



Pizza Palace

Менюто на ресторант Palace, както и обучението на готвачите е с помощта на сицилианските майстори Chef Lucciano и Chef Daniello „Montenapoleone“ - Милано

Insalate / Салати

Caprese (300 г)

домати, моцарела, босилек и песто гресинг^{7,8}

11,99 лв.

Cesare (300 г)

зелена салата с пушено пилешко филе, крутони, зехтин, пармезан и сос „Цезар“^{1,4,6,7}

12,99 лв.

Nizzarda (300 г)

зелена салата с конкасе от риба тон, майонеза, каперси, рохко сварено яйце и зелен боб^{3,4}

12,90 лв.

French Salad (300 г)

айсберг, рукола, маруля, царевица, домати, синьо сирене, маслини и риба тон^{4,7}

11,99 лв.

Zuppe / Супи

Pomodoro con mozzarella (300 г)

Доматена супа с моцарела⁷

5,50 лв.

Zuppa del giorno (300 г)

Супа за деня

4,50 лв.

Antipasti / Оргъоври

Bruschetta al Pomodoro (200 г)

Пресен препечен хляб със ситно нарязан домати, чесън, босилек, рукола и зехтин¹

Препоръчва се с: Пино Гриджо, Траминер или Розе

5,60 лв.

Bruschetta Prosciutto di Parma (200 г)

Пресен препечен хляб с песто, сирене Проволоне, прошуто крудо, рукола и пармезан^{1,6,7,8}

Препоръчва се с: Пино Ноар, Сира и Розе

9,60 лв.

Montenapoleone per due (500 г)

Оргъовър за двама с избрани италиански салами, салата Капрезе, гарнирани с пълеш, чери домати и маслини⁶

Препоръчва се с: млади вина (Каберне, Мерло)

23,90 лв.

Formaggio di Capra (150 г)

Оргъовър с козе сирене върху препечен хляб с мед, орехи и зелена салата^{1,7,8}

Препоръчва се с: Пино Гриджо и Совиньон Блан

12,99 лв.

Formaggio misto (250 г)

Селекция от избрани италиански сирена⁷

Препоръчва се със: Совиньон Блан, Траминер и Шардоне

16,50 лв.

Pasta / Пасма

Spaghetti ai frutti di mare (350 г)

Спагети с морски дарове, чери домати, италианско бяло вино, лук и пресен босилек^{1,2,14}

Препоръчва се със: Совиньон Блан, Пино Гриджо и Розе

11,90 лв.

Spaghetti alla Carbonara (350 г)

Спагети с пушен бекон, лук, жълтък, сметана и пармезан^{1,3,6,7}

Препоръчва се с: Пино Гриджо, Пино Ноар и Розе

11,90 лв.

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (350 г)

По традиционна италианска рецепта от провинция Абруцо за добро настроение.

Спагети с червена люта чушка, чесън, пресен босилек, зехтин и пармезан.^{1,7}

Препоръчва се със: Совиньон Блан и Пино Ноар

9,90 лв.

Tagliatelle alla Siciliana (350 г)

По традиционна сицилианска рецепта - талиатели със спанак, доматиен сос, комбиниран с чери домати, сметана, каперси, кедрови ядки, зехтин и пармезан^{1,7,8}

Препоръчва се с: Пино Гриджо, Шардоне или Мерло

11,90 лв.

Tagliatelle con broccoli e gorgonzola (350 г)

Талиатели със сирене горгонзола, сметана, броколи, зехтин и пармезан^{1,7}

Препоръчва се с: Пино Гриджо и Розе

11,90 лв.

Spaghetti al Pesto (350 г)

Традиционни италиански спагети от провинция Лигурия. Спагети с песто, кедрови ядки, сметана, зехтин, пармезан и поднесени с малка зелена салата.^{1,7,8}

Препоръчва се с: Пино Ноар, Розе или Пино Гриджо

11,90 лв.

Spaghetti al Pomodoro e Basilico (350 г)

Спагети с доматиен сос, комбиниран с чери домати, пресен босилек, лук, зехтин и пармезан^{1,7}

Препоръчва се с: Траминер, Совиньон Блан или Розе

9,90 лв.

Spaghetti alla Bolognese (350 г)

Спагети с доматиен сос, кайма, пресен босилек, лук, зехтин и пармезан^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Розе или Мавруг

11,90 лв.

Tagliatelle Palace (350 г)

Талиатели с манатарки, лук, зехтин с черен трюфел, приготвени в 30-килограмова пита пармезан, зряла 24 месеца и фламбирана с френски коняк^{1,7}

Препоръчва се с: Мускат, Пино Гриджо и Каберне Фран

13,90 лв.

Lasagne alla Bolognese (350 г)

Направена по класическа италианска рецепта с мляно месо, домати, лук и подбрани подправки^{1,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Розе и Мавруг

11,90 лв.

Risotti / Puzomo

Risotto al Pollo (300 г)

Ризото с пушено пилешко филе, бяло вино, пресен лук и пармезан^{6,7}

Препоръчва се с: Пино Гриджо или Пино Ноар

11,99 лв.

Risotto ai funghi (300 г)

Ризото с пресни печурки, бяло вино, пресен лук и пармезан⁷

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер или Каберне Фран

11,00 лв.

Risotto ai Porcini e Vitello (300 г)

Ризото с манатарки, телешки късчета, пресен лук, бяло вино и пармезан⁷

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер или Мерло

13,99 лв.





