

Cinecittà Osteria Italiana е проект, в основата на който стои нашата философия за използване на най-висококачествени продукти с ясен и гарантиран произход, които пърпят 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 (малка симбиотична ферма в предбалканското село Абланица – „Слънчевата ферма“; 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 нашият партньор и сомелиер - Доменико Фабиано, като голяма част от вина са избирани лично от него, 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 “Sunny farm”, 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 dal sommelier  
Domenico Fabiano.

## ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

Карпачо от червени аржентински скариди, мариновани в зехпин и фреш от билки, съчетани със соева майонеза и гел от нар (150 г)

Прясна бурата, пълнена с черен прюфел, поднесена с микс от чери домати, корал с босилек и мапча (250 г)

Домашно приготвени равиоли, пълнени с крем от рикота, бял прюфел и био жълтъци, поднесени в сос от прюфел (200 г)

Октопод, сопиран в стил Месински, поднесен със сферифицирани текстури от розови домати, зелени маслини и свежи подправки (250 г)

*Crostata di mele* - наша авторска интерпретация на база класически италиански десерт (150 г)

Цена: 89 лева

Автори:  
chef Алекс Димитров  
padrone di casa Доменико Фабиано

## MENU DI DEGUSTAZIONE

*Carpaccio di gamberi rossi argentini* (150 g)

*Burrata al tartufo nero, con ciliegini, corallo di Matcha e basilica* (250 g)

*Ravioli fatti in casa con ricotta, tartufo bianco, tuorlo bio, serviti con salsa al tartufo*  
(200 g)

*Polipo saute`, servito con sfera di pomodoro rosa, olive verdi e erbe fresche* (250 g)

*Crostata di mele* (150 g)

Price: 89 leva

Autori:  
chef Alex Dimitrov  
padrone di casa Domenico Fabiano

## ФЕРМЕРСКО МЕНЮ С ПРОДУКТИ С ДОКАЗАН ПРОИЗХОД

### *Petto di pollo marinato in salsa verde*

Мариновани гърди на барбекю от свободно отглеждани пилета във ферма „Sunny farm“, с гарнипура от пиквички, моркови и пресни картофи (300 г)

20,80 лв.

### *Polpette di vitello*

Телешки кюфтета от единствената сертифицирана био ферма за Black Angus в България от региона на Чипровския Балкан, с печен лук и гарнипура от картофи и зеленчуци на фурна (400 г)

20,90 лв.

### *Carne di maiale della fattoria simbiotica "Sunny farm", cucinata al barbecue, servita con insalata mediterranea*

Свинско контрафиле от ферма за свободно отглеждане на животни „Sunny farm“ в село Абланица, приготвено на барбекю, съчетано със салата Медитеранеа (350 г)

24,90 лв.

Алергени: синап

### *Bio uova di struzzo, servite con tartufo bulgaro, peperonata, pasta di olive e crema di avocado*

Яйце от щрауси, отглеждани в биодинамична ферма, съчетано с пресен български трюфел, поднесено с пепероната от червени чушки, маслинова паста и крем от авокадо (350 г)

26 лв.

Алергени: яйца

### *Pollo di fattoria simbiotica "Sunny farm", servito con pancetta, pistacchi e carciofi*

Пилешко месо от ферма за свободно отглеждане на животни „Sunny farm“ в село Абланица, поднесено с панчета, шамфъстък и пълен артишок (400 г)

26,90 лв.

Алергени: ядки, лактоза, глумен

## ZUPPE

### *Vellutata di pomodori con zenzero e polipo*

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

10,90 лв.

Алергени: октопод, целина

### *Veloute di asparago bianco con Pinot grigio, astice, avocado e melone liofilizzato*

Крем супа от бели аспержи и Пино гриджо, поднесена с месо от лобстер, крем от авокадо и лиофилизиран пъпеш (350 г)

16,70 лв.

Алергени: лактоза, соя, лобстер

## 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 зехтин и риган сирене и розови домати (400 г)

13,90 лв.

Алергени: лактоза

### *Insalata mista con zucchini, humus, pane multicereale e datterini*

Свежи зелени салати с гриловани италиански пиквички, хумус с крутони от многозърнест хляб и домати датерини (300 г)

13,90 лв.

Алергени: сусам, ядки, глумен

### *Caprese*

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

13,90 лв.

Алергени: лактоза, ядки

### *Burrata con pomodorini e rucola*

Прясна бурата, произведена от малка семейна мандра в Пуля,  
с рукола и чери домати (250 г)

13,90 лв.

