

Morricone
PIZZA&WINE

ИСКУССТВО
ИТАЛЬЯНСКОЙ
КУХНИ





Morricone

PIZZA&WINE

Работая над нашим меню, мы вдохновлялись лучшими произведениями итальянского Возрождения.

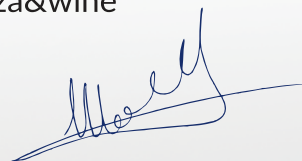
Как Витрувианский человек Леонардо да Винчи - канон идеальных пропорций человеческого тела, так и меню Morricone - канон идеальной итальянской кухни.

Вкусы наших блюд - точь-в-точь с уличных римских кафе, кухонь Неаполя и уютных ресторанчиков Венеции,

Где у Да Винчи геометрия идеальных пропорций - там у команды Morricone - баланс идеальных ингредиентов и выверенных сочетаний.

Мы приглашаем вас попробовать прекрасное: нашу римскую пиццу, правильную пасту, закуски, удачно оттеняющие вкусы вина из нашей винной карты, и желаем вам приятного аппетита!

Шеф-повар Morricone pizza&wine
Дамба Шагжиев



ЗАВТРАКИ



Неаполитанский завтрак

470.-
240/150 г

Глазунья из двух яиц, обжаренная сосиска и шампиньоны, томаты, микс салата. Подаётся с американо и румяным итальянским хлебом



Сицилийский завтрак

560.-
250/150 г

Классический омлет с томатами черри, гуакамоле, творожным сыром и миксом салата. Подаётся с хрустящим итальянским хлебом и апельсиновым фрешем



Шакшука с моцареллой

430.-

330 г

Подаётся с кукурузным хлебом
и зеленью



ХИТ Скрэмбл с лососем

690.-

250 г

Скрэмбл, приготовленный
на сливках. Со слабосолёным
лососем, творожным сыром
и свежим огурцом. Подаётся
с тёплым кукурузным хлебом



Боул с лососем

790.-

380 г

Лосось слабой соли, киноа
с устричным соусом, яйцо, гуакамоле,
свежие огурцы, томаты черри, микс
салата и ореховый соус

Боул с креветками

630.-

380 г

Отварные креветки, киноа
с устричным соусом, яйцо, гуакамоле,
свежие огурцы, томаты черри,
микс салата и ореховый соус

Боул с курицей

530.-

380 г

Запечённое куриное филе, киноа
с устричным соусом, яйцо, гуакамоле,
свежие огурцы, томаты черри, микс
салата и ореховый соус





♥ **Равиоли
с творогом**

380.-
230 г

Подаются в сливочном соусе
с сезонными ягодами

🐻 **Каша овсяная**

280.-
250 г

Лёгкая и полезная каша
из овсяной крупы, приготовленная
на классическом молоке

Каша рисовая

280.-
250 г

Приготовленная на
классическом молоке



ХИТ Сырники

350.-
220 г

Нежные сырники из рассыпчатого
творога по домашнему рецепту,
подаются со сметаной, черничным
вареньем и солёной карамелью

РИМСКАЯ ПИЦЦА



♥ Капрезе

Сыр моцарелла, свежие томаты, соусы помадоро и фреш. Подаётся с соусом песто, жареными кедровыми орешками и свежим базиликом

S 640.- | M 830.- |



ХИТ Пепперони

Пикантные колбаски пепперони, соус помидоро, сыр моцарелла, болгарский перец, красный лук, оливки, маслины

S 520.- | M 720.- |




BBQ

Колбаски, ветчина, пепперони, бекон, сыр моцарелла, печёный перец, красный лук, соус BBQ, соус помидоро

S 520.- | M 750.- |



 **Пицца с прошутто
и трюфельным маслом**

Хамон, моцарелла, красный лук, маслины, оливки, трюфельное масло, руккола, соус помидоро

S 750.- | M 1150.- |



 **С ростбифом**

Сочный маринованный ростбиф, томаты, сыр моцарелла, красный лук, микс салата и имбирный соус

