



Rodolfo

Ristorante Italiano

Шеф:

Родолфо - член FIC - профессиональные шефы Италии

Кредитная/Дебитная карта: Мастер/Виза

Порции для детей (2-7 лет): маленькая паста €5.30 пожалуйста, спросите

Аллергия: к муке, луку, маслу – пожалуйста, сообщите об этом Родолфо или работникам

Последний заказ: в 23:00

Бесплатно: аперитив Шерри (сладкий или сухой), первая порция хлеба с томатным соусом, сделанным из сухих Итальянских помидоров.

Цена: в евро, включает VAT (7%) Поскольку продукты доставляются в ресторан ежедневно и маленькими порциями, пожалуйста, будьте терпимы, если окажется, что определенные блюда недоступны.

Холодные закуски

Родолфо Спесиаль Широкий ассортимент закусок (6-8) для 3-4 человек	32.00 €
Брушетта Хлеб с чесноком	5.00 €
Вителло Тоннато Нарезка говядины, украшенная каперсами, тунцом и майонезным соусом	8.00 €
Ростбиф Тонко порезанная нежная, розовая говядина, приготовленная на медленном огне	8.00 €
Аффетато Итальяно Блюдо итальянской ветчины и салями	8.00 €
Карпаччо Медитеран Копченая говядина, украшенная мелко нарезанными помидорами и соусом из винного уксуса	8.00 €
Прошутта оф Парма Ветчина, доставленная из Пармы (Италия), с дыней	8.00 €
Арросто ди Мальяли Тонко нарезанная свинина в горчичном креме, подаётся на салате	8.00 €
Каприно Фреско Свежий козий сыр с итальянской горчицей, рукола	8.00 €
Капрезе Сыр моцарелла, помидоры, свежий базилик, чеснок по выбору	8.00 €
Инсалата Родолфо Салат из свежего капустного листа Леттис, сыр, вареное яйцо, помидоры, и т.д. По выбору: вареная ветчина или цыпленок или тунец, чеснок, лук	8.00 €
Инсалата ди Аранче Салат из свежих апельсинов с луком, кедровыми орешками, рукола в лимонном соусе	8.00 €
Инсалата Миста Салат из Леттиса (капустный лист) и помидоров. На выбор: чеснок, лук	7.00 €
Паста Инсалата Салат из пасты Пенни, свежий помидор, цукини, зеленые оливки, сыр моцарелла На выбор: ветчина или цыпленок или тунец, чеснок, лук	8.00 €
Бресаоло Корпаччо Маринованная говядина на свежем салате из руколы с кусочками сыра пармезан	11.70 €
Имаджинейшон Маринованная говядина, ветчина Парма, сыр пармезан, дыня	11.70 €
Карпаччо Класико Филе тонко нарезанной сырой говядины вручную, с сыром пармезан и руколой.	11.70 €
Тартар фром Филет Говядина на авокадо с соевым соусом, отдельно: помидоры, лук, чеснок	13.90 €

Закуски из рыбы

Копченая Семга С салатом, свежим луком, оливками и кусочками сыра пармезан	9.00 €
Салат из креветок и спаржи С майонезом и вареными яйцами	11.70 €
Авокадо, креветки, копченая семга	11.70 €
Порто Фино Салат с авокадо, дыней, креветками и соусом, сделанным из авокадо и дыни	11.70 €
Ленд энд Си Свежий тунец, ветчина Парма, сыр моцарелла и дыня с оливковым маслом и травами	11.70 €
Свежий Тунец Карпаччо С апельсинами и жареным миндалем, заправленные соусом на основе оливкового масла, апельсина и винного уксуса	11.70 €
Свежая рыба-меч Карпаччо С жареными фисташками и авокадо Тунец/рыба-меч	11.70 €
Карпаччо Подается на салате из руколы с соусом из масла и винного уксуса	11.70 €

