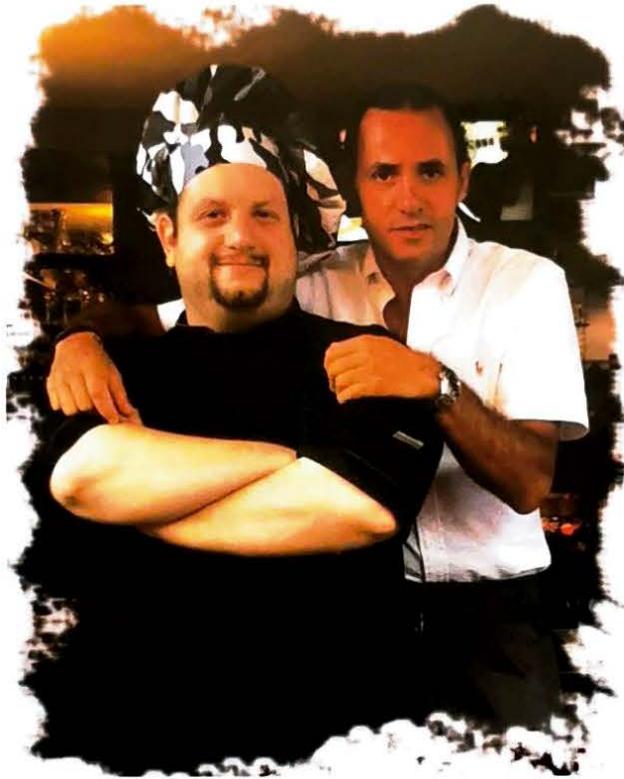


Portovenere



Nice RESTAURANT Spécialités Italiennes



La Maison n'accepte pas les cheque !
Ресторан не принимает чеков!

Aperitif – Aperitivi- Аперитив

S.Bitter € 3,50
Сан Биттер

Kir € 5,00
Кир

Kir Royale € 10,00
Кир Руаяль

Martini - Campari Ricard - Porto € 5,00
Мартини – Кампари – Пастис - Порто

Americano - Negroni - Aperol spritz € 9,00
Коктейл Американо, Негрони

Vino della casa rosso, rose o bianco: bicc. € 4,50
Vin de la maison rouge, rose ou blanc: verre

House wine red, rose or white: Glass
Домашнее вино красное, розовое или белое

Champagne: Шампанское

Mandois: Coupe € 10,00
Piper : Coupe € 13,00
Deutz brut classic: Coupe € 15,00



La Maison n'accepte pas les cheques !
Ресторан не принимает чеков!

Prix net tva et service compris.
Price is tax and service included.
Стоимость включает НДС и обслуживание

Pourboire apprécié.
Tips appreciated.
Чаевые принимаются.

Tutti i supplementi, di olio, aceto, burro e pane sono a pagamento.
Tous les suppléments, huile, vinaigre, beurre et le pain sont payant.

All supplements, oil, vinegar, butter and bread are extra paying.

Все дополнительные заказы, оливковое масло, уксус, масло и хлеб оплачиваются дополнительно.

Antipasti – Entrées - Закуски

Insalata di polipo e patate
Salade de poulpe et pommes de terre € 15,00
Octopus salad and potatoes
Салат из осьминога с картофелем

Cocktail di gamberetti
Cocktail de crevettes € 14,00
Shrimps cocktail
Салат из креветок

Insalata di mare
Salade de fruits de mer € 16,00
Seafood salad
Салат из даров моря

Carpaccio di polipo mesclun e olio alla menta
Carpaccio de poulpe € 15,00
Octopus carpaccio
Карпаччо из осьминога

Cozze Portovenere o Marinara
Moules Portovenere ou Marinieres € 12,00
Mussels 'Portovenere' or Marinara style
Мидии «Портовенере» или в соусе «мариньер»



Saute di cozze e vongole
 Poêlée de moules et palourdes € 16,00
 Sautéed clams and mussels
 Поджаренные моллюски и мидии

Carpaccio di manzo parmigiano champignons
 Carpaccio de bœuf parmesan et champignon de Paris € 13,00
 Beef carpaccio served with Parmesan and mushrooms
 Карпаччо из говядины с сыром пармезан и с грибами

