

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

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, готвено 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 крупони 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 noci (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

Zuppa di sponsali con pesto di calamari

Супа с праз лук и песто от калмари (350 г)

9,50 лв.

Алергени: лактоза, мекотели

Vellutata di pomodori con zenzero e polipo

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

9,80 лв.

Алергени: октопод, целина

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)

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 г)

11,90 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 и кедрови ядки (350 г)

16,90 лв.

Алергени: яйца, 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 домат и хрупкава салата с лимонен дресинг (300 г)

19,90 лв.

Алергени: ядки, синап, ракообразни

ANTIPASTI

Selezioni di salumi:

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

Специална селекция колбаси по избор: (80 г / 9,90 лв.)

Салам Фелино Верони, Салам Голфета Голфера, Прощуто крудо Сан Даниеле,
Филето калабро пикантно

Prosciutto cotto affumicato

Прощуто копто на въглища 80 г – 7 лв.

Bresaola

Брезаола Ладзери 80 г – 12 лв.

Piatto misto di salumi

Микс колбаси плато (160 г / 21,60 лв.)

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

Bruschetta d'autore

Terrina di funghi selvatici, taleggio, uova di quaglia e tartufo fresco

Авторска брускетта с терин от диви гъби, сирене Таледжо, пъдпъдъчи яйца и пресен български прюфел (200 г)

16,90 лв.

Алергени: лактоза, яйца

Baby calamari al vino bianco, aglio e prezzemolo

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

17,60 лв.

Алергени: мекотели (калмари)

Tartara di vitello

Тартар от телешко месо (200 г)

19 лв.

Алергени: глуцен, яйца, синап

Foie gras, marinato al porto e mandarino, con brioche di mandorla e crema di castagne

Фоа гра, Маринована в Порто и мандарини, с бадемов бриош и крем от карамелизирани кестени (300 г)

26,50 лв.

Алергени: лактоза, ядки, 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 пiana алио е олио и печени пресни картофи (200 г)

29,60 лв.

Алергени: мекотели, целина, лактоза

PRIMI

La pasta da noi utilizzata è „la Campofilone” – famoso pastificio per l'utilizzo di prodotti di alta qualità – 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 отгледани в собствено стопанство в най-добрия за семола регион – Marche. Яйцата са от отглеждани в стопанството на Campofilone свободни кокошки и пълпъдъци.

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)

13,50 лв.

Алергени: глутен, лактоза, яйца

Fagioli Cannellini con fili di chitarra, verdure di stagione e erbe aromatiche

Фаджоли Канелини с паста фили ди китара, пресни сезонни зеленчуци и свежи билки (350 г)

13,60 лв.

Алергени: целина, глутен, яйца

Gnocchi ai quattro formaggi

Пресни домашно приготвени ньоки с четири сирена (с горгонзола, пушена скаморца, моцарела и Грана Падано (350 г)

13,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Tagliatelle o risotto con tartufo

Талятеле / ризото с пресен български трюфел (300 г)

14 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)

14 лв.

Алергени: лактоза, морски дарове

Tagliatelle con ragu` di vitello, verdure fresche e midollo osseo

Талятеле със сос от телешко рагу, градински зеленчуци и сопиран костен мозък (400 г)

22,50 лв.

Алергени: лактоза, глутен, яйца, целина

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

Цитронени талятеле 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 при вида пипер, поднесена с огрепен от сладък картоф и хрупкав зелен боб (400 г)

31,50 лв.

Алергени: риба, яйца, лактоза

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

Филе от див лаврак, поднесен с рагу от миди и аспержи, и мек крем от праз лук и шафран (350 г)

36,90 лв.

Алергени: риба, мекотели, лактоза

Sogliola alla mugnaia - sogliola, burro, limone e prezzemolo

Морски език ала моня (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 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 трюфелово олио и печени чери домати (350 г)

23 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)

36 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” 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
92 лв. / кг

PIZZA

Le nostre pizze sono condite con salsa di pomodoro fresco. La farina utilizzata “Skura” del mulino Pivetti, ha il sapore tostato del grano arso, in perfetto equilibrio con la farina e la semola benché sia sempre possibile riconoscere le sue caratteristiche, non predomina sugli altri ingredienti, bensì li esalta.

Нашата пица се приготвя със сос от пресни домати по автентична рецепта и брашно от Pivetti – Skura. То идва от Пулия, където през XVIIIв. стърнищата се изгаряли, но зърната на сеголата оставали леко изпечени. Хората ги смесвали с пшенищата и получавали „grano arso” – „пепелно брашно“. Pivetti пресъздава тази древна традиция като чрез бавно печене на зърната от сегола върху каменна плоча осигурява специалния и леко опушен вкус на брашното.

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, доматиен сос, моцарела (500 г)

19,50 лв.

Алергени: риба, лактоза, глутен

Prosciutto

Пица с прошуто – прошуто крудо Национале, моцарела, рукола, чери домати,
доматен сос (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 доmatен 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