Специальные закуски от Родолфо

Кайн оф Айбериан Порк (ущелье из Иберейской свинины) Подается с жареными баклажанами и фисташками	9.00 €
Куриная грудка, начиненная ветчиной Парма Подается теплой, с кремом из сыра рикотта и дыней	9.00 €
Печень цыпленка с паштетом из гусиной печени Фуа Гра Подается на хрустящем хлебе с чесноком и травами	11.70 €

Теплые закуски

Свежая зеленая спаржа Подается с сыром пармезан	9.00 €
Томатный суп Свежий домашний томатный суп с базиликом	8.00 €
Минестроне Итальяно Густой овощной суп, только из свежих овощей	8.00 €
Фокачча Итальяно Пицца с орегано, оливковым маслом, чесноком. На выбор: помидоры	8.00 €
Пицца Фритта Пицца из четырех кусков, с сыром, ветчиной, салями. Зажарена	9.60 €
Моцарелла Фритта Зажаренный хлеб с сыром моцарелла и маленький салат	8.00 €
Фриттата (омлет) Бекон с картофелем или ветчина с цукини. На выбор: чеснок, лук	9.00 €
Сардина Фритте Свежие сардины, зажаренные в панировке во фритюрнице	8.00 €
Сауте ди Вонголе е Скампи Обжаренные моллюски и тигровая креветка с чесноком и томатами	13.90 €

Закуски с пастой (т.е. макаронными изделиями)

Лазаньетта - классическая лазанья с сырами болоньез и бешамель	8.00 €
Каннелоне Вердура - овощные каннелоне с помидорами, бешамель и песто	8.00 €
Каннелоне Карне - каннелоне с мясом, помидорами, сыром бешамель	8.00 €
Малая порция пасты - только в качестве закуски - спросите у работника	7.00 €

Главные блюда - Итальянский Ризотто (т.е. рис)

Время приготовления 40 мин., минимум 2 человека на Ризотто - цена на 1 человека

Ризотто ай 4 Формажжи - с 4 видами сыра	15.50 €
Ризотто ай Фунги - с грибами	15.50 €
Ризотто але Вердурэ - со свежими овощами	15.50 €
Ризотто Аспараго - со свежей зеленой спаржей	15.50 €
Ризотто ай Песке - с моллюсками и тигровой креветкой	15.50 €

Главные блюда с мясом

Петти ди Полло	13.90 €
Куриная грудка с лимоном, белым вином или в стиле "Миланез" (в панировке, зажаренный во фритюрнице). Гарнир: лапша или картофель	
Феттине ди Вителло	16.00 €
Миниатюрный стейк из телятины с лимоном, белым вином или в стиле "Миланез" (т.е. в панировке, зажаренный во фритюрнице). Гарнир: лапша или картофель	
Вителло кон Фуги	17.60 €
Молодой теленок с грибами. Гарнир: лапша или запеченный в духовке картофель	
Сальтимбока ала Романа	16.00 €
Молодой теленок с итальянской ветчиной Парма и приправа сверху. Гарнир: лапша или запеченный в духовке картофель	
Костолетте ди Агнелло	16.00 €
Отбивная ягненка. Гарнир: лапша или обжаренный картофель	
Особуко ала Миланезе	16.00 €
Костный мозг, пареный с овощами. Гарнир: лапша или запеченный в духовке картофель	
Баранина Особуко	16.00 €
Гарнир: лапша или запеченный в духовке картофель	
Жаркое из кролика	13.90€
Кролик с оливками и красным перцем. Гарнир:картофель	
Фегато Винициано	16.00 €
Печень молодого бычка с луком в белом вине. Гарнир: лапша или запеченный в духовке картофель	
Говядина по-ирландски	23.50 €
Смягченное филе говядины. Подаётся с обжаренным картофелем или зеленью (салат). Соус на выбор: горчичный крем; крем из сыров горгонзола/французский голубой сыр; чесночный	
Бычий хвост по-римски	16.50 €
Бычий хвост с помидорами, чесноком, др. овощами. Подаётся с запеченным в духовке картофелем или с лапшой	
Филе свинины	16.00 €
Подаётся с запеченным в духовке картофелем и овощами. Соус на выбор: горчичный крем; крем из сыров горгонзола/французский голубой сыр; чесночный	
Испанская свинина со свободных пастбищ	16.00 €
Иберийская свинина в виде отбивной, подается с салатом и запеченным в духовке картофелем.	

