

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. Таганица, Чипровски балкан; био ферма Юндола), 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, azienda agricola biologica Yundola) 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

Поширано яйце от кокошки, отгледани в биодинамична ферма Чифлик Ливади, с. Дамяница, съчетано с крем от рикота и спанак, пресен прюфел и хайвер от съомга (150 гр.)

Крем супа от бели аспержи и Пино Гриджо, пюре от сладък грах и сопирана скарида от Галиполи (200 гр.)

Домашно приготвени пресни портели с рикота и съомгова пъспърва от язовир Доспат, поднесени с хрупкави аспержи и доматиен биск (150 гр.)

Хрупкаво филе от див лаврак размер 1+, поднесено с крем от сладък грах, тиквички на грил и домати конфи (220 гр.)

Шоколадова брускета с кумкуат, крем от биволско сирене и дехидратирани ягоди (150 гр.)

Цена: 77 лева

Автори:
chef Алекс Димитров
padrone di casa Доменико Фабиано

MENU DI DEGUSTAZIONE

Bio uovo in camicia con crema di ricotta e spinaci,
tartufo fresco e caviale di salmone (150 g)

Zuppa di asparagi con Pinot Grigio, crema di piselli e
gamberetti saltati da Gallipoli (200 g)

Tortelli con trota salmonata e ricotta, serviti con asparagi e bisque di pomodoro (150 g)

Filetto di branzino con crema di piselli, zucchini grigliate e pomodori confit (220 g)

Bruschetta al cioccolato, kumquat, crema con formaggio di bufala e
fragole disidratate (150 g)

Prezzo: 77 leva

Autori:
chef Alex Dimitrov
padrone di casa Domenico Fabian

ZUPPE

Vellutata di pomodori con zenzero e polipo

Доматена супа с джинджифил, сервирана със селари и октопод (300 гр.)

9,60 лв

Алергени: октопод, целина

Zuppa di asparagi con Pinot Grigio, crema di piselli e capesante

Крем супа от бели аспержи, Пино Гриджо, крем от сладък грах и Сен Жак (300 гр.)

16,90 лв

Алергени: лактоза, мекотели, рибни

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 гр.)

11,60 лв

Алергени: лактоза

Caprese

Салата Капрезе – прясна моцарела без консерванти, произведена от малка мандра /Gioie d'Italia/ в Пуля, розови домати, моцарела, сос песто (300 гр.)

11,90 лв

Алергени: лактоза, ядки

Burrata con pomodorini e rucola

Прясна бурата с рукола и чери домати (250 гр.)

12,90 лв

Алергени: лактоза

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 гр.)

19,90 лв

Алергени: ядки, синап, ракообразни

Insalata Pinolata

Салата буфала пинолата – микс от зелени салати и рукола, биволска моцарела и кедрови ядки (350 гр.)

16,90 лв

Алергени: яйца, лактоза

ANTIPASTI

Selezioni di salumi:

Salame Felino Verona, salame Golfetta, prosciutto crudo San Daniele, spianata Calabria

Специална селекция колбаси по избор: (80 гр. / 9.90 лв)

Салам Фелино Верони, Салам Голфета Голфера,

Прошутто крудо Сан Даниеле, Филето калабро пикантно

Prosciutto cotto affumicato

Прошутто копто на въглища 80 гр. – 7 лв

Bresaola

Брезаола Ладзери 80 гр. – 12 лв

Piatto misto di salumi

Микс колбаси плато (160 гр. / 21.60 лв)

Салам Фелино Верони, Салам Голфета, Прошутто крудо Сан Даниеле, Филето калабро пикантно

*Bio uovo in camicia con crema di ricotta e spinaci,
tartufo fresco e caviale di salmone*

Поширано яйце от кокошки, отгледани в биодинамична ферма Чифлик Ливади,
с. Дамяница, съчетано с крем от рикота и спанак, пресен прюфел и хайвер от
сьомга (200 гр.)

14,90 лв

Алергени: яйца, лактоза, рибни

Baby calamari al vino bianco, aglio e prezzemolo

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

15,90 лв

Алергени: мекотели (калмари)

Tartara di vitello

Тартар от телешко месо (200 гр.)

19 лв

Алергени: глутен, яйца, синап

Cous-Cous con polipo e pure di ceci

Ястие от Южна Италия с октопод, кус-кус, хумус и пресни домати (300 гр.)

19,60 лв

Алергени: октопод, глутен

Ostriche

Пресни стриди (1 бр.)

7,20 лв

Алергени: морски дарове/стриди

Polipo, servito su crema di burrata, balsamico ridotto e taralli Pugliesi

Сопиран октопод с крем от бурата, редуцирано балсамико и тарали от Пуля (300 гр.)

29 лв

Алергени: мекотели, лактоза, глутен

Black Tiger gamberi dell'oceano indiano, preparati in BBQ su crema di lenticchie al peperoncino e crostini d'arancia di Sicilia

Цели диви скариди Black Tiger, уловени в Индийския океан приготвени на BBQ "Big Green Egg" с пикантно пюре от леща и крупони от сицилиански портокал (300 гр.)