Pizza Palace

Менюто на ресторант Palace, както и обучението на готвачите е с помощта на сицилианските майстори Chef Lucciano и Chef Daniello „Montenapoleone“ - Милано

Risotto al Salmone (300 г) 12,90 лв.

Ризото с пушена съомга, пресен лук, сухо бяло вино и пресен копър⁴

Препоръчва се с: Траминер или Розе

Pizza / Пици

Margherita (500 г) 11,99 лв.

доматен сос, моцарела и босилек^{1,7}

Препоръчва се с: Мускат, Совиньон Блан, Пино Гриджо

Vegetariana (500 г) 11,99 лв.

доматен сос, моцарела, тиквички, патладжан, спанак и чушки^{1,7}

Препоръчва се с: Мускат, Совиньон Блан, Пино Гриджо

Capricciosa (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела, шунка, гъби и артишок^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер, Совиньон Блан или Розе

Carlo (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела, шунка, горгонзола и босилек^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер, Совиньон Блан или Розе

Diavolo (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела и пикантен салам^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер, Совиньон Блан или Розе

Fattoria (500 г) 14,99 лв.

доматен сос, моцарела, пикантен салам и горгонзола^{1,6,7}

Frutti di Mare (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела, морски дарове, маслини и лук^{1,2,7,14}

Препоръчва се с: Мускат, Совиньон Блан, Пино Гриджо

Al Crudo e Rucola (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела, прошуто крудо и рукола^{1,6,7}

Prosciutto Cotto (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела и шунка^{1,6,7}

Quattro Formaggi (500 г) 14,99 лв.

доматен сос, моцарела, горгонзола, проволоне и таледжо^{1,7}

Препоръчва се с: Совиньон Блан, Шардоне, Пино Гриджо

Quattro Stagioni (500 г) 12,99 лв.

доматен сос, моцарела, пикантен салам, горгонзола и артишок^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер, Совиньон Блан или Розе

Napoletana (500 г) 12,99 лв.

доматен сос, моцарела, аншоа и риган^{1,4,7}

Препоръчва се със: Совиньон Блан, Шардоне, Пино Гриджо

Tonno (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела, риба тон, маслини, каперси и риган^{1,4,7}

Препоръчва се с: Мускат, Совиньон Блан, Пино Гриджо

Palace (500 г) 15,99 лв.

доматен сос, биволска моцарела, манатарки и прошуто крудо^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер, Совиньон Блан или Розе

Calzoni Calabrese (500 г) 13,99 лв.

доматен сос, моцарела, шунка и пикантен салам^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер, Совиньон Блан или Розе

Calzoni Sfilatino (500 г) 13,99 лв.

моцарела, горгонзола, шунка, чери домати, босилек и пармезан^{1,6,7}

Препоръчва се с: Шардоне, Траминер, Совиньон Блан или Розе

Focacce / Фокачу

Bianca (200 г) 2,60 лв.

зехтин, сол и риган¹

Primavera (500 г) 12,99 лв.

прошуто крудо, рукола, чери домати, пармезан и зехтин^{1,6,7}

Secondi Piatti / Основни

Cotoletta alla Milanese (400 г) 17,99 лв.

Паниран свински шницел по милански с рукола и чери домати, поднесен с гарнитура^{1,3,7}

Препоръчва се с: Мерло и Каберне Совиньон

Petti di Pollo con spinaci (400 г) 13,99 лв.

Пилешко филе със спанак и чери домати, поднесено с гарнитура

Препоръчва се с: Траминер, Розе или Пино Ноар

Scaloppina ai Funghi Porcini (400 г) 29,90 лв.

Телешко бон филе с пресни манатарки и сос от бяло вино, сметана и пармезан, поднесено с гарнитура⁷

Препоръчва се с: Мерло и Каберне Совиньон

Scaloppina Marsala (400 г) 29,90 лв.

Телешко бон филе със сос Marsala и пармезан, поднесено с гарнитура⁷

Препоръчва се с: Мерло и Каберне Совиньон

Pepper steak (400 г) 25,90 лв.

Телешки стек с меланж черен пипер, зехтин и балсамов оцет, поднесен с гарнитура

Препоръчва се с: Мерло и Каберне Совиньон

Salmone alla griglia (400 г) 19,90 лв.

Филе от съомга с марината от розмарин, меланж черен пипер и зехтин, поднесено с гарнитура⁴

Препоръчва се с: Траминер, Пино Гриджо, Шардоне или Розе

Branzino su letto di spinaci (500 г) 21,90 лв.

Лаврак върху канане от спанак, чери догат и зехтин, поднесен с гарнитура⁴

Препоръчва се с: Пино Гриджо, Совиньон Блан или Мерло и Каберне

Trota ripiena (500 г) 15,99 лв.

Пълнена пъстърва с аншоа, маслини, лук и домати, поднесена с гарнитура⁴

Препоръчва се с: Пино Гриджо или Розе

Dolci / Десерти

Домашно приготвено тирамису (160 г)^{1,3,6,7} 6,50 лв.

Крем Брюле (160 г)^{3,7} 4,90 лв.

Италианска мелба (400 г)^{6,7} 8,00 лв.

Шоколагово суфле (160 г)^{1,3,6} 6,20 лв.

Алергени: **1.** Зърнени култури, съдържащи глутен **2.** Ракообразни и прогуми от тях **3.** Яйца и прогуми от тях **4.** Риба и рибни прогуми **6.** Соя и соеви прогуми **7.** Мляко и млечни прогуми **8.** Ядки **14.** Мекотели и прогуми от тях