Фирменные блюда ресторана "Родолфо"

Брассато - тушеная в красном вине говядина, подается с вареным картофелем	16.00€
Арросто Мисто - Смесь говядины и Иберийской свинины, жаренные в собственном соку, блюдо подается с овощами и вареным картофелем -	16.00 €
Боллито - выбор тушеного мяса: говядина, свинина и цыпленок. Подается с вареным картофелем, овощами и соусами (майонез, горчица, перетертая петрушка)	16.00 €
Триппа ала Флорентина - рубец по-флорентински в томатном соусе и пастой Таглиателле -	16.00 €

Главные блюда из рыбы

Баккала Помодоро	16.50 €
Треска в томатном соусе с вареным картофелем	

Домашняя паста (т.е. макаронные изделия) приготовлена из свежих яиц и трех видов муки. Специально приготовлена для паст Таглиателле, Таглиолини, Равиоли

Особенные блюда из пасты, выбранные шефом Родолфо

Карбонара Романа особенное приготовление карбонары с яйцами, гуанчиале романо (вид бекона) и Спагетти	11.70 €
Спагетти Горгонзола спагетти с "итальянским голубым сыром" и зеленой спаржей	16.00 €
Таглиателле Фуги - широколенточная паста с грибами, чесноком, розмарином. На выбор: крем -	16.00 €
Таглиателле Верона - широколенточная паста со сладким перцем, помидорами, луком и свежим филе свинины -	16.00 €
Таглиателле Тоскана - широколенточная паста с баклажаном, помидорами, чесноком и свежим филе говядины	16.00 €
Таглиателле Аоста - широколенточная паста с грибами, чесноком, кремом и мясом молочного бычка -	16.00 €
Таглиателле Терра/Марэ - широколенточная паста с грибами, чесноком и креветками	16.00 €
Таглиателле Гарда - широколенточная паста с филе говядины и свинины, свежими помидорами Черри, креветками, чесноком -	16.00 €
Таглиателле Асти - широколенточная паста с грудкой цыпленка, свежими помидорами Черри, кабачками, чесноком, базиликом. На выбор: с кремом и/или креветками или свежими грибами вместо помидоров Черри -	16.00 €
Рагу Агнелло - барашек по-болонски, в болонском соусе. Подается с Таглиателле или Спагетти -	16.00 €
Цаннеллони Капра - большие "трубы" из пасты, начиненные баклажанами и козьим сыром в масляном соусе	16.00 €
Ноакки ай Фунги - картофельные вареники с грибами и чесноком -	16.00 €
Горгонзола Равиоли - домашние равиоли, начиненные "итальянским голубым сыром", подается с кремом (масло, сметана, шпинат, сельдерей)	15.00 €
Капра Равиоли - домашние равиоли, начиненные козьим сыром, в масле и травяной приправе	15.00 €
Зуккини Лазанья - лазанья с соусом бешамель и свежими кабачками -	12.80 €
Арансия Лазанья - лазанья с помидорами, базиликом, сыром пармезан и апельсиновым соусом -	12.80 €
Таглиателле Тартуфо - широколенточная паста с черными трюфелями	16.00 €
Таглиателле Фуа Фра - широколенточная паста с печенью утки Фуа Гра и черными трюфелями -	19.20 €