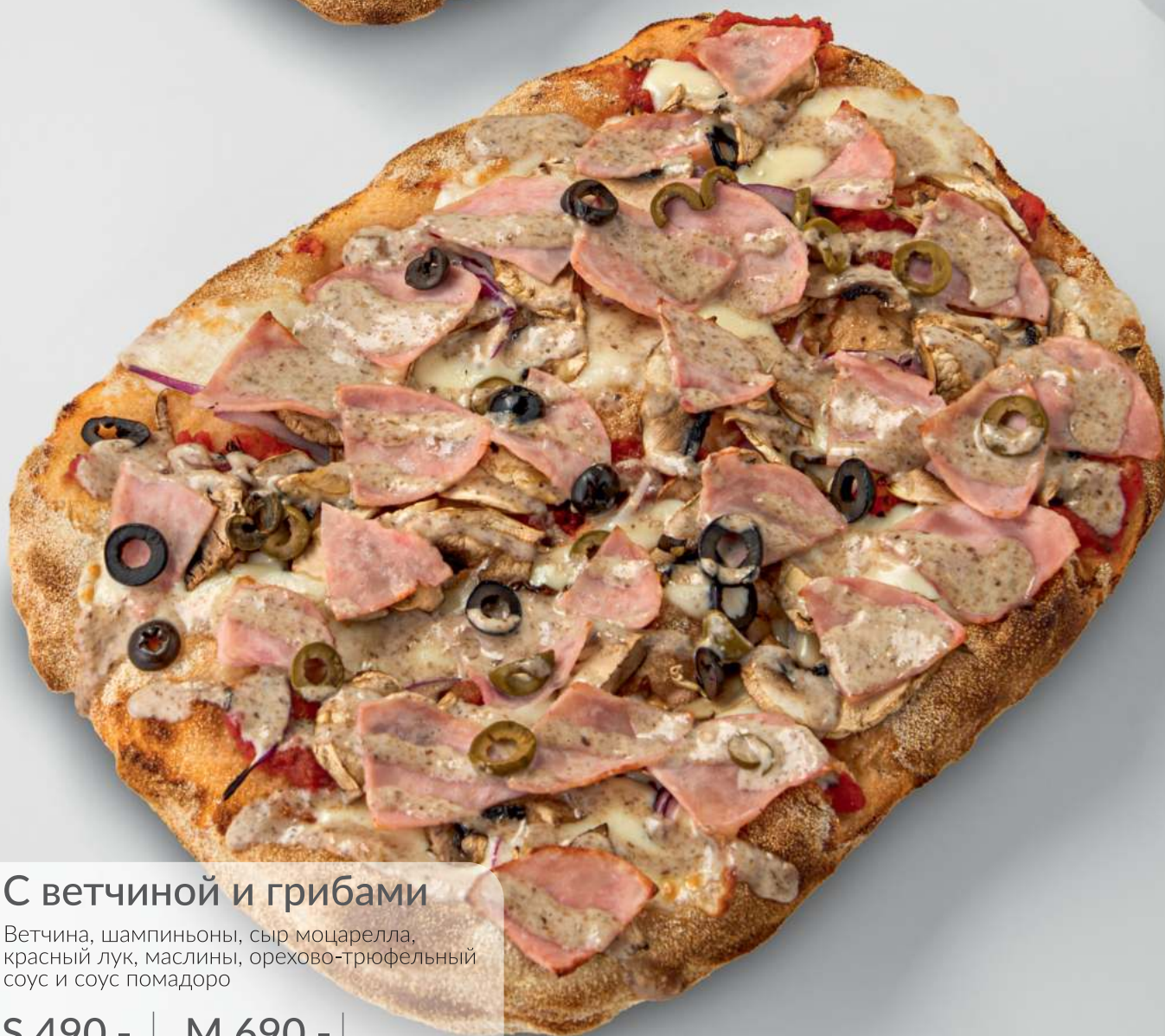
S 750.- | M 1050.- |



ХИТ С цыплёнком и дор блю

Запечённое куриное филе су-вид, сыры дор блю и моцарелла, соусы сливочный и унаги, микс салата, кунжут

