

Speciālais piedāvājums

Специальное предложение / Special offer

Insalata di Frisee, Radicchio, Carciofi e Mozzarella

Salāti ar Frisee un Radicchio lapām, artišokiem un Mocarella sieru
Листья салат Frisee и Радиккио с артишоками и Моцареллой
Salad with Frisee and Radicchio leaves, artichokes and Mozzarella
7,85 Eur

Ravioli di Pere e Pecorino in Brodo

Dārzeni buljonzupa ar bumbieru - Pecorino siera ravioli
Овощной бульон суп с ravioli груши и сыра Пекорино
Vegetable broth with pear - Pecorino cheese ravioli
6,85 Eur

Tagliatelle Integrali con Filetto di Manzo, Finocchio e Rucola

Pilngraudu Tagliatelle ar liellopa fileju, fenheli un rukolu
Цельнозерновая паста Тальятелле с филе говядины, фенхелем и руколой Wholegrain pasta
Tagliatelle with beef fillet, fennel and rucola
10,65 Eur

Coscia di Coniglio con Risotto di Orzo Perlato e Salsa di Mirtilli Rossi

Truša kājas confit ar pārļu grūbu - ābolu risotto un brūkleņu mērci
Конфи ножка кролика с перловым - яблочным ризотто и брусничным соусом
Rabbit leg confit with pearl barley - apple risotto and lingonberry sauce
15,75 Eur

Torta di Carota con Confettura di Cotogno e Gelato all'Olivello Spinoso

Burkānu kūka ar kanēli, cidoniju marmelādi un smiltsērķšķu saldējumu
Морковный торт с мармеладом из айвы и облепиховым мороженым
Carrot cake with cinnamon, quince marmelade and sea buckthorn ice cream
6,95 Eur

Antipasti & Insalate *Uzkodas – Закуски – Starters*

Selezione di Antipasti (per 2 persone)

Uzkodu izlase 2 personām / Ассортимент закусок на 2 персоны / Antipasti selection for 2 persons

*Marinēti artišķoki, paprika, sarkanie pipari, olīvas un ---
Маринованные артишоки, паприка, красный перец, оливки и ---
Marinated artichokes, peppers, red peppers, olives and ---
(Prosciutto Parma 16 mesi, Pancetta, Salame Milanese, Prosciutto Cotto)*
10,95 Eur

Asparagi verdi con Porcini e Grana Padano

*Zaļie sparģeļi ar baravikām un Gran Padano sieru
Зеленая спаржа с боровиками и сыром Gran Padano
Green asparagus with porcini and Gran Padano cheese*
8,55 Eur

Tartare di Manzo

*Vērša gaļas tartars ar šalotes sīpoliem, kaperiem un paipalu olu
Тартар из мяса буйвола с луком-шалот, каперсами и перепелиными яйцами
Ox tartar with shallot onions, capers and quail eggs*
9,85 Eur

Cozze alla Marinara

*Baltvīnā tvaicētas mīdijas ar tomātiem un grauzdētu ķiploku maizi
Тушеные в белом вине мидии с помидорам и чесночными гренками
Mussels steamed in white wine with tomatoes and garlic toast*
8,75 Eur

Capesante con Parmigiano e Serzetto

*Krāsni ceptas jūras ķemmītes ar Parmesan sieru, serzetto lapām un sezama seklu eļļu
Приготовленные в печи морские гребешки с сыром Parmesan, листьями serzetto
и кунжутным маслом
Baked scallops with Parmesan, serzetto leaves and sesame seed oil*
9,65 Eur

Sinfonia di Mare

*Astoņkāja karpačo, tunča tartars un sama karpačo ar trifeļu eļļu
Карпачо из осьминога, тартар из тунца и карпачо из сома с трюфельным маслом
Octopus carpaccio, tuna tartar and catfish carpaccio with truffle oil*
11,45 Eur

