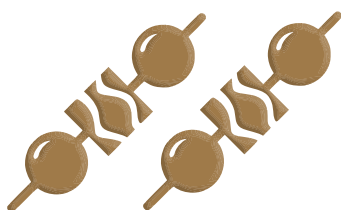


СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Мясные и мясомолочные закуски

### *Antipasti di Carne*

- 1) Карпаччо из брезаолы с рукколой, хлопьями пармезана и бальзамическим уксусом**  
*Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico* € 17,00
- 2) Традиционная пармиджана из баклажанов**  
*Parmigiana di melanzane tradizionale* € 10,00
- 3) Пармская ветчина с дынными орехами**  
*Prosciutto di Parma con nocciole di melone* € 15,00
- 4) Гран буррата на микс салате с пармской ветчиной и томатами даттерини**  
*Gran burrata su misticanza, prosciutto di Parma e datterini* € 12,00
- 5) Салат «Caprese» с моццареллой из молока буйволицы**  
*Bufalotta alla caprese* € 12,00
- 6) Карпаччо из говядины с руколой, тёртым твёрдым сыром и хрустящим сельдереем**  
*Carpaccio di manzo sul letto di rucola con scaglie di grana e sedano croccante* € 18,00
- 7) Фирменное ассорти из нарезки «Delizie» :**  
Дегустационное меню из типичных сортов сыров и мясной нарезки: сыр с ароматом трюфеля, сыр с ароматом острого перца, сыр с ароматом грецких орехов; ломтики твёрдого сыра, сыр моццарелла с медовой подливой и джемом из инжира  
*Gran Tagliere Le Delizie: degustazione di affettati romagnoli con formaggi al tartufo, al peperoncino, alle noci, nocciole di grana, bocconcini di mozzarella con salsina di miele e marmellata di fichi.* € 19,00



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355



@osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50




# Мясные и мясомолочные закуски

## *Primi di Carne*

- 1) **Домашние ньокки с хрустящими баклажанами и запеченной моцареллой**  
*Gnocchetti caserecci con melanzane croccanti e mozzarella al forno* € 14,00
- 2) **Кальмарати с кремом буррата, фисташками, свиной щекой и полосками филе**  
*Calamarati con crema di burrata pistacchi guanciale e straccetti di filetto* € 17,50
- 3) **Макаронные изделия тальятелле с соусом из мясного фарша**  
*Tagliatelle al ragù* € 10,00
- 4) **Итальянские пельмени равиоли с творогом рикотта, шпинатом, толчёным листовым цикорием и хрустящей копчёной свиной**  
*Ravioli di ricotta e spinaci con speck croccante e pesto di radicchio,* € 14,00
- 5) **Лазанья, приготовленная по типичному рецепту региона Романья**  
*Lasagne alla romagnola* € 12,00
- 6) **Клёцки с соусом из 4-х видов сыра и грецких орехов**  
*Gnocchetti ai 4 formaggi e noci* € 11,00
- 7) **Макаронные изделия тальятелле с соусом из говяжьего филе, белых грибов, хрустящей копчё**  
*Tagliatelle con punta di filetto, porcini, speck croccante e datterini* € 15,50
- 8) **Клёцки, приготовленные по соррентийскому рецепту, с томатами, базиликом, сыром моцарелла и подаваемые в глиняном горшочке**  
*Gnocchetti alla sorrentina cotti nel coccio con pomodoro, basilico e mozzarella* € 10,00



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Вторые мясные блюда

*Secondi di Carne*

- 1) Ребрышки ежевики из Романьи с дегустацией смешанных овощей и фантазий картофеля**  
*Costine di more romagnole con degustazione di verdure miste e fantasie di patate* per Hg € 5,00
- 2) Говяжья вырезка с руколой, тёртым твёрдым сыром и помидорами даттерини**  
*Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e datterini* € 20,00
- 3) Жареная грудка индейки с розмарином**  
*Petto di tacchino grigliato al rosmarino* € 12,00
- 4) Куриная отбивная в кляре с картофелем-фри**  
*Cotoletta con patate fritte* € 13,00
- 5) Филе, приготовленное на гриле**  
*Filetto alla griglia* € 22,00
- 6) Мясное ассорти, приготовленное на гриле: свиные шпикачки, свиная отбивная, бараньи рёбрышки, хрустящая копчёная свинина и говяжий медальон**  
*Gigliata mista di carne alla brace: salsiccia, braciola di maiale, costolette di agnello, speck croccante e medaglione di cube roll* € 23,00