Алергени: лактоза

### *Insalata Pinolata - insalata mista, pomodori, pinoli, mozzarella di bufala*

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

### *Burrata al tartufo nero, con ciliegini, corallo di Matcha e basilico*

Прясна бурата, пълнена с черен трюфел, съчетана с микс от чери домати,  
корал с босилек и матча (300 г)

17,90 лв.

Алергени: лактоза, яйца, глютен

## ANTIPASTI

### *Premium selezione di formaggi*

Селекция от специални италиански сирена (150 г):

*Castelmagno d.o.p.* - сирене от непастъоризирано краве мляко,  
с добавка от козе или овче мляко; *Formaggio di capra* – пвърдо сирене от козе мляко,  
покрило със слама; *Pecorino ubriaco* - сицилианско сирене с черен пипер, зрее в  
пещери и оплежава във вино Неро д'Авола; *Blu'bi* – меко сирене с боровинки

24,90 лв.

### *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 Пиемонте с над столгодишни традиции: (80 г / 12,90 лв.)

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

## Prosciutto cotto affumicato

Прошутто копито на възлища 80 г / 8 лв.

## Piatto misto di salumi

Микс колбаси плато (160 г / 25 лв.)

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

## Baby calamari al vino bianco, aglio e prezzemolo

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

19,80 лв.

Алергени: мекотели (калмари)

## Tartare Mare e Monte

Тартар от телешко бонфиле и пресни сприди (250 г)

29,90 лв.

Алергени: морски дарове /сприди, синап, яйца, глуцен, лактоза

## Polipo saute`, servito con sfera di pomodoro rosa, olive verdi e erbe fresche

Сопиран октопод, поднесен в стил Месински, със сферифицирани тексттури от розови домати, зелени маслини и свежи подправки (300 г)

31 лв.

Алергени: октопод, лактоза, целина

## Gamberi grigliati, serviti con BBQ salsa, chutney, hummus e chips di riso

Скариди на грил, глазирани с BBQ сос, поднесени с пикантно манго чатни, леко опушен хумус и оризов чипс (300 г)

38 лв.

Алергени: скариди, синап, ядки, целина

## 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.

*Spaghetti aglio, olio e peperoncino, prezzemolo e parmigiano*

Био спагети с чесън, зехтин, пеперончино, магданоз и пармезан (300 г)

12,90 лв.

Алергени: лактоза, яйца, глутен

*Spaghetti allo Scoglio con cozze, calamari, gamberi e pomodoro fresco*

Спагети Allo Scoglio с пресни черни миди, калмари, скариди и пресни домати (400 г)

18,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, морски дарове, яйца

*Ravioli fatti in casa con ricotta, tartufo bianco, tuorlo bio,  
serviti con salsa al tartufo*

Домашно приготвени равиоли, пълнени с крем от рикота, бял трюфел и био жълтъци, поднесени в сос от трюфел (300 г)

23,60 лв.

Алергени: глутен, яйца, лактоза

*Tagliatelle con filetto di vitello, spinaci freschi e doppia variazione di pesto*

Талятеле с гъби в тестото, сочно телешко бонфиле, пресен спанак, два вида сос песто и кедрови ядки (350 г)

26,90 лв

Алергени: глутен, лактоза, яйца, ядки



## Linguine all'astice

Лобстер с лингуини

/пресен лобстер, приготвен с лингуини, пресни домати и зехтин/  
за двама (950 г) - 156 лв.  
за четирима (1950 г) - 269 лв.

Алергени: глутен, яйца, ракообразни

Нашето ризото се приготвя с ориз Gallo - Gran Riserva, който отлежава една година в аерирани силози. Отглежда се в долината ПО, северна Италия – изключително богата почва и благоприятен микроклимат. The Gran Riserva е ориз, който е специално селектиран - само едно от всеки при зърна е избрано. Полученият ориз има богат сладък послевкус.

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

Ризото ала Маринара с пресни морски дарове и чери домати (450 г)  
21,90 лв.

Алергени: лактоза, морски дарове

## Chef's risotto - con burrata e verdure liofilizzate

Ризото Вердура

Нашата интерпретация на класическата рецепта Ризото Вердура – със сирене бурата и лиофилизирани зеленчуци (350 г)  
24,60 лв.