Scaloppa di Foie Gras d'Oca

*Ceptas zosu aknas ar maizes grauzdiņiem un meža ogu mērci
Жареная гусиная печень с гренками и соусом из лесных ягод
Goose Foie gras with toast and wild berry sauce*
12,75 Eur

Gamberi alla Griglia con Salsa di Pomodoro e Avocado

Grilētas tīģergarneles ar trifeļu-kartupeļu biezeni un tomātu-avokado salsu
Приготовленные на гриле тигровые креветки с трюфельным-картофельным пюре и томатной сальсой с авокадо
Grilled tiger prawns with truffled potato mash and tomato-avocado salsa
9,95 Eur

Tartare di Salmone

Laša tartars ar avokado, šalotes sīpoliem un kaperiem
Тартар из лосося с авокадо, луком-шалот и каперсами
Salmon tartar with avocado, shallot onions and capers
7,95 Eur

Carpaccio di Branzino

Jūras asara karpāčo ar jūras sāli un Firriato olīveļļu
Карпаччо из морского окуня с морской солью и оливковым маслом Firriato
Sea bass carpaccio with sea salt and Firriato olive oil
8,95 Eur

Tonno e Salmone alla Soja

Svilināta sarkanā tunča un laša filejas šķēlītes ar Pai kartupeļiem un sojas mērci
Ломтики филе красного тунца и лосося с картофелем и Pai соевым соусом
Scorched red tuna and salmon fillet slices with Pai potatoes and soy sauce
10,95 Eur

Carpaccio di Manzo alla Rossini

Liellopa gaļas karpāčo ar trifeļu sēņu eļļu, Parmesan sieru un rukolas salātu lapām
Карпаччо из говядины с трюфельным маслом, сыром Parmesan и салатом Руккола
Beef carpaccio dressed with truffle oil, Parmesan cheese and rucola salad
9,85 Eur

Bruschetta con Pomodori e Caprino

Svaigu tomātu salāti ar baziliku un kazas sieru
Салат из свежих помидоров с базиликом и козьим сыром
Fresh tomato salad with basil and goat cheese
6,65 Eur

Insalata Mista con Mango e Tonno

Jauktu lapu salāti ar mango, svilinātu tunci un diedzētiem graudiem
Листья салата с манго, запеченным тунцом и проросшим зерном
Mixed lettuce salad with mango, scorched tuna and germinated grains
12,65 Eur

Insalata Calda di Mare

Siltie jūras velšu salāti ar tomātiem, cukini, kartupeļu biezeni un bazilika mērci
Горячий салат из даров моря с помидорами, цуккини, картофельным пюре и соусом из базилика
Warm seafood salad with tomatoes, zucchini, potato mash and basil sauce
9,95 Eur

Insalata di Pere Caramellate e Formaggio Azzurro

Jauktu lapu salāti ar karamelizētiem bumbieriem un zilo sieru
Листья салата с карамелизованными грушами и голубым сыром
Mixed lettuce salad with caramelized pear and blue cheese
8,35 Eur

Caprese

Jauktu lapu salāti ar buffalo Mozzarella sieru, Sicīlijas tomātiem un pesto mērci
Смешанный листовой салат с сыром Моццарелла буффало, Сицилийскими помидорами и соусом песто
Mixed lettuce with buffalo Mozzarella cheese, Sicilian tomatoes and Pesto sauce
8,95 Eur

Insalata di Petto D'Anatra

Jaukti lapu salāti ar grilētu pīles krūtiņu, mandeļu skaidiņām un ķiršu mērci
Смешанный листовой салат с утиной грудкой поджаренной на гриле, щепками миндаля и вишневым соусом
Mixed lettuce salad with grilled duck breast, almond crumbs and cherry sauce
9,85 Eur