## Вторые курсы моря и суши

*Secondi piatti di Mare e di Terra*

- 1) Медальон из филе с кремом из белых грибов и королевской креветкой забитый пивом**  
*Medaglione di filetto alla crema di porcini e mazzancolla reale pastellata alla birra* € 22,00



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Гарнир

*Contorni*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>1) Овощи – гриль</b><br><i>Verdure alla griglia</i>   | € 6,00  |
| <b>2) Картофель по-деревенски с розмарином</b><br><i>Patate al forno al profumo di rosmarino</i>   | € 5,00  |
| <b>3) Картофель-фри</b><br><i>Patate fritte</i>  | € 5,00  |
| <b>5) Шпинат, приготовленный на пару</b><br><i>Spinaci al vapore</i>   | € 5,00  |
| <b>6) Вегетарианское ассорти из овощей, приготовленных на гриле, в кляре, из помидоров в гратине, картофеля по-деревенски, шпината, фасоли и брокколи, приготовленных на пару</b><br><i>Vegetariano mix verdure alla griglia, verdure in pastella, pomodori gratinati, patate al forno spinaci, fagiolini e broccoli al vapore</i> | € 11,00 |



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Вторые мясные блюда

### *Insalate*

- 1) Зелёный салат**  
*Insalata verde* € 5,00
- 2) Смешанный салат:**  
латук, рукола, помидоры черри, огурцы и морковь  
*Insalata mista: lattuga, rucola, pomodorini, cetrioli e carote* € 7,00
- 3) Фирменный салат «Delizie»:**  
смешанный листовой салат с тропейским луком, сыром фета, оливками из Таджики, креветками и ломтиками ананаса  
*Delizie: insalata mista con cipolla di Tropea, feta, olive taggiasche, gamberi e ananas* € 13,00
- 4) Салат «Nizzarda»:**  
смешанный листовой салат с кукурузой, тунцом, яйцом, оливками и сыром моццарелла  
*Nizzarda: insalata mista con mais, tonno, uova, olive e mozzarella* € 12,00
- 5) Салат «Sfiziosa»:**  
смешанный листовой салат с куриной грудкой, приготовленной на гриле, «шариками» из моццареллы, оливками из Таджики и кукурузой  
*Insalata mista con petto di pollo alla griglia, ciliegie di mozzarella, olive taggiasche e mais* € 13,00
- 6) Райский салат:**  
Микс-салат, креветки, помидоры даттерини, дынный фундук, хлопья пармезана  
*Misticanza, Gamberi, Datterini, nocciole di melone, scaglie di grana* € 12,00
- 7) Зеркальная руккола с кальмарами и хрустящими креветками, помидоры даттерини пармезана и уменьшение бальзамического уксуса**  
*Specchio di rucoletta con calamari e gamberi croccanti, datterini, nocciola di grana e riduzione di aceto balsamico* € 17,00



# Пиццы без томатной пасты

## *Pizze Rosse*

- 1) 4 Stagioni:**  
томатная паста, сыр моццарелла, варёная ветчина, сырые грибы, оливки и артишоки  
*4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, carcioffi, prosciutto cotto, funghi* € 10,00
- 2) Italiana:**  
томатная паста, сыр моццарелла из молока буйволицы, сырокопчёная ветчина, рукола и тёртый твёрдый сыр  
*Italiana: pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e grana* € 10,00
- 3) Salsiccia:**  
томатная паста, сыр моццарелла, красный листовой цикорий, свиные шпикачки, маслины и сыр скаморца  
*Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia* € 9,00
- 4) Margherita:**  
томатная паста, сыр моццарелла и базилик  
*Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico* € 6,00
- 5) Tedesca:**  
томатная паста, сыр моццарелла, сосиски, картофель-фри  
*Tedesca: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte* € 9,50
- 6) Tirolese:**  
томатная паста, сыр моццарелла, нарезка из копчёной свинины, рукола  
*Tirolese: pomodoro, mozzarella, speck e rucola* € 9,50
- 7) Delizia:**  
томатная паста, сыр моццарелла, артишоки, грибы, баклажаны, цуккини и креветки  
*Delizia: pomodoro, mozzarella, carcioffi, funghi, melanzane, zucchini e gamberetti* € 12,00
- 8) Vegetariana:**  
томатная паста, сыр моццарелла, баклажаны, цуккини, перец и листовой цикорий  
*Vegetariana: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni e radicchio* € 10,00
- 9) Capperi:**  
томатная паста, сыр моццарелла, каперсы, анчоусы и оливки  
*Capperi: pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e olive* € 9,50
- 10) Calzone:**  
томатная паста, сыр моццарелла, варёная ветчина, грибы и артишоки  
*Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carcioffi* € 10,00



