

Cinecittà Osteria Italiana е проект, в основата на който стои нашата философия за използване на най-висококачествени продукти с ясен и гарантиран произход, които първят възможно най-малка обработка и така запазват и подчертават естествените си вкусове и качества.

Тази философия е и в основата на цялата италианска кулинария.

В Cinecittà използваме пресни и сезонни продукти от малки локални фермери, които лично познаваме (ферма за биодинамично отглеждане на животни - чифлик „Ливади“; ферма „Омая Ранч“; ферма за био телета Black Angus от с. Гаганица, Чипровски балкан), а прайните ни продукти са 100% италиански (зехтин, сирена, колбаси, брашна).

Позволяваме си модерен прочит на класическите италиански рецепти чрез младия chef Алекс Димитров, а за съхраняване на италианската им същност се грижи *padrone di casa* Доменико Фабиано.

Виненият лист на Cinecittà е селектиран от нашите партньори и сомелиери - Доменико Фабиано и Ханес Перфлер, като голяма част от вината са избирани лично от тях, на място, в малки италиански изби и са доставени само за нашите ресторанти.

Cinecittà Osteria Italiana è un progetto basato sulla nostra filosofia di usare prodotti di alta qualità e di origine controllata e garantita, i quali vengono trattati il meno possibile per garantire e preservare il miglior gusto e qualità.

Questa filosofia è il fondamento di tutta la gastronomia italiana.

*Noi di Cinecittà, usiamo prodotti locali freschi e di stagione,
(conosciamo personalmente tutti i nostri fornitori, fattorie agricole e di animali biodinamici: azienda agricola “Livadi”, azienda agricola “Omaia”, azienda di bio vitelli Black Angus, vill. Gaganitsa, Chiprovski Balkan)
e prodotti 100% Italiani
(olio ex. vergine d’oliva, formaggi, insaccati, farine).*

Ci concediamo una moderna interpretazione della cucina classica italiana, interpretata dallo chef Alex Dimitrov e coadiuvato da Domenico Fabiano direttore di sala.

*La nostra carta dei vini viene curata dai sommelier
Domenico Fabiano e Hannes Perfler.*

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

Филе от леко опушена скумрия със соева майонеза с чесън и скариди, крем от цвекло и хайвер от балсамико (150 г)

Крем супа от пиква Хокайдо, поднесена с равиола с манатарки и прюфели (200 г)

Шоколадови равиоли, пълнени с патешко конфи и фоа гра, с песто от шам фъстък и крем от кестени (200 г)

Сочно свинско месо от порода Иберико, гопвено в продължение на 24 часа при ниска температура от 63 градуса, с карамелизиран шалот и пюре от боб Борлоти (250 г)

Крем супа от йогурт с портокалови крутони и менпов шоколад (150 г)

Цена: 77 лева

Автори:
chef Алекс Димитров
padrone di casa Доменико Фабиано

MENU DI DEGUSTAZIONE

Sgombro leggermente affumicato con soia maionese all'aglio e gamberetti, barbabietola e caviare di balsamico (150 g)

Vellute' di zucca Hokkaido, servita con porcini e tartufo (200 g)

Ravioli al cacao, ripieni di anatra confit e foie gras, con pesto al pistaccio e crema di castagne (200 g)

Maiale "Iberico" cotto a bassa temperature con scalogno e pure di fagioli Borlotti (200 g)

Zuppa alla crema di yogurt con crostini e cioccolato alla menta (150 g)

Prezzo: 77 leva

Autori:
chef Alex Dimitrov
padrone di casa Domenico Fabiano

ZUPPE

Vellutata di pomodori con zenzero e polipo

Доматена супа с джинджифил, сервирана със селари и октопод (300 г)
9,80 лв.

Алергени: октопод, целина

Vellutata di castagne con foie gras e mandorle

Крем супа със сопиран гъши дроб, карамелизирани кестени и прохи от бадеми
(350 г) 17,90 лв.

Алергени: яйца, синап, лактоза

INSALATE

Insalata con peperoni marinati, pasta d'olive, formaggio locale, rucola e pomodori rosa della casa

Салата с мариновани печени чушки, рукола, маслинова паста,
мариновано в зехпин и риган сирене и розови домати (400 г)
12,90 лв.

Алергени: лактоза

Caprese

Салата Капрезе – моцарела без консерванти,
произведена от малка семейна мандра, розови домати,
сос песто (300 г)

12,90 лв.

Алергени: лактоза, ядки

Burrata con pomodorini e rucola

Прясна бурата с рукола и чери домати (250г)
12,90 лв.

