

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 (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 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 é 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 dai sommelier Domenico Fabiano e Hannes Perfler.

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

Крем супа от аспержи и Пино Гриджо, лобстер и крем от йерусалимски арпишок (200 г)

Прясна паста Неро ди сепия с филе от опушена змиорка и леко пикантен крем ди вердура (200 г)

Филе от черноморски барбун, поднесен с ферментирали репички и крем от сладък грах с лешници (250 г)

Млечно телешко месо от малка симбиотична ферма „Слънчевата ферма“, разположена в с. Абланица, бавно печено на ниска температура, съчетано със зелена чушка, крем от йерусалимски арпишок и гъби Кладница (250 г)

Мачедония Креатива (150 г)

Спудени плодови текстури, сервирани с ягодово сорбе и печен азот

Автори:
chef Алекс Димитров
padrone di casa Доменико Фабиано

MENU DI DEGUSTAZIONE

Vellutata di asparagi, con Pinot Grigio, astice e crema di topinambur (200 g)

Pasta Fresca al Nero di sepia con filetto di anguilla affumicato e crema di piselli (200 g)

Filetto di triglia del mar nero, mousse di avocado, ravanelli fermentati, crema di piselli e nocciole (250 g)

Carne di vitello (fattoria Sunny farm) cotta a bassa temperatura, condita con peperone verde, crema di topinambur e funghi (250 g)

Macedonia di frutta creativa (150 g)
Gelatine di frutta, servite con sorbetto di fragola e azoto liquido

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

Gaspaccio Verde - avocado, cetrioli, menta e peperoncino

Гаспачо Верде - наша интерпретация на гаспачо - авокадо, краставици, мента и

пеперончино (300 г)

8,90 лв.

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)

12,90 лв.

Алергени: лактоза

Insalata mista con zucchini, humus, pane multicereale e datterini

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

12,90 лв.

Алергени: сусам, ядки, глумен

Caprese

Салата Капрезе – моцарела без консерванти, произведена от малка семейна мандра /Gioie d'Italia/ в Пуля, розови домати,

сос песто (300 г)

12,90 лв.

Алергени: лактоза, ядки

Burrata con pomodorini e rucola

Прясна бурата, произведена от малка семейна мандра /Gioie d'Italia/ в Пуля,
с рукола и чери домати (250 г)

12,90 лв.

Алергени: лактоза

Terrine di peperoni, formaggio di bufala, datterini, aglio e basilica

Терин от мариновани печени чушки, крем от биволско сирене,
домати датерини и корал от ферментирал чесън и босилек (350 г)

14,50 лв.

Алергени: лактоза, яйца

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

Asparagi, formaggio di bufala, tartufo nero, peperone dolce, pane integrale

Мариновани аспержи, крем от биволско сирене и черен трюфел, чипс от сладка
червена чушка и земя от пълнозърнест хляб (400 г)

17,90 лв.

Алергени: лактоза, глутен

ANTIPASTI

Uova in camicia di fattoria biologica, servite con salsa dello chef e tartufo fresco bulgaro

Поширани фермерски яйца с хрупкави аспержи,
авторска салца верде и пресен български трюфел (250 г)

22 лв.

Алергени: яйца, глутен, лактоза, синап

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 стогодишни традиции: (80 г / 11,90 лв.)
Био салам с Бароло, Прошутто крудо Сан Даниеле, салам с прюфел,
Филето калабро

Prosciutto cotto affumicato
Прошутто копто на възлица 80 г / 7 лв.

Salame di manzo
Салам от говеждо месо 80 г / 13 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

Tartara di vitello
Тартар от телешко месо (200 г)
19 лв.
Алергени: глуцен, яйца, синап

Ostriche
Пресни стриди (1 бр.)
7,20 лв.
Алергени: морски дарове/стриди

Calamari al quadrato
Дуо калмари - калмари, приготвени в два стила (250 г)
25,90 лв.
Алергени: мекотели, глуцен, риба, целина

Polipo alla griglia con insalata di quinoa e verdure croccanti

Октопод на грил, маринован в Марсала и фреш от червено цвекло, поднесен върху салата от киноа и хрупкави зеленчуци (300 г)

29,60 лв.