## Пиццы без томатной пасты

### *Pizze Bianche*

- 1) С 4-мя видами сыра:**  
сыр моццарелла, нежный сыр страккино, сыр фонтина и сыр горгонзола  
*Ai 4 formaggi: mozzarella, stracchino, fontina e gorgonzola* € 10,00
- 2) Tricolore:**  
сыр моццарелла, помидоры, нежный сыр страккино и рукола  
*Tricolore: mozzarella, pomodoro fresco, stracchino e rucola* € 9,00
- 3) С лососем и сливками:**  
сыр моццарелла, сливки, лосось  
*Panna e salmone: mozzarella, panna e salmone* € 10,50

## Лепёшка форнарина

### *Fornarine*

- 1) Без томатной пасты:**  
оливковое масло, крупная поваренная соль и розмарин  
*Fornarina bianca: olio extra vergine, sale grosso e rosmarino* € 4,00
- 2) С томатной пастой:**  
томатная паста, оливковое масло и душица  
*Fornarina rossa: pomodoro, olio extra vergine e origano* € 4,50
- 3) С сырокопчёной ветчиной:**  
оливковое масло, розмарин и сырокопчёная ветчина  
*Fornarina al Crudo: olio extra vergine, rosmarino e prosciutto crudo* € 9,00
- 4) Bianco e Verde:**  
нежный сыр страккино и рукола  
*Bianco e Verde: stracchino e rucola* € 7,50



## Десерты

*Dolci*

- 1) **Хрустящий слоёный торт со сливочным сыром маскарпоне, кремом Nutella клубникой или с кремом Nutella и миндалём**  
*Sfogliatina croccante con mascarpone, nutella e fragole / nutella e mandorle* € 8,00
- 2) **Шоколадный торт с ванильным мороженым**  
*Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia* € 7,50
- 3) **Панна котта с лесными ягодами и шоколадом**  
*Duetto di panna cotta con frutti di bosco e cioccolato* € 6,50
- 4) **Каталонский крем с карамелью**  
*Crema alla catalana con zucchero caramellato* € 6,50
- 5) **Тирамису**  
*Tiramisù* € 6,50
- 6) **нуга парфе**  
*Semifreddo al Torroncino* € 7,00
- 7) **Три вида мороженого (на выбор): шоколадное, фисташковое и ванильное**  
*Gelato 3 gusti a scelta (cioccolato, pistacchio e vaniglia)* € 6,00
- 8) **Профитроль** (с добавлением взбитых сливок + € 0,50; с добавлением мороженого + € 2,00)  
*Profiterol (+ panna € 0,50 / + gelato € 2,00)* € 8,00
- 9) **Красный фруктовый / шоколадный / лимонный чизкейк**  
*Cheesecake ai frutti rossi / Cioccolato / Limone* € 8,00
- 10) **Хрустящий десерт с ромом**  
*Croccantino al rum* € 8,00
- 11) **Лимонный/кофейный сорбет**  
*Sorbetto al limone / caffè* € 4,50



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355



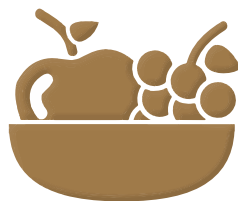
@osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