Insalata Fresca

Jauktu lapu salāti ar Sicīlijas tomātiem, Calamata olīvām un Pecarino sieru
Смешанный листовой салат с сицилийскими помидорами, оливками Calamata и сыром Pecarino
Mixed lettuce with Sicilian tomatoes, Calamata olives and Pecorino cheese
7,85 Eur

Insalata con Gamberoni

Spinātu un Rukolas salāti ar grilētām tīģergarnelēm, Sicīlijas tomātiem un Grana Padano sieru
Салат из шпината и Руколы с тигровыми креветками гриль, Сицилийскими помидорами и сыром Grana Padano
Spinach and Rucola with grilled Tiger shrimps, Sicilian tomatoes and Grana Padano cheese
9,85 Eur

Insalata Caesar con Petto di Pollo alla Griglia

Cēzara salāti ar sezama sēklās grilētu vistas krūtiņu, avokado un Parmesan sieru
Салат «Цезарь» с куриной грудкой гриль в кунжутных семечках, с авокадо и сыром Parmesan
Caesar salad with chicken breast grilled in sesame seeds, avocado and Parmesan cheese
7,95 Eur

Insalata Caesar con Gamberoni

Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm un Parmesan sieru
Салат «Цезарь» с приготовленными на гриле тигровыми креветками и сыром Parmesan
Caesar salad with grilled tiger shrimps and Parmesan cheese
9,85 Eur

Insalata con Salmone

Svaigu dārzeņu salāti ar sezama sēklās grilētu lasi un olīveļļas mērci
Салат из свежих овощей с приготовленным на гриле лососем в кунжутных семечках и с оливковым соусом
Fresh vegetable salad with salmon grilled in sesame seeds and olive oil sauce
8,75 Eur

Insalata con Filetto di Manzo

Svaigu dārzeņu salāti ar grilētām liellopa filejas šķēlītēm un Parmesan sieru
Салат из свежих овощей с говяжьим филе и сыром Parmesan
Fresh vegetable salad with grilled slices of tenderloin beef and Parmesan cheese
9,95 Eur

Zuppe

Zupas – Супы – Soups

Zuppa all'Astice

Otāru krēmzupa

Крем-суп из омара

Lobster cream soup

8,95 Eur

Zuppa di Salmone con Mascarpone

Laša krēmzupa ar mascarpone siera krēmu

Крем-суп из лосося со сливочным сыром mascarpone

Salmon cream-soup with mascarpone cheese cream

7,95 Eur

Zuppa di Asparagi con Petto D'Anatra alla Griglia

Balto sparģeļu krēmzupa ar grilētu pīles krūtiņu

Суп-пюре из белой спаржи с приготовленной на гриле утиной грудинкой

White asparagus cream-soup with grilled duck breast

7,95 Eur

Brodo con Finocchio, Pollo alla Griglia e Uova di Quaglia

Dzidrā zupa ar fenheli, grilētu cāļa gaļu un paipalu olām

Бульон с фенхелем, мясом цыпленка гриль и перепелиными яйцами

Clear soup with fennel, grilled chicken and quail eggs

5,95 Eur

Zuppa ai Frutti di Mare

Dzidrā jūras velšu zupa

Бульон из морских даров

Clear seafood soup

8,95 Eur

Primi Piatti

Pirmie ēdieni – Первые блюда – First course

Tagliatelle con Frutti di Mare

*Mājas pasta Tagliatelle ar jūras veltēm
Домашняя паста Tagliatelle с дарами моря
Homemade pasta Tagliatelle tossed in seafood
12,85 Eur*

Tagliatelle con Pomodori Freschi, Gamberoni e Basilico

*Pikantā mājas pasta Tagliatelle ar svaigiem tomātiem, tīģergarnelēm, kalmāriem
un svaigu baziliku
Пикантная домашняя паста Tagliatelle со свежими помидорами, тигровыми креветками,
кальмарами и свежим базиликом
Spicy homemade pasta Tagliatelle with fresh tomatoes, tiger prawns, squid and fresh basil
9,85 Eur*