S 540.- | M 670.- |



С ветчиной и грибами

Ветчина, шампиньоны, сыр моцарелла, красный лук, маслины, орехово-трюфельный соус и соус помидоро

S 490.- | M 690.- |



♥ Фрутти ди маре

Кальмары, креветки, лососевая икра, сыры моцарелла и чеддер, соусы помидоро, песто и сливочный, красный лук, маслины и базилик

S 860.- | M 1150.-



🏛️ С лососем и цукини

Лосось, цукини гриль, соусы нори, помидоро и унаги, моцарелла, красный лук, маслины, оливки, кунжут, петрушка

S 760.- | M 1050.-



Маргарита

Томаты черри, сыр моцарелла,
соус помадоро и свежий базилик

S 450.- | M 650.- |



ХИТ Пицца 4 сыра

Моцарелла, пармезан, дор блю,
чеддер, соусы помадоро и фреш

S 530.- | M 790.- |



**Colterenzio,
Gewurztraminer**

полусухое. Трентино-Альто
Адидже, Италия

750 мл **5290.-**



**С грушей и солёной
карамелью**

Груша, оливковое масло, фисташки,
солёная карамель, моцарелла и сыр
с голубой плесенью, соус фреш

S 650.- | M 750.- |

МИЛАНСКАЯ ПИЦЦА



ХИТ Пепперони 650.-

Классическая пицца с пикантными колбасками пепперони, сыром моцарелла и соусом помodoro

410 г



С ветчиной и грибами

550.-

410 г

Классическая пицца с ветчиной, шампиньонами, сыром моцарелла, красным луком, маслинами и соусом помodoro



**Planeta
La Segreta
Nero d' Avola
DOC**

сухое. Сицилия Италия

750 мл **4290.-**



Диабло

630.-

500 г

Охотничьи колбаски, пепперони, митболы из говядины, халапеньо, нити чили, острый томатный соус, моцарелла



С лососем

850.-

360 г

Лосось, соус фреш, моцарелла, творожный сыр и зелёный лук



Sante Rive Valpolicella

сухое. Венето, Италия

750 мл **3690.-**

♥ Со страчателлой **790.-**

Сливочная страчателла, томаты, болгарский перец, сыр моцарелла, соус помидоро, руккола и соус песто **450 г**



ХИТ Четыре сыра

660.-

420 г

Итальянская классика с соусом фреш, включающая в себя 4 вида сыра: пармезан, дор блю, чеддер и моцарелла

ЗАКУСКИ



Vallana Campi Raudii

сухое, Пьемонт, Италия

750 мл **5290.-**



Мясная тарелка 1150.-

220 г

Мясное ассорти с ростбифом, брезаолой, хамоном, пепперони, маринованными перцами, гриссини. Подается с зернистой горчицей



RIJK'S Chenin Blanc Touch

сухое. Вестерн Кейп, ЮАР

750 мл **4890.-**

ХИТ Сыры к вину

990.-

240 г

Сырное ассорти из пармезана, маасдама и изысканных сыров с плесенью, раскрывающие вкус и аромат выбранного вами вина



 **Тартар из тунца 890.-**

Тунец, заправленный соевым соусом, кунжутным и оливковым маслом. 140 г
Подаётся с булочкой бриошь, гуакамолем, малиновым соусом и зелёным луком

ХИТ Тартар из лосося 790.-

Лосось, заправленный мёдом, оливковым маслом, соевым и рыбным соусом. 140 г
Подаётся с булочкой бриошь, гуакамолем, соусом унаги и зелёным луком



 **Тартар из говядины 650.-**

Лёгкая закуска на основе нежной говяжьей вырезки с добавлением красного лука, солёного огурчика, соевого и устричного соусов, оливкового масла. 125 г
Подаётся с булочкой бриошь, зернистой горчицей и зелёным луком