## Фрукты

*Frutta*

- |   |        |
|---|--------|
| <b>1) Клубника</b><br><i>Coppa di Fragole</i>   | € 7,50 |
| <b>2) Ананас</b><br><i>Ananas</i>   | € 5,50 |
| <b>3) Арбуз с мятной подливой (подаётся только в сезон)</b><br><i>Anguria con sciroppo alla menta (in stagione)</i> | € 7,00 |
| <b>4) Фруктовый салат (сезонные фрукты)</b><br><i>Macedonia mista (frutta di stagione)</i>                          | € 7,50 |
| <b>5) Дыня</b><br><i>Melone</i>   | € 6,00 |



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50



## Напитки *Bevande*

### Напитки в бутылках, 0,33

(Coca Cola, Fanta, Sprite, холодный чай)

*Bibite in bottiglia 0,33 cl. (Coca Cola, Fanta, Sprite, The freddo - Ice tea)*

€ 4,50

### Сoca Cola/пиво (Paulaner, Munchener, Hell) в разлив:

*Coca Cola / Birra (Paulaner Munchener Hell) alla spina*

**маленькое 0,20** *Piccola*

€ 4,50

**среднее 0,40** *Media*

€ 5,50

**большое 0,50** *Grande*

€ 6,50

**1 л - 1 Litro**

€ 10,00

### Белое игристое вино Pignoletto (в разлив):

*Vino bianco frizzante alla spina (Pignoletto)*

**0,25 л - 0,25 cl.**

€ 4,00

**0,50 л - 0,50 cl**

€ 6,00

**1 л - 1 Litro**

€ 9,50

### Белое и красное вино (в бокале):

**Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore**

*Vino Bianco / Rosso al calice (Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore)*

€ 6,00



Бронирование и доставка на дом  
+39 392 1701355



@osterialedelizie

СЕРВИРОВКА СТОЛА € 2,50

# Информация об аллергенах

## Allergeni

1)\*В зависимости от наличия ингредиентов на продовольственном рынке, при приготовлении блюд в данном заведении могут быть использованы свежие, свежемороженые или замороженные продукты

2) \*\*Рыба, подаваемая в данном заведении, предназначенная для употребления в сыром или почти сыром виде, согласно постановлению Евросоюза № 853 от 2004 года, прошла обязательную противоглистную (Anisakis) обработку при низких температурах

3) Доводим до сведения клиентов данного заведения, что как в приготовлении блюд, подаваемых в нашем ресторане, так и в напитках могут содержаться аллергены, присутствующие в самих ингредиентах или же в качестве «следов», оставленных в результате соприкосновения с источником. Если ваш организм склонен к аллергическим реакциям или вы страдаете пищевой непереносимостью, обязательно сообщите нам об этом, обратившись к сотрудникам заведения. Они поставят вас в известность (также посредством предоставления информации в письменном виде) об ингредиентах, которые, у людей с повышенной чувствительностью, могут вызвать аллергическую реакцию.

### **СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ, ПРИСУТСТВИЕ КОТОРЫХ ВОЗМОЖНО В БЛЮДАХ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ В ДАННОМ ЗАВЕДЕНИИ И СПОСОБНЫХ ВЫЗВАТЬ АЛЛЕРГИЧЕСКУЮ РЕАКЦИЮ ИЛИ ПИЩЕВУЮ НЕПЕРЕНOSИМОСТЬ**

(Приложение II к постановлению Евросоюза № 1169 от 2011 года, с поправкой № 78 от 2014 года)

1. Злаковые, содержащие клейковину: пшеница, рожь, ячмень, овёс, полба, камут и их гибридные составляющие, а также производная продукция
2. Ракообразные, а также продукция и блюда с их использованием
3. Яйца, а также продукция и блюда с их использованием
4. Рыба и морепродукты, а также продукция и блюда с их использованием
5. Арахис, а также продукция и блюда с его использованием
6. Соя, а также продукция и блюда с её использованием
7. Молоко, а также продукция и блюда с его использованием (в том числе и лактоза)
8. Орехи: миндаль, лесные орехи, грецкие орехи, кешью, пекан, бразильский орех, фисташки, макадамия, а также продукция и блюда с их использованием
9. Сельдерей, а также продукция и блюда с его использованием
10. Горчица, а также продукция и блюда с её использованием
11. Кунжут, а также продукция и блюда с его использованием
12. Диоксид серы и сульфиты в концентрации, превышающей 10 мг/кг или 10 мг/л
13. Люпин, а также продукция и блюда с его использованием
14. Моллюски, а также продукция и блюда с их использованием