Алергени: лактоза, целина

## SECONDI DI PESCE

### Filetto di branzino, servito con patate, gamberi skordalia e spinaci

Филе от див лаврак в стил Френч рак, поднесено с авторска скордаля от картофи и скариди, задушен спанак и сос Велуте (400 г)  
28 лв.

Алергени: риба, лактоза, яйца, скариди, глутен, целина

### Filetto di tonno `pinna gialla` con patate e rosmarino, asparagi e salsa Biernese

Стек от жълтопера риба тон с огрепен от картофи и розмарин, хрупкави аспержи и сос Беарнез (400 г)  
36,90 лв.

Алергени: риба, лактоза, яйца, синап, соя



*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/  
125 лв. / 1 кг  
Алергени: риба, лактоза

*Astice al burro aromatizzato alle erbe, servito con asparagi,  
gel di finocchietto selvatico e salsa Béarnaise*  
Лобстер, сопиран в билково масло, поднесен с хрупкави аспержи,  
гел от фенел и сос Беарнез  
26 лв. / 100 г  
Алергени: ракообразни, лактоза, яйца

## SECONDI DI CARNE

*Guance di vitello, cotte per 24 ore a bassa temperatura,  
con finocchio caramellato e insalata calda di fagiolini croccanti*  
Бузи от млечно теле, готвени в продължение на 24 часа на ниска температура, с  
карамелизиран фенел и топла салата от хрупкав зелен боб (400 г)  
29,60 лв.  
Алергени: глутен

*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)  
34 лв.

*Costolette di agnello alle erbe croccanti, servite con orzo e funghi selvatici*  
Агнешки котлетки с хрупкава билкова коричка върху ризото от орцо и диви гъби  
(400 г)  
46,90 лв.  
Алергени: синап, глутен, лактоза

## ПРЕМИУМ СЕЛЕКЦИЯ ТЕЛЕШКО МЕСО

*Selezione speciali di carni stagionate, le quali possono essere preparate  
in BBQ "Big Green Egg"*

Премиум селекция от избрани узрели телешки меса, които се приготвят на  
BBQ "Big Green Egg" с български био въглища:

### *Carne di Charolais, Bulgaria*

Зряло говеждо месо от свободно отгледани пасищни телета от порода „Шароле“  
във ферма „Омая“ – с. Дивля, България:

Рибай стек – 21 лв. / 100 г

Томахоук стек – 21 лв. / 100 г

Фиорентина стек – 21 лв. / 100 г

### *Carne di Wagyu, Spagna*

Говеждо месо от порода Wagyu, отгледано във ферма „Santa Rosalia“, район Бургос, Испания

Рибай Wagyu – 79 лв. / 100 г

Бонфиле Wagyu – 73 лв. / 100 г

Крудо от Wagyu – 41 лв. / 50 г

Стек Чулетон – 44 лв. / 100 г

### *Filetto di bue Black Angus, Australia*

Бонфиле стек от ферма „Jack's Creek“, награждавана при поредни години за „World's  
Best Steak Producer“, порода Black Angus – Австралия

31 лв./100 г

### *Carne di manzo Giapponese Wagyu*

Говеждо месо от порода Wagyu (префектура Гинма, Япония) с най-висока степен на  
мраморизация, разрешена за износ – А5 и лимитирано количество от специален  
пърг, доставено със самолет свежо, незамразявано:

Рибай Wagyu А5 – 95 лв. / 100 г

Бонфиле Wagyu А5 – 115 лв. / 100 г

## 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, риган (400 г)

11,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

### Quattro Formaggi

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

17,60 лв.

Алергени: глутен, лактоза

### Piccante

Пица с люп салам – пикантен салам от бупикова работилница Chiarella в ПиEMONTE с над стогодишни традиции, моцарела, домати, риган (450 г)

18,50 лв.

Алергени: глутен, лактоза

### Prosciutto

Пица с прошуто – прошуто крудо Национале, моцарела, рукола, чери домати, домати (450 г)

21 лв.

Алергени: глутен, лактоза

### Bufoalina

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

21 лв.

Алергени: глутен, лактоза

## Tartufo

Пица с трюфели – пушено на дървени въглища прошуто копито, гъби, моцарела,  
пресен трюфел, домати (500 г)  
26,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

## Selezione di pane (con lievito madre)

Селекция италиански хлябове с квас  
(многозърнест, ръжен с квас и фенел, багета с лук, чабата)  
(500 г / 750 г)

за двама 8,90 лв. / за четирима 14,90 лв.

Алергени: глутен, следи от ядки