Блюда с пастой и рыбой

Салмоне - Таглиолини с легким соусом бешамель и копченой семгой -	10.70 €
Спагетти и Гамбас - с креветками, луком, свежим помидором, петрушкой. На выбор: острое или с бренди	16.00 €
Таглиателле Римини (можно заменить на спагетти) - с креветками, томатами Черри, чесноком, зеленью	16.00 €
Спагетти Ачуге - с анчоусами, луком. На выбор: острое -	13.70 €
Таглиателле Амалфи - с тигровой креветкой, томатами, кабачками и чесноком	16.00 €
Спагетти але Вонголе - со свежими моллюсками, томатами и чесноком -	16.00 €

Паста как главное блюдо

Домашняя паста из свежих яиц и трех видов муки используется для изготовления паст **Таглиателле Таглиолини, Лазанья, Каннелони, Нокки, Равиоли**

Сухая паста: Спагетти и короткая паста Пенне сделана только из муки и воды

Паста без содержания муки: у нас имеется также итальянская паста **(+€2.00)**

Все блюда из пасты являются основными блюдами, за исключением Болонез и томатного соуса, все блюда изготовлены на месте и на момент заказа, что типично для классической Итальянской кухни

Соусы и изготовление для разных видов пасты

(выберите тип пасты из Таглиателле, Таглиолини, Спагетти и короткой пасты Пенне)

Карбонара с яйцом, сыром пармезан, луком, беконом	9.60 €
Болонез (рагу) смешано из говядины, свинины, с помидорами, др. овощами, также чеснок, лук, оливковое масло первого отжима	9.60 €
Томатный классический томатный соус с чесноком, луком и свежим базиликом	9.60 €
Матричана - помидоры, черные оливки, каперсы, бекон, лук -	9.60 €
Тонно - тунец, черные оливки и томатный соус -	9.60 €
Пика оливковое масло, чеснок, лук, красный перец, каперсы, свежие помидоры, черные оливки	9.60 €
Аррабиата острый томатный соус с чесноком, луком и черными оливками	9.60 €
Наполи - помидоры, свежий базилик, сыр моцарелла, чеснок, орегано	9.60 €
Овощной - свежие овощи как баклажаны, сладкий перец, кабачки, помидоры, чеснок, лук	9.60 €
Бурро - растопленное масло с сафролом	9.60 €
Горгонзола - сливки с итальянским голубым сыром	10.70 €
Панна/Прошутто со сливками, луком и вареной ветчиной	10.70 €
Песто перетертые кедровые орешки, сыр пармезан, свежий базилик в оливковом масле	10.70 €
Равиоли - начиненные (выберите из соусов выше - спросите официанта) мясо: начинка из 3 видов мяса, овощи: свежий шпинат, сыр рикотта	10.70 €
<u>Каннелони, Лазанья, Нокки</u>	
Каннелони с начинкой Обжаренные в сухарях с соусом бешамель и/или томатным мясо: начинка из 3 видов мяса, овощи: свежий шпинат, сыр рикотта	10.70 €
Лазанья - классическая домашняя лазанья с мясом и соусом бешамель	10.70 €
Лазанья Песто - лазанья с песто и помидорами	12.30 €
Нокки - домашние картофельные вареники, выберите соус из выше перечисленных или спросите нашего официанта -	12.30 €