Алергени: мекотели, целина

PRIMI

La pasta da noi utilizzata è „la Campoflone” – 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 Campoflone”. 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 Campoflone 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

Талятеле с манатарки (300 г)

15,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, яйца

Tagliatelle con tartufo

Талятеле с пресен български трюфел (300 г)

19,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, яйца

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)

25,90 лв

Алергени: глутен, лактоза, яйца, ядки

*Pasta Fresca al Nero di sepia con filetto di anguilla affumicato e
crema di piselli*

Прясна паста Неро ди сепия с филе от опушена змиорка и
леко пикантен крем от грах (400 г)

21,90 лв.

Алергени: риба, глутен

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

Нашето ризото се приготвя с ориз Gallo - Gran Riserva, който оплежава една година в аерирани силози. Оплглежда 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 ai funghi porcini

Ризото с манатарки (300 г)

15,90 лв.

Алергени: лактоза

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

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

17,90 лв.

Алергени: лактоза, морски дарове

*Arancini con spinaci e skamorza,
serviti con crema di John Dory ed erbe fresche*

Пресни домашно приготвени аранчини със спанак и сирене скаморца,
върху крем от риба Джон Дори с цитруси и билки (400 г)

18,90 лв.

Алергени: лактоза, риба, яйца

Risotto con tartufo

Ризото с пресен български трюфел (300 г)

19,90 лв.

Алергени: лактоза

SECONDI DI PESCE

Filetto di triglia del mar nero, topinambur gratinato, mousse di avocado, ravanelli fermentati, crema di piselli e nocciole

Филе от черноморски барбун, поднесен върху огрепен от Йерусалимски арпишок, мус от авокадо, ферментирали репички и крем от сладък грах с лешници (400 г)

22,90 лв.

Алергени: риба, лактоза, ядки

Filetto di branzino con ragu di cozze e asparagi, servito su salsa all'asparagi

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

29,90 лв.

Алергени: риба, мекотели, лактоза

Astice, servito con crema di noci brasiliane e ravioli ricotta e spinaci

Месо от лобстер, поднесен с крем от бразилски орех и равиола, пълнена с прясна рикота и спанак (400 г)

46 лв.

Алергени: ракообразни, глушен, целина, 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/

119 лв. / 1 кг

Алергени: риба, лактоза

SECONDI DI CARNE

Filetto di Iberico con funghi, mais e scalogno

Мариновано филе от свинско Иберико с грапинирани гъби кладница, ферментирали бейби царевички и крем от карамелизиран шалот (400 г)

24,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Filetto di gallina, servito su crema di spinaci e topinambur, e funghi

Филе от покачка, готвено с билково масло, върху крем от спанак и Йерусалимски арпишок и сопирани гъби кладница (400 г)

25,90 лв.

Алергени: целина, лактоза

Costolette di vitello Black Angus con fagiolini e pure di patata dolce

Деконструирани телешки ребра от Black Angus, зрели в камера над 21 дни, бавно печени в пещ на дърва, сервирани с хрупкав градински зелен боб и пюре от батат (400 г) 39 лв.

Алергени: целина, лактоза

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

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

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)

32,90 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 трюфел и Порпто

26 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)

9,80 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Quattro Formaggi

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

(450 г)

14,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Piccante

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

16,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Prosciutto

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

(450 г)

19,60 лв.

Алергени: глутен, лактоза

Guanciale

Пица с биволска моцарела, сос с опушени домати и бузи от свинско Иберико (480 г)

19,90 лв.

Алергени: лактоза, глутен

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 (con lievito madre)

Селекция италиански хлябове с квас

(многозърнест, ръжен с квас и фенел, багета с лук, чабата)

(500 г / 750 г)

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

Алергени: глутен, следи от ядки