Bresaola parmigiano rucola
 Viande sèche de grison avec parmesan roquette € 13,00
 Dry-salted beef with Parmesan rocket
 Брезаола (вяленая говядина) с сыром пармезан и салатом руккола

Prosciutto crudo di Parma		con Mozzarella di Bufala	
Jambon de parme	€ 13,00	avec Mozzarella de Bufala	€ 16,00
Parma's ham		with Bufala mozzarella	
Пармская ветчина		с сыром Mozzarella di Bufala	

Caprese o Pizzaiola di Bufala
 Pomodoro e mozzarella di Bufala
 Tomates e mozzarella de Bufala € 12,00
 Tomatoes with Bufala mozzarella cheese "cold or hot"
 Помидоры с сыром mozzarella di Bufala



Le Paste

Spaghetti,



Linguine,



Pennette,



Rigatoni,



Fusilli,



Tagliatelle,



Tortellini,



Gnocchi,



condimenti - Nos assaisonnements

Соусные добавки

Al forno

Tomate, crème fraîche et mozzarella € 12,00

Tomato, mozzarella and cream

Помидоры, Сыр моццарелла и Сливки

Amatriciana

Tomate et lardons fumé € 12,00

Tomato and smoked bacon

Помидоры и копченый бекон

Arrabbiata

Tomate épicée € 11,00

Spiced tomato / Соус из острых помидор

Bella ligure

Tomate, pistou et crème fraîche € 12,00

Tomato, "pesto" sauce and cream Помидоры, базилик и сметана

Bolognese

Bolognaise € 13,00

Meat sauce / Мясной соус

Broccoli

Broccoli / Брокколи € 12,00

Carbonara

Oeuf, lardon fume, crème fraîche € 12,00

Eggs, smoked bacon and cream

Яйцо, копченый бекон, сметана

Funghi

Champignons € 12,00

Mushrooms / Грибной соус

Gorgonzola

Gorgonzola et creme fraîche € 11,00

Gorgonzola and cream Горгонзола и сметана

Panna e prosciutto

Jambon et crème fraîche € 11,00

Ham and cream / Ветчина и сметана

Panna e zucchini

Courgettes et crème fraîche € 11,00

Zucchini and cream Молодой кабачок и сметана

Genovese

"Pesto" (haricot vert e patate) € 13,00

Genovese Style / Соус по-генуэзски



Pomodoro e basilico
Tomate et basilic € 11,00
Tomato and basil / Помидоры и базилик

Speck e zafferano
Jambon fume, safran et crème fraîche € 13,00
Smoked ham, saffron and cream
Копченая ветчина, шафран и сметана

Vegetariana
Vegetarienne € 13,00
Vegetarian / Вегетарианский соус

Cozze
Moules sauce tomate € 14,00
Mussels tomato sauce
Мидии под томатным соусом

Gamberetti e zucchini
Crevettes, courgette et crème fraîche € 17,00
Shrimps, zucchini and cream
Креветки, молодой кабачок и сметана

Polipo e pomodoro
Poules et tomate fraîche € 16,00
Octopus and fresh tomato
Осьминог и свежие помидоры

Gamberetti e Bottarga
Crevettes et Boutargue € 18,00
Shrimp and Bottarga / Креветки и кефали

Salmone
Saumon, tomate et crème fraîche € 15,00
Salmon, tomato and cream
Семга, помидоры и сметана

Scampi
Langoustine, crevettes et tomate € 17,00
Prawns, shrimps and tomato
Лангустин, креветки и помидоры

Scoglio
Fruits de mer et sauce tomate € 21,00
Sea food and tomato sauce
Море продукты и томатный соус

Vongole
Palourdes € 18,00
Clams / Петушки



I risotti / Ризотто

Asparagi "in stagione" Aspergés "en saison" Asparagus "in season" Со спаржей	€ 18,00	Milanese Au safran With saffron С шафраном	€ 15,00
Carciofi "in stagione" Artichauts "en saison" Artichokes "in season" С артишоками	€ 15,00	Nero di seppie Au noir de seiche With cuttle fish and black sauce С черной сепией	€ 16,00
Funghi Champignons Mushrooms С грибами	€ 15,00	Parmigiana Au parmesan With Parmesan cheese С сыром пармезан	€ 14,00
Frutti di mare Fruits de mer et tomate Sea food and tomato С фруктами моря	€ 21,00	Peperoni e gorgonzola Poivrons et gorgonzola Peppers and Gorgonzola cheese Перцем и сыром горгонзола	€ 15,00
Gamberetti e Porcini Crevettes et cèpes Shrimps and wild mushrooms С креветками и грибами	€ 19,00	Trevisana & vino rosso Trevisana & vin rouge Trevisana & red wine Тревисана и Красное Вино	€ 15,00



