

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 вината 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

Крем супа от аспержи и Пино Гриджо с биволско сирене, гъби пачи крак и пепел от ягоди (200 г)

Филе от леко опушена скумрия, поднесена с мармалад от чушки и хайвер от мед и балсамико (150 г)

Домашно приготвени равиоли, пълнени с крем от манпарка и прюфел, поднесени в бульон от градински домати и рикота с горски билки (200 г)

Телешко специатино, приготвено по автентична италианска рецепта с червено вино кианти и букет от сезонни зеленчуци и билки (250 г)

Авторска интерпретация на Канола сичилиана (150 г)

Цена: 77 лева

Автори:  
chef Алекс Димитров  
padrone di casa Доменико Фабиано

## MENU DI DEGUSTAZIONE

*Crema di asparagi e pinot grigio, funghi, formaggio di bufala e cenere di fragola (200 g)*

*Filetto di sgombro affumicato, servito con marmellata di peperone e caviale di balsamico (150 g)*

*Ravioli ripieni di porcino e tartufo, servito con brodo di pomodoro, ricotta aromatica (200 g)*

*Spezzatino rivisitato - Manzo cotto al chianti con verdure e odori (250 g)*

*Cannolo Siciliano d'autore (150 g)*

Price: 77 leva

Autori:  
chef Alex Dimitrov  
padrone di casa Domenico Fabiano

## ФЕРМЕРСКО МЕНЮ С ПРОДУКТИ С ДОКАЗАН ПРОИЗХОД

### *Tagliatelle con tartufo*

Талятеле с пресен български трюфел (300 г)

19,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, яйца

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

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

19,80 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 гарнитура от картофи и зеленчуци на фурна (400 г)

19,90 лв.

### *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)

24,90 лв.

Алергени: яйца

### *Coniglio cucinato al forno lentamente, servito con spinaci, zucca e salsa al vino merlot*

Фермерски заек, готвен на ниска температура, със спанак, пюре от печена пиква и сос от редуцирано вино Мерло (400 г)

24,90 лв.

Алергени: лактоза, целина

### *Carne di vitello cucinata a bassa temperatura, servita con crema di peperone verde, topinambur e funghi*

Млечно телешко месо от ферма за симбиотично отглеждане на животни в с. Абланица, бавно печено и съчетано със зелена чушка, крем от Йерусалимски арпишок и гъби кладница (400 г)

29,60 лв.

Алергени: целина, лактоза

## 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

### *Vellute' di zucca Hokkaido, servita con porcini e tartufo*

Крем супа от пиква Хокайдо, поднесена с равиола с манапарки и прюфели (350 г)  
9,80 лв.

Алергени: лактоза, глутен

## INSALATE

### *Insalata Terra*

*Insalata d'autore con verdure di stagione fermentate,  
formaggio di bufala, pane integrale-terra*

Авторска салата с ферментирали сезонни зеленчуци, крем от биволско сирене и земя от пълнозърнест хляб (300 г)

10,60 лв.

Алергени: лактоза, целина, глутен

*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

*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, глутен

## 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

## 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

## ANTIPASTI

### Filetto di sgombro affumicato, servito con marmellata di peperone e caviale di balsamico

Филе от леко опушена скумрия поднесена с мармалад от чушки и  
хайвер от мед и балсамико (250 г)

14,90 лв.

Алергени: риба, лактоза, мед

### Melanzane alla parmigiana decomposta- crema di melanzane, mozzarella di bufala, pomodorini e chips di parmigiano

Декомпозирано меланцане с пармезан, с крем от син домати, биволска моцарела,  
сотирани чери домати и пармезанов чипс (300 г)

18,90 лв

Алергени: лактоза, ядки

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 въглища 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

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)

Tartare Mare e Monte  
Тартар от телешко бонфиле и пресни стриди  
28,90 лв.  
Алергени: морски дарове/стриди, синап, яйца, глутен, лактоза

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

*Polipo marinato con sambuca, servito con insalata di stagione*  
Октопод, маринован в Самбука, поднесен с пъстра сезонна салата (250 г)  
29,60 лв.

Алергени: мекотели, целина

*Gamberi Black Tiger al BBQ, serviti con tartare di asparagi,  
zucchine e maionese di soia, glassa di mango*

Цели диви скариди Black Tiger, уловени в Индийския океан, приготвени на барбекю,  
с тартар от аспержи, пиквичка и соева майонеза, в глазура от манго (300 г)

36 лв.

Алергени: мекотели, 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.

*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

*Tagliatelle ai funghi porcini*  
Талятеле с манатарки (300 г)

15,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, яйца

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

Талятелеле с гъби в пестото, 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 seppia, con gamberi e salsa di pesce San Pietro*

Прясна паста Неро ди сепия с крем от риба Джон дори и сопирани скариди (400 г)

26,90 лв.

Алергени: глутен, яйца, риба, мекотели, лактоза

*Ravioli ripieni di porcino e tartufo, servito con brodo di pomodoro,  
ricotta aromatica*

Домашно приготвени равиоли, пълнени с крем от мантарка и прюфел, поднесени в  
бульон от градински домати и рикота с горски билки (350 г)

17,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза, 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

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 три 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



Risotto con tartufo  
Ризото с пресен български трюфел (300 г)  
19,90 лв.  
Алергени: лактоза

## SECONDI DI PESCE

*Lasagna decomposta, con filetto di branzino, asparagi, pomodoro confì,  
e crema di asparago bianco*

Деконструирана лазаня с филе от лаврак, гриловани аспержи,  
домати конфи и лек крем от бели аспержи  
26,60 лв.

Алергени: глутен, яйца, риба, лактоза

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

Стек от жълтопера риба тон, маринована в цитруци и при вида пипер,  
поднесена с огретен от сладък картоф и хрупкав зелен боб (400 г)  
31,50 лв.

Алергени: риба, яйца, лактоза

*Astice al burro aromatizzato alle erbe, servito con asparagi,  
gel di finocchio selvatico e salsa olandese*

Лобстер, сопиран в билково масло, поднесен с хрупкави аспержи, гел от  
фенел и сос Холандез

100 г - 25 лв.

Алергени: ракообразни, лактоза, яйца

*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

*Costolette di vitello con erbe aromatiche, funghi,  
sufle`di carciofo e patata, salsa demiglas*

Задушени млечни телешки котлети с билкова коричка, поднесени със суфле от артишок и картофи, гъби намеко и сос демиглас (400 г)

24,90 лв.

Алергени: синап, лактоза, мед

*Coniglio cucinato al forno lentamente, servito con spinaci,  
zucca e salsa al vino `merlot*

Фермерски заек, готвен на ниска температура, със спанак, пюре от печена тиква и сос от редуцирано вино Мерло (400 г)

24,90 лв.

Алергени: лактоза, целина

*Carne di maiale Iberico, servita con crema di zucca, scalogno e funghi*

Крежко свинско месо от порода Иберико с крем от тиква, карамелизиран шалот и ситирани гъби пачи крак (350 г)

24,90 лв.

Алергени: лактоза, мед

*Spezzatino rivisitato - Manzo cotto al chianti con verdure e odori*

Спецатино

Телешко спецатино, приготвено по автентична италианска рецепта с червено вино кианти и букет от сезонни зеленчуци и билки (400 г)

28 лв.

Алергени: мед

*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 г)

28,90 лв.

Алергени: целина, синап, мед, 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 прюфел и Порто  
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 люп 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 копто, гъби, моцарела, крем от трюфели, домати (500 г)  
19,90 лв.

Алергени: глутен, лактоза

## Bufalina

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)  
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