Алергени: лактоза

Insalata Pinolata

Салата буфала пинолата – микс от зелени салати и рукола, биволска моцарела, чери домати, сос песто и кедрови ядки (350 г)

16,90 лв.

Алергени: лактоза, ядки

Insalata con granchio greco, quinoa marinata, concasse di peperone rosso e verde, pomodori rosa e dressing al limone

Салата с месо от гръцки син рак, маринована киноа, конкасе от червена и зелена чушка, розов домати и хрупкава салата с лимонен дресинг (300 г)

19,90 лв.

Алергени: ядки, синап, ракообразни

ANTIPASTI

Premium selezione di salumi della Fattoria Chiapella – Piemonte, con tradizione centenaria:

Bio salame al Barolo, salame al tartufo, salame di manzo, prosciutto crudo San Daniele, spianata Calabria

Премиум селекция сурово-сушени деликатеси, произведени в бупикова работилница Chiapella в Пиемонт с над стогодишни традиции: (80 г / 9,90 лв.)

Био салам с Бароло, Прошутто крудо Сан Даниеле, салам с прюфел, Филето калабро

Prosciutto cotto affumicato

Прошутто копто на въглища 80 г / 7 лв.

Salame di manzo

Салам от говеждо месо 80 г / 12 лв.

Piatto misto di salumi

Микс колбаси плато (160 г / 24 лв.)

Био салам с Бароло, Прошутто крудо Сан Даниеле, салам с прюфел, Филето калабро

Bruschetta d'autore

Terrina di funghi selvatici, taleggio, uova di quaglia e tartufo fresco
Авторска брускетта с перин от диви гъби, сирене Таледжо, пълпъдъчи яйца и пресен български прюфел (200 г)

16,90 лв.

Алергени: лактоза, яйца, глутен

Baby calamari al vino bianco, aglio e prezzemolo

Задушени бейби калмари с бяло вино, чесън и магданоз (200 г)

18,80 лв.

Алергени: мекотели (калмари)

Tartara di vitello

Тартар от телешко месо (200 г)

19 лв.

Алергени: глутен, яйца, синап

Ostriche

Пресни стриди (1 бр.)

7,20 лв.

Алергени: морски дарове/стриди

Polipo soutè con patate novella e spuma di aglio, olio e peperoncino

Октопод с пяна алио е олио и печени пресни картофи (200 г)

29,60 лв.

Алергени: мекотели, целина, лактоза

PRIMI

La pasta da noi utilizzata e „ la Campofilone” – famoso pastificio per l'utilizzo di prodotti di alta qualita – quali farine e uova fresche.

Сухата паста, която имаме удоволствието да Ви стопвим, е „ la Campofilone”. Тя е считана от много от италианските шеф готвачи за най-добрата, която се произвежда. Тайната на нейното специално качество е в гарантирания произход на зърната, от които се прави брашното, изцяло отглеждани в собствено стопанство в най-добрия за семола регион – Marche. Яйцата са от отглеждани в стопанството на Campofilone свободни кокошки и пъдпъдъци.

Последната част – производството на пастата е по различна технология с бавно сушене на ниска температура, което запазва протеините, минералите и витамините.

В много от ресторантите със звезди Michelin използват точно тази суха паста и ние сме щастливи да я предложим на Вас – нашите гости.

Tagliatelle ai funghi porcini

Талятели с манатарки (300 г)

15,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, яйца

Gnocchi ai quattro formaggi

Пресни ньоки от лилави картофи с четири сирена (с горгонзола, скаморца, моцарела и Грана Падано) (350 г)

15,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Tagliatelle o risotto con tartufo

Талятеле / ризото с пресен български прюфел (300 г)

19,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, яйца

Risotto alla marinara, con frutti di mare e concasse di pomodori rosa

Ризото ала Маринара с пресни морски дарове и чери домати (450 г)

16,90 лв.

Алергени: лактоза, морски дарове

Tagliatelle con ragu` di vitello, verdure fresche e pesto di pomodori secchi

Талятеле със сос от телешко рагу, градински зеленчуци и песто от сушени домати (400 г) 18,90 лв.

Алергени: лактоза, глутен, яйца, целина

Tagliatele al limone, con polpa di granchio greco, spinaci freschi e capperi,
salsa al limone

Цитронени палятеле с месо от гръцки син рак, с пресен спанак и каперси,
в маслено - лимонен сос (300 г)

24 лв.

Алергени: ракообразни, лактоза, глутен, яйца

Linguine all'astice

Лобстер с лингуини

/пресен лобстер, приготвен с лингуини, пресни домати и зехтин/

за двама (950 г) - 149 лв.

