



MARITONZO
OSTERIA-MOSCA

ДЕЛИКАТЕСЫ НА АПЕРИТИВ

*Мы постоянно в поиске вкусных сыров и деликатесов.
Пожалуйста, уточните у официанта, что мы предлагаем сегодня.*

• 550 за каждый

Домашние оливки, маринованные в травах

Коппа

Мортаделла

Салями с трюфелем

Салями Милано

Брезаола

Копченая утиная грудка

Пармская ветчина

Сыр дня

Закуска из мясных деликатесов D.O.P. Del Cavaliere:

- маленькая на одного • 1500

- большая на компанию из 2-3 человек • 3900

ЧЕРНАЯ ИКРА AM Selection, Imperial

Одна порция 28,6 г • 3900

ПИВО

Spaten Munchen 0,5 л • 390

Corona Extra 0,33 л • 390

Beck's 6/a 0,33 л • 390

White Nights Stout 0,33 л • 450

Port Pilsner 0,33 л • 450

Menabrea 0,33 л • 490

ВОДА

Минеральная вода "Аква Панна" 0,5 л негаз. • 350

Минеральная вода "Сан Пеллегрино" 0,5 л газ. • 350

АПЕРИТИВЫ

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ПО БОКАЛАМ

Наше фирменное просекко AM Prosecco. Veneto, Italy • 450

Наше фирменное розовое просекко AM Prosecco Rose. Veneto, Italy • 450

Шампанское

Спросите, пожалуйста, у сомелье, бокал какого особенного шампанского мы можем предложить сегодня. • 1690

КОКТЕЙЛИ

Беллини

Просекко / Персики • 590

Беллини Рояль

Шампанское / Персики • 1290

Россини

Просекко / Клубника • 590

Кир Рояль

Просекко / Крем де кассис • 590

Апероль Шпритц

Апероль / Просекко / Апельсиновый сок • 690

Миндальный Апероль Шпритц

Амаретто / Апероль / Розовое просекко • 690

Макалан Шпритц

Виски Макалан / Амаретто / Малина / Просекко • 750

Джин Шпритц

Просекко / Джин Року / Сорбет из лайма / Крем де кассис • 690

Лимончелло Шпритц

Просекко / Лимончелло / Имбирь • 690

Негрони

Джин Monkey 47 / Кампари / Кокки Допо Театро Вермут Амаро • 990

Джин Тоник

Джин Monkey 47 / Тоник Fentimans • 990

Виски Сауэр

Виски Мэйкерс Марк / Лимон • 450

Сгроппино

Лимонный сорбет / Органик-водка Чистые Росы • 490

ДОМАШНИЕ БУЛОЧКИ МАРИТОЦЦО

или **БРУСКЕТТЫ ИЗ ЧИАБАТТЫ**

С помидорами • **450**

Со страчателлой и анчоусами • **650**

С камчатским крабом • **750**

С черным трюфелем • **690**

С боттаргой и страчателлой • **690**

КРУДО

Мясное карпаччо • **750**

Тартар из мраморной говядины • **990**

Крудо ди маре — карпаччо из тунца • **990**

Крудо из розовых креветок и дикого апельсина • **850**

Севиче из морского волка • **890**

ЗАКУСКИ

Буррата BOMBA с песто • **990**

Перчики тоннато • **550**

Вителло тоннато • **550**

Паштет из цесарки с домашним чатни и маринованными корнишонами • **590**

Хумус с печеным баклажаном и стеблями кинзы • **650**

Капрезе с бурратой • **990**

Бабагануш, взбитые баклажаны с приправами и оливковым маслом • **590**

САЛАТЫ

Камчатский краб, авокадо и грейпфрут • **1350**

Свежие помидоры, огурцы и зелень с подсолнечным маслом • **580**

Авокадо, моцарелла Фиор ди латте и помидоры • **850**

Вяленая свекла и сыр камамбер • **890**

Листья салата с осьминогом и печеным картофелем • **1490**

Хрустящие листья салата с серебристым анчоусом и пармезаном • **590**

Табуле • **650**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пармиджана, запеченные баклажаны с пармезаном и моцареллой • **750**

Запеченная цветная капуста с соусом из анчоусов • **650**

Жареные артишоки с пармезаном • **820**

Фритто мисто из хрустящих морепродуктов с айоли • **1450**

ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ПАСТА МАРИТОЦЦО И ФАБРИЧНАЯ ИЗ ГРАНЬЯНО

Готовую пасту мы используем исключительно из Граньяно, родины лучших в мире фабричных паст: Gragnano, citta della pasta. Именно поэтому она такая легкая и вкусная.