Papardelle con Porcini in Salsa di Panna e Parmigiano

*Mājas pasta Papardelle ar baravikām saldā krējuma mērcē un Parmesan sieru
Домашняя паста Papardelle с боровиками в сливочном соусе и сыром Parmesan
Homemade pasta Papardelle with boletus in cream sauce with Parmesan cheese
11,45 Eur*

Tagliatelle con Tonno, Spinaci e Peperone Rosso fresco

*Mājas pasta Tagliatelle ar tunci, spinātiem un svaigiem sarkaniem pipariem
Домашняя паста Tagliatelle с тунцом, шпинатом и свежим красным перцем
Homemade pasta Tagliatelle with tuna, spinach and fresh red pepper
9,75 Eur*

Spaghetti alla Carbonara con Carciofi

*Pasta Spaghetti ar kraukšķīgu bekonu, artišokiem, olas dzeltenumu un Parmesan sieru
Паста Spaghetti с хрустящим беконом, артишоками, яичным желтком и сыром Parmesan
Pasta Spaghetti tossed with crispy bacon, artichokes, egg yolk and Parmesan
8,65 Eur*

Tagliatelle con Salsiccia

*Mājas pasta Tagliatelle ar pikanto Salsiccia, Sicīlijas tomātiem saldā-krējuma mērcē
Домашняя паста Tagliatelle с пикантными Salsiccia, Сицилийскими помидорами в сливочном соусе
Homemade Tagliatelle with piquant Salsiccia, Sicilian tomatoes in cream sauce
8,95 Eur*

Spaghetti con Vongole

*Pasta Spaghetti ar baltvīnā sautētiem vongolēm
Паста Spaghetti с ванголиями, тушеными в белом вине
Pasta Spaghetti with white wine braised vongole
11,85 Eur*

Pasta senza glutine

Pastas bez glutena - Пасты без глютена - Pasta without gluten

Spaghetti alla Crudaiola

Trīsgraudu pasta Spaghetti ar sparģeļiem, Sicīlijas tomātiem un svaigu baziliku
Spaghetti из трех сортов зерновых культур со спаржей, Сицилийскими помидорами и свежим базиликом

Three grain pasta Spaghetti with asparagus, Sicilian tomatoes and fresh basil
9,85 Eur

Penne con Petto di Pollo

Trīsgraudu pasta Penne ar vistas krūtiņu, spinātiem un ķiršu tomātiem
Пенне из трех сортов зерновых культур с куриной грудкой, шпинатом и помидорами черри

Three grain pasta Penne with chicken breast, spinach and cherry tomatoes
9,75 Eur

Ravioli

Ravioli con Porcini e Pecorino

Mājas ravioli ar baravikām, sviestā ceptiem šalotes sīpoliem un Pecarino sieru
Домашние ravioli с белыми грибами, жаренным в масле луком шалот и сыром Pecorino

Homemade ravioli stuffed with boletus, fried shallots and Pecorino cheese
8,55 Eur

Ravioli con Coniglio e Grana Padano

Mājas ravioli pildīti ar truša gaļu, Grana Padano sieru un Demi Glace mērci
Домашние ravioli с мясом кролика, сыром Grana Padano и с соусом Demi Glace

Homemade ravioli stuffed with rabbit, Grana Padano cheese and Demi Glace sauce
8,55 Eur

Risotti & Paella

Risotto con Petto di Pollo

Risotto ar vistas fileju, baravikām un cukini
Risotto с куриным филе, боровиками и цуккини
Risotto with fillet of chicken, penny buns and zucchini
8,95 Eur

Risotto con Asparagi e Filetto di Luciopersico

Risotto ar sparģeļiem un zandarta fileju
Risotto со спаржей и филе судака
Risotto with asparagus and pike-perch fillet
8,95 Eur