**ХИТ Маринованный
ростбиф**

690.-
130 г

Нежная вырезка из телятины
с маринованным луком и рукколой



♥ **Паштет из куриной
печени** 450.-
130 г

Нежный паштет из куриной печени,
приготовленный по методу су-вид.
Подаётся с соусом из черники, фундуком
в карамели, кукурузным хлебом
и зелёным луком



Буррата с томатами

790.-

Свежие томаты, руккола, соус песто,
крем бальзамик, буррата

250 г



ХИТ Капрезе

Сыр моцарелла с бальзамическим
соусом, базиликом, соусом песто
и кедровыми орешками

470.-

170 г



**Villa Sparina,
Montej Rosso**

сухое. Пьемонт, Италия

750 мл **4490.-**



**Баклажан
с сыром страчателла** ^{200 г} **550.-**

Запечённый баклажан в глазури.
Подаётся с томатным соусом, сыром
страчателла, соусом песто
и кедровыми орехами

БРУСКЕТТЫ



Со страчателлой 520.-

Классическое сочетание сливочного сыра, свежих томатов и соуса песто на ароматном кукурузном хлебе 210 г



♥ С ростбифом

Итальянская брускетта на хрустящем кукурузном хлебе с ростбифом, маринованными перчиками, рукколой, сыром пармезан и соусом тоннато 140 г

490.-

140 г

ХИТ С лососем

Идеальная закуска из лосося на хрустящей брускетте из кукурузного хлеба с гуакамоле, творожным сыром и малосольными огурчиками 170 г

590.-

170 г



МИДИЙНОЕ МЕСТО



Mantra
Совиньон Блан

сухое. Кубань, Россия

750 мл **5490.-**

♥ **Мидии**
пармезан

890.-

400/40 г

Мидии в сливках с ароматным сыром пармезан и устричным соусом. Подаются с хрустящим кукурузным хлебом и долькой лимона



Мидии дор блю **890.-**

Сливочные мидии, приготовленные в соусе на основе творожного сыра и сыра дор блю с добавлением палочки корицы и икры тобиго. Подаются с кукурузным хлебом и лимоном

САЛАТЫ



♥ С креветками **590.-**
и кремом из груши 200 г

Идеальный баланс нежных креветок, микса салата, томатов черри, каперсов и подкопченного винограда, вкус которого дополняет крем из груши и лимонно-медовая заправка



ХИТ Греческий **550.-**

330 г
Лёгкий овощной салат из свежих огурцов, томатов, болгарского перца, маслин и оливок, красного лука. Подаётся с сыром фета, каперсами, орегано и оливковым маслом



Ramon Bilbao Rosado

сухое. Испания, Риоха

750 мл **3990.-**



Нисуаз

690.-

Яркий салат с тунцом, яйцом, томатами черри, салатом, фасолью, картофелем бейби и красным луком. ^{230 г}
Заправляется соусом винегрет на основе оливкового масла и винного уксуса



**Lunaria,
Charisma,
Trebiano
d'Abruzzo DOP**

полусухое. Амбруццо, Италия

750 мл **4890.-**



**Овощной салат
с карамелизированным
сыром** ^{280 г}

530.-

Лёгкий салат с карамелизированным сыром и овощным ассорти из болгарского перца, свежих огурцов, маслин, оливок, томатов, красного лука, микса салата и тыквенных семечек



ХИТ С ростбифом

650.-
185 г

Салат с маринованным ростбифом, рукколой, миксом зелени, перепелиным яйцом, томатами, сыром пармезан, красным луком и каперсами. Заправляется имбирным соусом





Loco Cimbali Orange

сухое. Крым, Россия

750 мл **3290.-**



С морепродуктами

650.-

240 г

Бланшированные креветки, кальмары и мидии на подушке из микса салата, со свежим огурцом, томатами черри и перепелиным яйцом. Заправляется домашним айоли с добавлением сладкого соуса чили. Подаётся с долькой лайма