Тонарелли “по-флотски” с домашней сальсиччей • **950**

Спагетти фрутти ди маре • **1990**

Ригатони с крабом • **1225**

Спагетти с ракушками вонголе 300 г • **1350**

Спагетти аль помодоро • **750**

Равиоли с рикоттой и боттаргой • **800**

Лингвини Путтанеска • **1490**

Лингвини с соусом песто • **750**

Для гурманов и любителей мы можем добавить в эту пасту боттаргу сардинской кефали.

Неаполитанская каламарата с осьминогом • **1490**

Тортелли с бурратой и черным трюфелем • **1250**

Римская паста тонарелли Casio e Pepe • **790**

Тальятелле с кроликом • **790**

Тонарелли с черной икрой • **3900**

ДОМАШНЯЯ БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ ПАСТА

Пожалуйста, закажите домашние безглютеновые макарончини с любым понравившимся вам соусом. • 150 к любому соусу

РИЗОТТО

Ризотто алла маринара • **1290**

У НАС ЕСТЬ:

Черный трюфель, 1 г • **300**

Боттарга сардинской кефали, 1 г • **100**

СУПЫ

Гаспачо • **550**

Домашний куриный суп • **590**

Средиземноморская рыбная похлебка • **1150**

Томатный крем-суп • **590**

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Безглютеновый хлеб из зеленой гречки • **250**

Многозерновой хлеб
на особой почти 100-летней закваске • **250**

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

Следуя старинным рецептам, мы замешиваем тесто из лучшей итальянской муки Caputo, строго соблюдая пропорции, в которых минимум 70% воды, именно поэтому наша пицца такая легкая и вкусная.

Фокачча • 390

Пармская ветчина, свежая рукола и моцарелла • **900**

Тунец Callipo из Калабрии, красный лук и каперсы с о-ва Пантеллерия • **890**

Острая салями • **850**

Домашняя страчателла, анчоусы и боттарга • **850**

Цукини, таледжио и ндуя, острая и мягкая салями из Калабрии • **800**

Буррата, вяленые томаты, рукола • **1190**

Мортаделла с фисташками • **990**

Четыре сыра • **850**

Ветчина и грибы • **750**

Маргарита • **550**

Капрезе с моцареллой Фиор ди латте • **750**

Лосось и черная икра Aram Mnatsakanov Selection, Imperial 28,6 г • **3990**

Черный трюфель • **1700**

Сладкая пицца с фисташками и нутеллой • **990**

УНИКАЛЬНАЯ ПИЦЦА

**Каждую пиццу мы можем приготовить по нашему секретному рецепту теста
БЕЗ ГЛЮТЕНА (+250)**

*Обратите внимание: наши безглютеновые пицца и паста – только для последователей здорового образа жизни и не подходят для тех, кому глютен запрещен по медицинским показателям!
Время приготовления пиццы без глютена - 20 минут.*

БЕЗ ЛАКТОЗЫ (+100)

**Не переносите лактозу? Попросите приготовить для вас пиццу или салат
СО СВЕЖЕЙ БЕЗЛАКТОЗНОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ!**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Ребра ягненка на гриле • **2450**
- Филе северного палтуса с цукини и шпинатом • **1490**
- Треска, запеченная с оливками и томатами • **850**
- Филе мраморной говядины на гриле • **2450**
- Осьминог по-сицилийски • **1900**
- Томленое ребро бычка с хрустящим картофелем «домино» • **1990**
- Утиная ножка конфи • **1190**
- Фирменный бургер Маритоццо на углях • **1190**
- Стейк из свежего тунца на гриле • **1500**
- Стейк из лосося • **1190**
- Рибай на углях 100 г • **890**
- Томленная в печи лопатка молочного ягненка на компанию из 2-3 человек • **3980**

ГАРНИРЫ

- Пюре картофельное с пармезаном • **340**
- Картошка по-деревенски • **390**
- Свежие помидоры, огурцы и зелень • **350**
- Овощи, запеченные в печи • **690**
- Гречка с пармезаном • **350**

ЧЕРНАЯ ИКРА

ARAM MNATSAKANOV SELECTION, IMPERIAL ПОПРОБУЙТЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО!