Paella di Mare alla Amarone

Grūbas ar jūras veltēm un kariju
Перловая крупа с морепродуктами и карри
Pearl barley with seafood and curry
10,95 Eur

Calamari Grigliati con Risotto e Spinaci

Uz oglēm grilēts kalmārs pasniegts ar risotto un spinātu lapām
Приготовленный на углях кальмар с risotto и листьями шпината
Charcoal-grilled squid served with risotto and spinach leafs
9,75 Eur

Pizza

∅ 22 cm / 32 cm

Margherita

Tomātu mērce, Mozzarella siers un svaigs baziliks
Томатный соус, сыр Mozzarella, свежий базилик
Tomato sauce, Mozzarella and fresh basil
5,95 Eur / 6,95 Eur

Margherita con Verdure

Tomātu mērce, Mozzarella siers, baklažāni, cukini, ķiršu tomāti un olīvas
Томатный соус, сыр Mozzarella, баклажаны, цуккини, помидоры «черри» и маслины
Tomato sauce, Mozzarella, aubergine, zucchini, cherry tomatoes and olives
7,95 Eur / 8,95 Eur

Margherita con Salame

Tomātu mērce, Mozzarella siers, salami un melnās olīvas
Томатный соус, сыр Mozzarella, салями и чёрные маслины
Tomato sauce, Mozzarella, salami and black olives
7,85 Eur / 8,85 Eur

Margherita con Tonno

Tomātu mērce, Mozzarella siers, tuncis, raipalu olas un lociņi
Томатный соус, сыр Mozzarella, тунец, перепелиные яйца и лук
Tomato sauce, Mozzarella, tuna-fish, quail eggs and leek
7,85 Eur / 8,85 Eur

Margherita con Salmone

Tomātu mērce, Mozzarella siers, lasis, kaperi un zilie sīpoli
Томатный соус, сыр Mozzarella, лосось, каперсы и красный репчатый лук
Tomato sauce, Mozzarella, salmon, capers and blue onions
9,95 Eur / 10,95 Eur

Margherita con Petto di Pollo

Tomātu mērce, Mozzarella siers, vistas krūtiņa un vīģes
Томатный соус, сыр Mozzarella, куриная грудинка и фиго
Tomato sauce, Mozzarella, chicken breast and figs
7,85 Eur / 8,85 Eur

Focaccia

Pīcas maize ar olīveļļu, rozmarīnu un Parmesan sieru
Пицца-хлеб с оливковым маслом, розмарином и сыром Parmesan
Pizza bread with olive oil, rosemary and Parmesan cheese
(no personas, на персону, per person)
0,75 Eur

Pizza Alla Carbonara

Tomātu mērce, Mozzarella siers, kraukšķīgs bekons un lociņi
Томатный соус, сыр Mozzarella, хрустящий бекон и лук
Tomato sauce, Mozzarella, crispy bacon and leek
8,95 Eur / 9,95 Eur

Pizza Prosciutto e Melone

Tomātu mērce, Mozzarella siers, Parmas šķiņķis, melone un svaigs baziliks
Томатный соус, сыр Mozzarella, Пармская ветчина, дыня и свежий базилик
Tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto, melon and fresh basil
10,75 Eur / 11,75 Eur

Pizza Prosciutto Cotto

Mozzarella siers, vārīts šķiņķis, lociņi, šampinjoni, saldais krējums un Parmesan siers
Сыр Mozzarella, отварная ветчина, лук, шампиньоны, сливки и сыр Parmesan Mozzarella, boiled ham, leek, champignons, cream and Parmesan cheese
8,85 Eur / 9,85 Eur

Pizza Quattro Stagioni

Tomātu mērce, Mozzarella siers, Parmas šķiņķis, artišoki, šampinjoni un olīvas
Томатный соус, сыр Mozzarella, Пармская ветчина, артишоки, шампиньоны и маслины
Tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto, artichokes, champignons and olives
8,95 Eur / 9,95 Eur