ХИТ Цезарь с цыплёнком 490.-

Традиционный салат с куриным филе, приготовленным методом су-вид, томатами черри, тёртым пармезаном, листьями салата романо и хрустящими гренками под классической заправкой Цезарь

220 г



♥ Цезарь с креветками 590.-

Традиционный салат с обжаренными креветками, томатами черри, тёртым пармезаном, листьями салата романо и хрустящими гренками под классической заправкой Цезарь

200 г



Mastri Vernacoli Pinot Grigio

сухое. Трентино-Альто
Адидже, Италия

750 мл **4290.-**



Зелёный

590.-

210 г

Микс салата, свежий огурец,
цукини, руккола, бобы эдамаме,
авокадо, семена льна и тыквы,
ореховая заправка

СУПЫ



ХИТ Сырный крем-суп 460.-

300 г

Нежный крем-суп из двух видов сыра, картофеля, подкопчённого цыплёнка и сливок. Подается с итальянской лепёшкой и чипсами из сыра пармезан



♡ **С морепродуктами** 590.-
Густой и аппетитный суп с морским ассорти из креветок, мидий и кальмаров 370 г



☞ **Уха** 550.-
Лёгкий сливочный суп с лососем в авторском исполнении 300 г



♥ **С пельмешками
тортеллини**

380.-
320 г

Итальянский суп с томатами, болгарским перцем, цукини и репчатым луком.
Подаётся с зеленью



☞ **С пармой и орзо**

590.-

Сливочный суп на основе куриного бульона с пармой, пастой орзо и белыми грибами

340 г

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА



Frescobaldi,
Nipozzano
Chianti Rufina
Riserva

сухое, Тоскана, Италия,

750 мл 6290.-



ХИТ Паста Болоньезе

590.-

300 г

Классическая паста с соусом болоньезе из нежнейшей говяжьей вырезки, болгарского перца, соуса помидоро, сельдерея и лука. Подаётся с ароматным тёртым пармезаном


ДОСТАВКА
ИТАЛЬЯНСКОЙ
КУХНИ ИЗ РЕСТОРАНА

-10%

на самовывоз

действует на блюда основного меню



 388-41-17

 <https://morricone.pizza/>




 **Диталини**

Паста с домашними колбасками
в томатном соусе

530.-

320 г



 **Паста ригатони
с хамоном**

В сливочно-винном соусе
с добавлением хамона и рукколы
с трюфельным маслом

510.-

210 г



ХИТ Классическая
Карбонара

490.-
300 г

Паста, приготовленная по классическому итальянскому рецепту, с соусом на основе желтка с обжаренным беконом и ароматным пармезаном.
Подаётся с хрустящим луком фри



**Сливочная
Карбонара**

490.-
300 г

Паста в авторском исполнении в сливочном соусе с обжаренным беконом и пармезаном.
Подаётся с хрустящим луком фри



Паста в азиатском стиле 470.-
300 г

Паста в насыщенном пряном соусе с лёгкой остринкой, с куриным филе, болгарским перцем, морковью, шампиньонами и стручковой фасолью. Подаётся со свежей кинзой и обжаренным кунжутом



♡ **Паста Помадоро со сливочной страчателлой** 590.-
340 г

Паста в насыщенном томатном соусе со сливочной страчателлой, томатами, пассерованным луком и соусом песто



**ХИТ Паста с курицей
и грибами**

490.-
340 г

Классическая итальянская паста с куриным филе и шампиньонами в соусе из белых грибов. С добавлением обжаренного репчатого лука и сыра пармезан



♥ **Паста
с морепродуктами**

650.-
350 г

Феттучини в сливочно-томатном соусе с мидиями, кальмарами и креветками с добавлением тёртого пармезана



♡ **Ньокки с грибами** 470.-
в сливочном соусе 280 г

Сливочные ньокки с ярким вкусом лесных грибов с сыром пармезан



Традиционная 690.-
мясная лазанья 330 г

Классика Италии. Листы пасты, чередующиеся с начинкой из мясного фарша, сыра и овощей с соусом помидоро