Пицца от Родольфо

Настоящая домашняя пицца с выдержкой 36 часов

Классическая Итальянская пицца

1. Маргарита - помидоры, сыр моцарелла, орегано -	8.50 €
2. Пуглези - помидоры, сыр моцарелла, орегано, сыр пармезан + лук -	8.50 €
3. Наполетана - помидоры, сыр моцарелла, орегано + анчоусы -	9.60 €
4. Прощутто - помидоры, сыр моцарелла, орегано + ветчина	9.60 €
5. Прощутто Фунги - помидоры, сыр моцарелла, орегано + ветчина и грибы	10.00 €
6. Фунги - помидоры, сыр моцарелла, орегано + грибы -	10.00 €
7. Тонно - помидоры, сыр моцарелла, орегано + тунец, оливки -	10.00 €
8. Горгонзола - помидоры, орегано, сыр горгонзола + рукола	10.00 €
9. Салями - помидоры, сыр моцарелла, орегано + итальянская салями -	10.00 €
10. Каприччоца - помидоры, сыр моцарелла, орегано + грибы, ветчина, артишоки, оливки	10.70 €
11. Салями Фунги - помидоры, сыр моцарелла, орегано + салями, грибы -	10.70 €
12. Бекон Фунги - помидоры, сыр моцарелла, орегано + бекон, грибы -	10.70 €
13. Салями Бекон - помидоры, сыр моцарелла, орегано -	10.70 €
14. Вердура - помидоры, сыр моцарелла, орегано + овощи -	10.70 €
15. Капрезе - помидоры, сыр моцарелла, орегано + оливки, базилик -	10.70 €
16. Песто - Помидоры + Песто и сыр пармезан -	10.70 €
17. Рустика помидоры, сыр моцарелла, орегано + копченая говядина, сыр пармезан	10.70 €
18. Ананас - помидоры, сыр моцарелла, орегано + ветчина, ананас -	10.70 €
19. Полло - помидоры, сыр моцарелла, орегано + свежий цыпленок и зелень -	11.70 €
20. Тутто Аффеттато - помидоры, сыр моцарелла, орегано + салями, ветчина, бекон, грибы	11.70 €
21. Родолфо Специаль - помидоры, сыр моцарелла, орегано + бресаола, ветчина Парма, зелень	12.80 €
22. Кальзоне (т.е. пирог с начинкой) - см выбор из пунктов с 4 по 18 -	10.70 €

Пицца с фантазией

30. 4 Формажо - помидоры, сыр моцарелла, орегано + сыр горгонзола, таллежио, пармезан, рукола	11.70 €
32. Парма - помидоры, моцарелла, орегано, пармезан + ветчина Парма, зелень	11.70 €
33. Бресаола - помидоры, моцарелла, орегано, пармезан + бресаола, зелень -	11.70 €
34. Каприно - помидоры, орегано + козий сыр, зелень	11.70 €
35. Тренто - помидоры, моцарелла, орегано, пармезан + копченая говядина, бекон	11.70 €
36. Тироло - помидоры, моцарелла, орегано, пармезан + свинина, копченая ветчина, зелень -	11.70 €
37. Генуя - помидоры, песто + козий сыр, зелень -	11.70 €
38. Сиена - помидоры, моцарелла, орегано, пармезан + филе говядины, чеснок, зелень-	13.30 €
52. Сальмоне Гамбас - помидоры, моцарелла, орегано + копченая семга и креветки	12.80 €

Добавочные ингредиенты к пицце, цена за каждый:

оливки (зеленые или черные), каперсы, лук	0.50 €
ветчина, бекон, сыр, анчоусы, зелень, яйцо, грибы, ананас	0.90 €

Напитки

Вино: красное, белое, розовое

Бутылка 0.75 л	13.90 €
0.25 л	4.80 €
0.50 л	9.60 €

Другие напитки

Мягкие напитки	2.10 €
Сок	2.60 €
Вода (0.50 л)	2.60 €
Пиво маленькое	2.10 €
Пиво большое	3.70 €
Пиво в бутылке 0.33 л	3.90 €
Стандартный длинный напиток	5.30 €
Кофе, чай	2.10 €
Кофе и бренди	3.20 €
Бренди	2.70 €

Вино нашего ресторана

Красное: Rioja - Zuazo Gaston Tempranillo сорт винограда: Темранилло 100%

Белое: Valencia - Murviedro сорт винограда: Мачен, Мерсегера, Москатель

Розовое: Penedès - Ros de Pacs
сорт винограда: Каберне - Мерло

Пиво в бутылках: Махо, Настро Азурро (Италия), Хайнекен, Сан Мигель,
Сан Мигель 00

Спросите нас о меню Итальянских и Испанских вин. У нас имеются Бароло, Чианти, Брунелло, Пино Грижио и т.д.