Pizza Quattro Formaggi

Gorgonzola, Mozzarella, parmezāna un Emmentaler siers un saulē kaltēti tomāti
Сыр Горгонзола, Mozzarella, Пармезан и Эмменталь, вяленые томаты
Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan and Emmentaler cheese and sun dried tomatoes
8,85 Eur / 9,85 Eur

Pizza Carciofi

Mozzarella siers, artišoki un olīveļļa
Сыр Mozzarella, артишоки и оливковое масло
Mozzarella, artichokes and olive oil
7,85 Eur / 8,85 Eur

Pizza Carpaccio di Manzo

Tomātu mērce, Mozzarella siers, liellopa gaļa, Rukolas salātu lapas, trifeļu eļļa
Томатный соус, сыр Mozzarella, говядина, салат Руккола, трюфельное масло
Tomato sauce, Mozzarella, beef, Rucola, truffled oil
9,95 Eur / 11,95 Eur

Secondi di Pesce

Zivju ēdieni – Рыбные блюда – Fish main courses

Salmone alla Griglia

*Grilēts laša steiks ar Mozzarella sieru un apelsīna-fenheļa mērci
Приготовленный на гриле стейк из лосося с сыром
Mozzarella и апельсиново-фенхелевым соусом
Grilled salmon steak with Mozzarella cheese and orange-fennel sauce
12,95 Eur*

Filetto di Luciopersico

*Zandarta fileja ar spinātiem un baltvīnā sautētiem dārzeņiem
Филе судака со шпинатом и тушеными в вине овощами
Pike perch fillet with spinach and vegetables sautéed in white wine
13,85 Eur*

Branzino di Mediterraneo

*Krāsni gatavots jūras akmens asaris ar ķiršu tomātiem
un baltvīnā tvaicētiem dārzeņiem
Запеченный морской каменный окунь с помидорами черри
и приготовленными на пару в белом вине овощами
Oven-baked sea bass with cherry tomatoes and
vegetables steamed in white wine sauce
14,95 Eur*

Lupo di Lago

*Grilēta sama fileja ar trifeļu-kartupeļu biezeni un sviestā ceptām harikota pupiņām
Приготовленное на гриле филе сома с трюфельным-картофельным
пюре и харикотом обжаренными в масле
Grilled fillet of catfish with truffle- potato puree and haricot beans fried in butter
13,85 Eur*

Gamberoni alla Griglia con Verdure

*Grilētas tīģergarneles ar ratatujas dārzeņiem un Parmesan sieru
Приготовленные на гриле тигровые креветки с
овощами «рататуй» и сыром Parmesan
Grilled tiger shrimps, served with vegetable ratatouille and Parmesan
12,95 Eur*

Tonno alla Griglia

*Uz oglēm grilēts sarkanais tuncis ar kartupeļu biezeni un sviestā ceptiem pīniju riekstiem
Приготовленный на углях стейк из тунца с картофельным пюре и
обжаренными в масле орехами пинии
Charcoal-grilled red tuna steak, served with potato puree and pine nuts
20,95 Eur*

Polpo alla Griglia

*Uz oglēm grilēts aostaņkājis ar baklažāna-valriekstu biezeni
Приготовленный на углях осьминог с баклажанным пюре с грецкими орехами
Grilled octopus with mashed aubergines-walnuts
21,95 Eur*

Astice alla Griglia

*Uz oglēm grilēts omārs ar sviestā ceptiem spinātiem un grilētiem Sicīlijas tomātiem
Жаренный на гриле Омар со шпинатом в сливочном масле и Сицилийскими помидорами
Grilled Lobster with butter fried spinach and grilled Sicilian tomatoes
27,00 Eur*

Secondi di Carne

Uz oglēm gatavoti otrie gaļas ēdieni
Приготовленные на углях основные мясные блюда
Charcoal-grilled meat main courses

Fiorentina (per 2 persone)