Свежайшая икра отличного качества и нежного вкуса, которую делают для нас на Русском Севере, в Вологодской области. Осетры живут в быстрых водах реки Суды. Мы используем исключительно икру взрослых осетров, которым не менее 15 лет. В одну банку фасуется икра от одной рыбы, что делает ее настоящим деликатесом.

Подаем с домашней римской пастой тонарелли аль бурро или с хлебом.

Aram Mnatsakanov Selection, Imperial

Одна порция 28,6 г • **3900**
125 г • **11000**

MARITOZZO

OSTERIA-MOSCA

Обращаем ваше внимание: последний заказ на кухню мы сможем отправить в 23:00.

К сожалению, мы не сможем приготовить блюда, не заявленные в этом меню.

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите нам об этом в момент приема заказа. Данное меню является рекламным материалом, пожалуйста, обратитесь к менеджеру в случае, если вам потребуется более подробная информация о блюдах.

Будем рады услышать ваши замечания и пожелания,
пожалуйста, обратитесь к менеджеру
или напишите напрямую: aram_probka@mail.ru

maritozzo_official  probkafamily

maritozzo.ru  ProbkaFamily



MARITONZO
LA DOLCE VITA

ДЕСЕРТЫ И СЫРЫ

Римские булочки Маритоццо • 390

Тирамису • 450

Панна котта с соленой карамелью или со свежей клубникой • 390

Торта Капрезе • 490

Торта Альба • 550

Амальфи, лимонный десерт с нежной меренгой • 490

Чизкейк с мацони • 450

Дудук, томленные абрикосы с грецкими орехами • 490 **NEW**

Карпаччо из ананаса с лаймом, лимоном и кинзой • 590 **NEW**

Гозинаки • 390

Шоколадный трюфель с розмарином • 150

Аффогато, эспрессо с шариком ванильного мороженого • 390

Сгруппино, лимонно-лаймовый сорбет с органик-водкой • 450

Шарик сорбета:

Лимон

Манго

Малина

Клубника-базилик

Какао

•
**Домашнее
мороженое**
• 200 •

Шарик мороженого:

Горький шоколад

Фисташка

Ваниль,

Соленая карамель

Страчателла

ТАРЕЛКА С СЫРАМИ ДНЯ • 990

ПРОДЛИТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ДОМА:

Домашний шоколадный трюфель с розмарином 3 шт. • 550

КОФЕ И ЧАЙ

Эспрессо • 260 **Американо** • 260 **Капучино** • 290 **Латте** • 350

Коретто, эспрессо с граппой Традиционале • 300

Кортадо, эспрессо с топленным молоком • 300

Капучино/ Латте на соевом или миндальном молоке • 390

Чайник ароматного чая

400/800 мл • 290/580

Ассам Хармутти • Эрл Грей • Китайский порошок

Зеленый жасминовый чай • Вечерний травяной

Бабушкин сад • Молочный улун

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО 50 мл

2017 **Бен Рие Пассито ди Пантеллерия Доннафугата** • 1100
Сицилия, Италия

2015 **Шато де Роллан** • 780
Сотерн, Франция

КРЕПЛЁНОЕ ВИНО 50 мл

Допо Театро • 500
Вермут Амаро

Бароло Кинато • 890
Барале

2017 **Мускат де Ривзаль Домен Лез Анфан Соваж** • 390
Руссийон, Франция

Вьё Пино де Шарант Розе • 890
Шато ди Монтифо

ПОРТО & ХЕРЕС 75 мл

Нектар РХ • 490
Гонсалес Биасс Херес, Испания

Тони 10 УО Копке • 650
Порто, Португалия

Тони Колейта 1985 УО Копке • 1890
Порто, Португалия

ДИЖЕСТИВЫ И ЛИКЕРЫ 40 мл

Фернет-Бранка • 450

Лимончелло Петроне • 400

Амаро Монтенегро • 350

Амаро Нонино Квинтэссенция • 450

ЎЕ Мальвазия ди Нонино • 900

Граппа Стравеккья Сан Леонардо • 1200

КОНЬЯК, КАЛЬВАДОС 40 мл

Шато де Монтифо VS • 490

Фрапен VSOP • 890

А.Е.Дор XO • 1690

Кальвадос Резерв 8 УО • 790
Шато дю Брей

Кальвадос Резерв • 1250
Лемортон