за четирима (1950 г) - 260 лв.

Алергени: глутен, яйца, ракообразни

SECONDI DI PESCE

Filletto di tonno giallo, marinato agli agrumi e pepe,
servito con patata dolce e fagiolini

Стек от жълтопера риба тон, маринована в цитруси и три вида пипер,
поднесена с огретен от сладък картоф и хрупкав зелен боб (400 г)

31,50 лв.

Алергени: риба, яйца, лактоза

Filetto di branzino con ragu di cozze e asparagi, servito su salsa allo zafferano

Филе от лаврак, поднесен с рагу от миди и аспержи в мек шафранов крем (350 г)

29,90 лв.

Алергени: риба, мекотели, лактоза

Sogliola alla mugnaia - sogliola, burro, limone e prezzemolo

Морски език ала моная (за двама) /морски език, приготвен с лимон, магданоз и
зехтин, поднесен със зелена салата и картофи/

119 лв. / 1 кг

Алергени: риба, лактоза

SECONDI DI CARNE

Code di vitello al peperoncino, cotte a bassa temperature per 48 h, con pure al tartufo e pomodorini pachino

Леко пикантно месо от телешки опашки, готвени в продължение на 48 часа при ниска температура от 62 градуса, с пюре от картофи с прюфелово олио и печени чери домати (350 г)

28,90 лв.

Алергени: лактоза, целина, синап

Maiale "Iberico" cotto a bassa temperature con scalogno e pure di fagioli Borlotti

Сочно свинско месо от порода Иберико, готвено в продължение на 24 часа при ниска температура от 63 градуса, с карамелизиран шалот и пюре от боб Борлоти (400 г)

29,90 лв.

Алергени: синап

Salciccia fresca di vitello e foie gras, servita con crema di fave e finocchietto selvatico

Домашно приготвена наденица от гъши дроб и телешко бонфиле от Шароле от ферма Омая, с. Дивля, поднесена в крем от фава със зърна от фенел и чери домати (400 г)

26 лв.

Алергени: лактоза

Selezione speciali di carni stagionate, le quali possono essere preparate in BBQ "Big Green Egg" o in "Beefier" (griglia che raggiunge 850° C)

Селекция от избрани узрели телешки меса, които могат да бъдат приготвени на BBQ "Big Green Egg" с български био въглища или грил "Beefier", който развива температура от 850 градуса:

Filetto di vitello con ovoli, prataioli, porcini e patate al forno

Стек от българско телешко бонфиле със сос от горски гъби и картофи на фурна (450 г)

29,60 лв.

Ribe eye di Charolais, fattoria Omaia

Рибай от Шароле от ферма Омая, село Дивля, с четвърта степен на мраморизация
19,60 лв. / 100 г

Filetto di Charolais, fattoria Omaia

Бон филе от Шароле от ферма Омая, село Дивля с четвърта степен на мраморизация,
поднесено със сос от черен прюфел и Порто
24 лв. / 100 г

Fiorentina dalla razza "Chianina"

Стек Фиорентина от порода Кианина
128 лв. / кг

PIZZA

Ogni pizza viene preparata con salsa di pomodoro fresco su nostra ricetta originale, e preparate con farina italiana „00” o integrale.

Всяка пица се приготвя със сос от пресни домати по автентична рецепта и може да бъде изпълнена с класическо италианско брашно „00” или пълнозърнесто.

Margherita

Маргарита – моцарела, домати (400 г)

9,80 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Quattro Formaggi

Пица с четири сирена – горгонзола, пармезан, моцарела, скаморца, сметанов сос

(450 г)

14,50 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Piccante

Пица с лют салам – пикантен салам, моцарела, домати (450 г)

15,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Tonno

Пица с риба тон, песто от чушки, праз лук, домати, моцарела (500 г)

19,50 лв.

Алергени: риба, лактоза, глутен

Prosciutto

Пица с прошуто – прошуто крудо Национале, моцарела, рукола, чери домати, домати

(450 г)

19,60 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Tartufo

Пица с трюфели – пушено на дървени въглища прошуто копито, гъби, моцарела, крем от трюфели, домати (500 г)

19,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Bufalina

Пица с биволска моцарела и специален доматиен сос по рецептата на Heston Blumenthal, с който той сервира своята пица в ресторант с три звезди Michelin, "The Fat Duck" - London (450 г)

19,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Selezione di pane

Селекция италиански хлябове

(многозърнест, маслини и сушени домати, ръжен с квас и фенел, багета)

(500 г / 750 г)

за двама 8,70 лв. / за четирима 13,90 лв.

Алергени: глутен, следи от ядки