Grilēts liellopa gaļas steiks Fiorentina (2 personām)
Говяжий стейк-гриль Fiorentina (на 2 персоны)
Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)
44,00 Eur

Fiorentina

Fiorentina jeb florences steiks ir itāļu virtuves klasiska un to uzskata par gaļas ēdienu karali. Tas ir lielisks baudījums arī pieredzējušiem gardēžiem, jo steika pagatavošanas veids piešķir tam īpašu garšas buķeti un neaizmirstamas, smalkas garšas nianšes - tas izkūst mutē kā saldējums. Ne velti tā baudīšana tiek salīdzināta ar „Debesu maltīti”. Fiorentina ir milzīgs, 2-4 centimetrus biezš un apmēram 800 gramus smags steiks, kam pievienota olīveļļa, sāls un pipari. Tas tiek gatavots uz sakarsētām malkas oglēm, īpaši ievērojot gatavošanas laiku.

Fiorentina или стейк по-флорентийски является классикой итальянской кухни и его считают королем мясного блюда.

Это восхитительное наслаждение даже для бывалого гурмана, ибо способ приготовления стейка придает ему необыкновенные вкусовые качества и непередаваемые, утонченные вкусовые качества – он тает во рту как мороженное.

Не зря наслаждение этим блюдом сравнивают с «Трапезой Богов».

Fiorentina - это огромный стейк толщиной 2–4 см и весом примерно 800гр с оливковым маслом, солью и перцем.

Его готовят на горячих древесных углях особо соблюдая время приготовления.

Fiorentina or Florentine style steak is a classic dish of Italian cuisine and is considered the king of all meat dishes. It is a great treat even for experienced gourmets; because of the specific method of preparation it offers a special bouquet of flavour and unforgettable, refined nuances of taste – it melts in your mouth like an ice-cream.

No surprise it is called a “Heavenly meal”. Fiorentina is a huge steak that weighs about 800g and is 2-4 cm thick, seasoned with olive oil, salt and pepper. It is grilled over hardwood coals, strictly adhering to the traditional cooking time

Petto di Pollo con Verdure e Mozzarella

Vistas krūtiņa ar dārzeņiem, Parmas šķiņķi un Mozzarella sieru vīna mērcē
Куриная грудка с овощами, Пармским окороком, сыром Mozzarella под винным соусом
Chicken breast with vegetables, Prosciutto and Mozzarella cheese in wine sauce
12,95 Eur

Costoletta di Vitello con Insalata

Rīvmaizē panēta teļa karbonāde ar kauliņu mājas gaumē
Телячья отбивная с косточкой, панированная в сухарях по домашним
Homemade veal chop in breadcrumbs
14,95 Eur

Petto D'Anatra con Risotto e Salsa Frutti di Bosco

Grilēta pīles krūtiņa ar risotto un meža ogu mērci
Приготовленная на гриле утиная грудинка с risotto и соусом из лесных ягод
Grilled duck breast with risotto and wild berries sauce
14,95 Eur

Tagliata di Controfiletto con Rucola e Parmigiano

Grilēta liellopu fileja ar rukolas salātiem, ananāsiem, Parmesan sieru un balsamiko mērci
Приготовленное на гриле филе говядины с салатом руккола, ананасами, сыром Parmesan, и
бальзамическим соусом
Grilled beef fillet with rucola salad, pineapples, Parmesan and balsamic dressing
19,85 Eur

Antrecote

Grilēts vērsa gaļas antrekots ar ceptiem sparģeļiem un Sicīlijas tomātiem
Приготовленный на гриле антрекот из буйвола с обжаренной спаржей и Сицилийскими помидорам
Grilled ox entrecote with baked asparagus and Sicilian tomatoes
19,75 Eur