Le Carni – Viandes - Meats

Scaloppina di vitello: al limone		al marsala		alla pizzaiola	
Escalope de veau: au citron €	18,00	au marsala €	18,00	“pizzaiola” tomato origan €	18,00
Escalope of veal: lemon sauce		Marsala sauce		“pizzaiola sauce” tomato origan	
Эскалоп из телятины: лимонный соус		Соус Марсала		Соус “pizzaiola”	

Tagliata di manzo rucola e parmigiano				
Emince de bœuf avec roquette et parmesan			€	23,00
Sliced beef with rocket and Parmesan cheese				
Тонко нарезанная говядина с рукколой и пармезаном				

Filetto di manzo: alla griglia		al pepe verde		alla Bopohob	
Filet de bœuf: grille €	23,00	au poivre vert, €	23,00	moutarde et crème fraîche €	23,00
Beef fillet: grill,		green pepper,		mustard and cream	
Филе говядины на гриле		с зеленым перцем		с горчицей и сметаной	

Cotoletta di vitello alla milanese				
Escalope de veau a la Milanaise		€	19,00	
Milanese veal				
Эскалоп из телятины по-милански				

Costata di Manzo alla griglia				
Cote de Boeuf grillee		€	24,00	
Sirloin Beef Steak grill				
Говяжье ребро на гриле				



I Pesci – Poissons - Fish

Seppie e calamari griglia

Seiche et calamars grilles

€ 22,00

Grilled squids and cuttle fish

Кальмары и каракатица на гриле

Misto pesce griglia

Grillade de poissons assortis

€ 26,00

Mixed fish grill

Ассорти из рыбы на гриле

Pesce spada: ai ferri,

Espadon: grille

€ 24,00

Swordfish: grilled

Рыба-меч: на гриле

alla livornese

“livornese” tomato, câpres, olive

€ 24,00

“livornese stile” tomato, olive

“livornese” помидоры, оливки, каперсы

Pescato del giorno “Orata, Branzino, Rombo”

Selon arrivage “Daurade , loup, turbot”

€ 24,00

Today fisher “sea bream, sea bass , turbot”

Рыба дня дорада, морской сом, морской петух

Wok di calamari pomdori e zucchini

Wok de calamars, tomate, courgettes

€ 23,00

Squids wok with tomato and zucchini

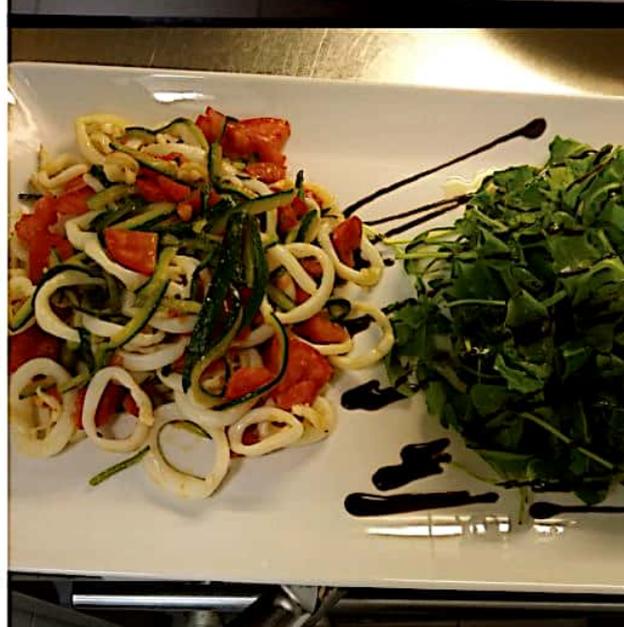
Вок из кальмаров, помидоров и цуккин

Zuppa di pesci

Soupe de poissons

€ 26,00

Chowder of fish / Рыбный суп



Contorni - Accompagnement

Side dishes - Гарнир

Insalata mista
Salade mixte € 5,00
Mixed salad
Салат Микст

Verdure bollite
Légumes bouillis € 6,00
Boiled vegetables
Вареные овощи

Verdure grigliate
Légumes grillées € 6,00
Grilled vegetables
Овощи на гриле

Patate al forno
Pommes de terre au four € 4,00
Baked Potatoes
Запеченый картофель