ХИТ Равиоли с креветками 590.-

Равиоли с креветками и крем-чизом
в сливочно-винном соусе

210 г



♥ Равиоли с лососем 650.-

Нежные ravioli с лососем
в сливочном соусе с красной икрой,
пармезаном и зелёной фасолью

200 г

РИЗОТТО

Settesoli
Rondone Nerello
Mascalese
Terre Siciliane

полусухое. Сицилия, Италия

750 мл **3690.-**



ХИТ С морепродуктами 680.-

300 г

Классическое итальянское блюдо с кальмарами, креветками, мидиями, томатами черри, красным луком и сыром пармезан в сочетании с томатным соусом



♡ **С лесными грибами**

660.-

290 г

Итальянский рис арборио в сливочном соусе с лесными грибами и ароматным пармезаном

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ХИТ Курица по-турински 590.-

Запечённый цыплёнок с обжаренным беконом, картофельным пюре, грибным соусом и сморчковым айоли 300 г



Цыплёнок а-ля табака

750.-

380 г

Нежный запечённый в глазури цыплёнок с картофелем бейби и кукурузой в початках



♥ **Медальоны
из говядины**

950.-
280 г

Сочные медальоны из говяжьей вырезки с пюре из картофеля и трюфеля. Подаются с соусом демиглас, чимичурри, медовой горчицей и луковым мармеладом



**ХИТ Бифштекс
из говядины**

690.-
280 г

Сочный бифштекс с пастой ригатони в сливочном соусе с вешенками и пармезаном



☞ **Стейк фланк**

850.-
330 г

С картофелем бейби, сморчковым майонезом и соусом чимичурри



Domini Veneti, Garganega

сухое. Шабли, Франция

750 мл **4290.-**



Сибас на овощной подушке

750.-
220 г

Нежное филе сибаса на подушке из болгарского перца, цукини, моркови и красного лука в сливочно-винном соусе



**Shannon
Sanctuary
Peak Sauvignon
Blanc**

сухое. Вестерн Кейп, ЮАР

750 мл **3490.-**



♥ **Котлеты из краба
с трюфельным пюре** **650.-**
250 г

Аппетитные котлеты из креветок и краба с нежным картофельно-трюфельным пюре под соусом айоли



ХИТ **Стейк из лосося
с зелёным гарниром** **1250.-**
300 г

Нежный запечённый лосось с гарниром из капусты брокколи, стручков фасоли и бобов эдамаме.
Подается с классическим голландским соусом

ДЕСЕРТЫ



ХИТ Тирамису

390.-

Нежный десерт со
сливочно-кофейным кремом
и печеньем савоярди

125 г



♡ **Сладкая бриошь** 430.-
170 г

Пропитанная бриошь с добавлением амаретто, подаётся с тающим пломбиром и солёной карамелью



Шоколадный фондан 450.-
200 г

Популярный десерт из тёмного шоколада с тающей начинкой

♡ **Панна-котта тропическая** 390.-
130 г

Экзотический муссовый десерт с пюре из манго, свежей клубники и голубикой





**Торт
медовый**

380.-
150 г

Классический десерт
со сливочной прослойкой
и медовыми коржами



Мороженое

250.-

На выбор:
шоколадное или ванильное

150 г



ХИТ Наполеон

390.-

Торт со свежими ягодами

220 г



**Semillon
Botrytis
Viu Manent**



сладкое.
Долина Кольчагуа, Чили

750 мл **3890.-**



**Чизкейк
Сан Себастьян**

Домашний чизкейк
со сливочно-малиновым соусом

420.-
170 г



Morricone
PIZZA&WINE



ОТМЕТЬ
ДЕНЬ
РОЖДЕНИЯ
С НАМИ!

-10%

и десерт
в подарок!



акция действует за 3 дня
до дня рождения,
7 дней после и в сам праздник

*скидка распространяется только на блюда основного меню