Argentino di Manzo all' Amarone

Grilēts Argentīnas liellopa filejas steiks ar baravikām un sarkanvīna mērci
Приготовленный на гриле Аргентинский говяжий стейк с боровиками под
соусом из красного вина
Grilled Argentine beef tenderloin steak with boletus and red wine sauce
25,50 Eur

Carrè d'Agnello alla Griglia

Grilēts jēra karē ar ceptiem cukini, kartupeļiem un lapu salātiem
Баранье каре-гриль с обжаренным цуккини, картофелем и салатными листьями
Grilled rack of lamb served with baked zucchini, potatoes and lettuce
26,00 Eur

Dolci della Casa

Saldie ēdieni – Дессерты – Desserts

Cottage Strudel di Formaggio con Gelato alla Vaniglia e Salsa di Lamponi

Biezpiena strūdele ar vaniļas saldējumu un aveņu mērci
Творожный штрудель с ванильным мороженым и малиновым соусом
Cottage cheese strudel with vanilla ice-cream and raspberry sauce
6,45 Eur

Tortino al Caffè e Croccante di Mandorle

Kafijas un maskarpones siera kūka ar kraukšķīgiem mandeļu riekstiem
Сырный торт из кофе и сыра маскарпоне и хрустящим миндалем
Coffee and mascarpone cheesecake with crunchy almonds
6,45 Eur

Ciocolato Bianco e Fondente con Fragole e Gelato alla Vaniglia

Baltās un brūnās šokolādes fondants ar zemenēm un mājās gatavotu vaniļas saldējumu
Фондант из белого и темного шоколада с клубникой и ванильным мороженым домашнего приготовления
White and dark chocolate fondant with strawberries and home-made vanilla ice-cream
6,95 Eur

Panna Cotta

Zemeņu – Piparmētru Panna Cotta ar svaigām ogām
Панна Котта из клубники и мяты со свежими ягодами
Strawberry - Mint Panna Cotta with fresh berries
6,45 Eur

Crème Brulée con Frutti di Bosco

Krēms brulē ar svaigām ogām
Крем-брюле со свежими ягодами
Crème brulée with fresh berries
6,95 Eur

Tortino di Mele con Crema alla Vaniglia

Siltā ābolu tortīte ar vaniļas mērci
Теплый яблочный пирог с ванильным соусом
Warm apple cake with vanilla sauce
6,45 Eur

Torta di miele con Lamponi

Mūsmāju medus kūka ar avenēm
Домашний медовый торт с малиной
Homemade honey cake with raspberries
6,45 Eur

Torta di Mascarpone con Fragola e Cioccolato Bianco

Mascarpone siera kūka ar zemenēm un balto šokolādi
Сырный торт из Маскарпоне и клубники с белым шоколадом
Mascarpone - cheesecake with strawberries and white chocolate
6,95 Eur

Gelato Fatto in Casa all'Olivello Spinoso con Miele

Mūsmāju smiltsērķšķu saldējums ar medu
Домашнее облепиховое мороженое с медом
Homemade seabuckthorn ice cream with honey
6,65 Eur

Gelato Fatto in Casa

Mūsmāju saldējums
(vaniļas, šokolādes ar rumu, aveņu, melleņu,
pistāciju riekstu)
Домашнее мороженое
(ванильное, шоколадное с ромом, малиновый, черничное, фисташковое)
Homemade ice-cream
(Vanilla, Chocolate with rum, Raspberry, Blueberry, Pistachio)
5,55 Eur

Sorbetto Fatto in Casa

Mūsmāju sorbets
(citronu, zemeņu, meloņu, persiku)
Домашний сорбет
(лимонный, клубничный, дынный, персиковый)
Homemade sorbetto
(Lemon, Strawberry, Melon, Peach)
5,55 Eur

Selezioni di Formaggi DOP con Cellule del Miele

Sieru izlase pasniegta ar bišu medus šūnām
Сырное ассорти с мёдом из пчелинных сот
Cheese selection served with bee honeycombs
14,45 Eur