Les desserts /Десерты:

Dessert Maison € 6,00
Домашний десерт

Glaces Artisanale € 6,00
Мороженое Домашниего приготовления



Bevande/Boissons/Напитки

Acqua microfiltrata gassata o naturale
 Eau microfiltrée gazeuse ou naturelle € 4,00
 Microfiltered sparkling or still water
 Минеральная вода (газированная / негазированная)

Bibite analcoliche e succhi di frutta
 Boissons sans alcool et jus de fruits € 4,50
 Soft drink and fruit juices
 Безалкогольные напитки и фруктовые соки

Birra alla spina:
 Bière pression Cl. 25 € 4,50 Cl. 50 € 7,00
 Draught beer
 Разливное пиво

Birre in bottiglia cl.33
 Bière en bouteille cl.33 € 6,00
 Beer on bottle cl.33
 Пиво

Vino della casa rosso, rose o bianco:
 Vin en pichet rouge, rose ou blanc: Cl. 25 € 6,50 Cl. 50 € 10,00
 House wine red, rose or white:
 Домашнее вино (розовое, красное, белое)

Caffè		Decaffeinato		Caffè d'orzo	
Café	€ 2,00	Décaféiné	€ 3,00	Café d'orge	€ 3,00
Coffee		Decaffeinated		Barley coffee	
Кофе		Без кофеина		Кофе с сиропом из	
ячменя					

Cappuccino € 3,50
 Капучино

The € 3,50
 Thé
 Tea
 Чай

Cioccolata calda € 3,50
 Chocolat chaud
 Hot chocolate
 Горячий шоколад

Liquori € 6,00
 Liqueur
 Liqueur
 Ликёр

Riserve € 8,00
 Digestif
 Spirits
 Алкогольные напитки



La Cantina

Винный Погребок

Bianchi / Былое:

	Verre	Bout.
Moscato del Piemonte DOC 5,5°	€ 6,00	21,00
Spumante Extra Dry 11,50°	€ 6,00	22,00
Arneis Langhe DOC 13,50°	€ 7,00	24,00
Chardonnay Langhe Allure DOG 13,50°	€ 7,00	24,00
Pinot Grigio DOC Friuli 13°	€ 7,00	24,00
Gavi di Gavi DOCG 12	€ 7,00	25,00
Valdobbiadene Prosecco Extra Dry DOCG 11,50°	€ 8,00	25,00
Gewurztraminer Alto Adige DOC 14°	€ 8,00	26,00
Ribolla Gialla delle Venezie IGT 12,5	€ 8,00	26,00
Sauvignon Piemonte DOC 14°	€ 8,00.	27,00

Rosé / Розовое:

La Perle Roseline Côtes de Provence AoP (50cl)	€ 7,00	18,00
Birbetta Langhe DOC 13,50°	€ 6,00	22,00
Château Mentone Côtes de Provence Bio AoP	€ 7,00	25,00

Rossi / Красное:

Lambrusco Amabile IGT 7,5°	€ 6,00	20,00
Barbera d'Alba DOC 13,50°	€ 6,00	21,00
Dolcetto d'Alba DOC Bio 12,50°	€ 7,00	24,00
Château Luc Corbières Bio AOC 2018	€ 7,00	24,00
Barbera D'Asti Superiore DOCG 14,50°	€ 7,00	26,00
Nebbiolo Langhe DOC Bio 14°	€ 8,00	27,00
Ludovica "Cabernet, Barbera".		30,00
Ripasso Superiore Valpolicella DOC 13,5°		36,00
Barbaresco DOCG 14°		36,00
Barolo DOCG 14°		65,00
Amarone della Valpolicella DOCG 15°		75,00
Brunello di Montalcino DOCG 14,5°		95,00

Champagne

Шампанское:

Mandois Brut 12°	55,00
Piper Heidsieck Brut 12°	75,00
Deutz Brut Classic 12°	90,00