32 лв

Алергени: ракообразни, лактоза

PRIMI

Tagliatelle fresche propria produzione ai funghi porcini
Пресни домашно приготвени палятели с манатарки (300 гр.)

13,50 лв

Алергени: глутен, лактоза, яйца

Tagliatelle o risotto con tartufo
Палятеле / ризото с пресен български трюфел (300 гр.)

14 лв

Алергени: глутен, лактоза, яйца

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

Домашно приготвени цитронени палятеле с месо от гръцки син рак, с пресен спанак и каперси, в маслено - лимонен сос (300 гр.)

24 лв

Алергени: ракообразни, лактоза, глутен, яйца

Risotto alla marinara, con frutti di mare e concasse di pomodori rosa
Ризото ала Маринара с пресни морски дарове и чери домати (450 гр.)

14 лв

Алергени: лактоза, морски дарове

*Tortelli con trota salmonata e ricotta, serviti con asparagi e
bisque di pomodoro*

Домашно приготвени пресни портели с рикота и съомгова пъспърва от язовир
Доспат, поднесени с хрупкави аспержи и домапен биск (300 гр.)

19,50 лв

Алергени: риба, лактоза, глутен, яйца

*Linguine ai porcini con cuore di filetto di vitello, spinaci freschi e
doppia variazione di pesto*

Лингуини с тесто от гъби, с телешко бонфиле, пресен спанак и
два вида сос песто (350 гр.)

23,90 лв

Алергени: глутен, лактоза, яйца, ядки

Linguine all'astice

Лобстер с лингуини

/пресен лобстер, приготвен с лингуини, пресни домати и зехпин/
за двама (950 гр.) - 149 лв

за четирима (1950 гр.) - 260 лв

Алергени: глутен, яйца, ракообразни

SECONDI DI PESCE

*Filetto affumicato di trota salmonata con crema di barbabietola e rafano,
baby carote e zucchine grigliate*

Филе от леко опушена съомгова пъспърва от язовир Доспат, с крем от червено
цвекло и хрян, свежи моркови и пиквички, и прохи от пълнозърнест хляб (350 гр.)

24 лв

Алергени: риба, глутен

Filetto di branzino con crema di piselli, zucchini grigliate e pomodori confit

Хрупкаво филе от див лаврак размер 1+, поднесено с крем от сладък грах, пиквички
на грил и домати конфи (350 гр.)

34,90 лв

Алергени: риба

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/

110 ЛВ / 1 КГ

Алергени: риба, лактоза

SECONDI DI CARNE

Code di vitello al peperoncino, cotte a bassa temperature per 48h., 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 гр.)

23 ЛВ

Алергени: лактоза, целина, синап

Filetto di Iberico al BBQ, servito con patate dolci leggermente piccanti, caviale di balsamico ridotto, e crema di mandarino

Сочно свинско бонфиле от порода Иберико, приготвено на барбекю, поднесено с пикантна салата от бапат, хайвер от балсамова редукция и крем от мандарини (400 гр.)

29,90 ЛВ

Алергени: синап, глутен

Carne di coniglio con terrina di funghi selvatici, carote dolci e sbriciolata al tartufo

Бавно готвено на ниска температура месо от заек, с терин от диви гъби, сладки моркови и пълнозърнести прохи с прюфел (400 гр.)

21,90 ЛВ

Алергени: лактоза, целина, глутен, ядки

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" 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 гр.)
29,60 лв

Carne a punta di coltello con tartufo

Едрокълцано натурално телешко месо от ферма Омая (с. Дивля) с бял и черен трюфел от региона на Шуменското плато с гарнипура от пиквички на грил и чипс от картофи (350 гр.)
24,90 лв
Алергени: глутен

Costata di manzo locale di razza grigia

Рибай стек от биче от древната порода Българско сиво говедо (350 гр.)
43,90 лв
Алергени: лактоза, ядки, целина

Filetto di Charolais, fattoria Omaia

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

Ribe eye di Charolais, fattoria Omaia

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

PIZZA

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

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

Margherita

Маргарита – моцарела, домати (400 гр.)

9,80 лв

Алергени: глутен, лактоза

Quattro Formaggi

Пица с четири сирена – горгонзола, пармезан, моцарела, скаморца, сметанов сос (450 гр.)

14,50 лв

Алергени: глутен, лактоза

Piccante

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

15,90 лв

Алергени: глутен, лактоза

Prosciutto

Пица с прошуто – прошуто крудо Национале, моцарела, рукола, чери домати, доматиен сос (450 гр.)

19,60 лв

Алергени: глутен, лактоза

Tartufo

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

19,90 лв

Алергени: глутен, лактоза

Bufalina

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

19,90 лв

Алергени: глутен, лактоза

Nera

Пица с тесто nero ди сепия, скариди, пресен лук, доматиен сос и моцарела (500 гр.)

19,50 лв

Алергени: глутен, лактоза, ракообразни, мекотели

Selezione di pane

Селекция италиански хлябове

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

(500 гр./750 гр.)

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

Алергени: глутен, следи от ядки