



LABOTTEGA

---

МЕНЮ

menu

Зелена салата с пресен жълтоперест тон, рукола, домати,  
каперси, пармезан, поръсена с дресинг от балсамова редукция  
300 г / 11,90 лв  
Алергени: мляко, риба

Салата от печено червено цвекло с бурата,  
тиквени семки и песто от магданоз  
(салатата може да бъде приготвена също с бурата с трюфел и пушена бурата.  
Моля, опитайте Вашия сервитьор.)  
300 г / 12,90 лв  
Алергени: мляко, ядки

Салата с топли бейби калмари, микс от свежи салати,  
портокалови филенца и чери домати  
275 г / 13,90 лв  
Алергени: мекотели

Салата Капрезе - домати, прясна моцарела,  
зехтин екстра върджин и домашно песто от босилек  
(Салатата може да бъде приготвена също с биволска моцарела, бурата,  
бурата с трюфел и пушена бурата. Моля, опитайте Вашия сервитьор.)  
280 г / 13,90 лв  
Алергени: мляко, ядки

Салата от домашно печени чушки, домати,  
мариновано краве сирене и рукола  
250 г / 10,90 лв  
Алергени: мляко

Микс от свежи салати с прошуто крудо, домати, фермерски яйца  
от „Съни Фарм“, с. Абланица и дресинг от босилекова майонеза  
280 г / 14,90 лв  
Алергени: мляко, яйца



САЛАТИ

salads

Брускети с домати, маслини Тагжаска, чесън и босилек  
200 г / 9,50 лв  
Алергени: глутен

Кростини със запечена моцарела и трюфелова паста  
220 г / 9,50 лв  
Алергени: глутен, мляко

Чикети (прочутите венециански тапаси)  
с хляб с квас, бавно готвена сьомга, карфиол и праз лук,  
поднесени с шотове върджин блъди меру  
200 г / 12,90 лв  
Алергени: глутен, риба

Крема ги полента ал тартуфо,  
поднесена с манатарки и яйце от ферма Съни фарм  
250 г / 9,90 лв  
Алергени: мляко, яйца

Пате мисти - пастет от сушени на слънце домати, сиренов  
мус с билки и зехтин аурелио, пастет от маслини, пастет от  
риба тон, поднесени с препечен хляб с квас на „Братя Хлебари“  
250 г / 12,90 лв  
Алергени: глутен, мляко

Хрупкави калмари, поднесени със сос ремулад и зелена салата  
250 г / 21,90 лв  
Алергени: глутен, мляко, мекотели, яйца



---

АНТИПАСТИ

antipasti

Крем супа от червена леща със свеж спанак и  
песто от сушени на слънце домати

300 мл / 6,90 лв

Алергени: мляко, ядки

Крем супа от тиква с гриловани печурки и печени тиквени семки

300 мл / 7,90 лв

Алергени: мляко, ядки



---

СУПИ

soups

Ръчно направени пресни равиоли с пълнеж от карфиол, картофи,  
праз лук и маскарпоне в салса пармиджана и прясна бурата  
със зрънца розов пипер  
300 г / 14,90 лв

Алергени: глутен, мляко, яйца

Пресни ръчно приготвени равиоли пеперонати  
(с червена чушка в тестото), пълнени със свежа моцарела и  
трюфел в крем от печена чушка и маслини Таджаска  
250 г / 16,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Суха паста „la Campofilone“ е считана от много италиански шеф готвачи  
за най-добрата. Качеството е гарантирано от произхода на зърната пшеница,  
които се отглеждат в собственото стопанство, яйцата от свободно гледани  
кокошки и пъдпъдъци и затворения цикъл на производство.

Спагети La Campofilone альо ольо със зехтин, чесън, пеперончино,  
магданоз и пармезан  
300 г / 9,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Папарделе La Campofilone с манатарки, праз лук и чесън,  
поръсени с пармеджано реджано  
300 г / 12,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Спагети La Campofilone с телешки кюфтенца от Шароле  
от ферма „Омая Ранч“, доматиен сос и пармезан  
330 г / 14,50 лв

Алергени: глутен, мляко

Таятели La Campofilone със свинска био нагеница от „Слънчевата  
ферма“ с. Абланица, с рагу бианко и песто от сушени домати  
300 гр / 17,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Таятели La Campofilone с манатарки, телешко бонфиле, спанак,  
песто от сушени домати и пармезан

/могат да бъдат изпълнени и с пресни, ръчно правени таятели със спанак в тестото/

300 г / 22,90 лв

Алергени: глутен, яйца, мляко



---

ПРИМИ

primi

Ризото със салсиче  
/телешки наденички от ферма „Омая Ранч“/  
манатарки, праз лук и пармезан  
/може да бъде изпълнено и без наденичката/  
300 г / 12,90 / 17,90 лв  
Алергени: мляко

Ризото / спагети nero ди сепия (с мастило от сепия)  
с бейби калмари, скариди и чери домати  
350 г / 17,90 лв  
Алергени: глутен, мекотели, ракообразни



---

ПРИМИ

primi

Пиците ни се правят с квас или както казват в Италия: Lievito madre (тесто майка). Правим ги с италианско брашно тип 00 и твърда пшеница /семола/, сос от сицилиански домати и задължително с италианска моцарела за пица.

Пица Маргарита - домати, моцарела, риган и пресен босилек  
400 г / 9,20 лв  
Алергени: глутен, мляко  
(Пица Маргарита с биволска моцарела - 15,90 лв)

Пица Салами - пикантен салам, домати, моцарела и риган  
400 г / 14,50 лв  
Алергени: глутен, мляко

Пица Капричоза - шунка, гъби, домати, моцарела, артишок и риган  
400 г / 14,90 лв  
Алергени: глутен, мляко

Пица кватро формаджи – домати, моцарела, таледжо, горгонзола и пармезан /може да бъде поръчана и без домати/  
400 г / 15,90 лв  
Алергени: глутен, мляко

Пица с прошуто крудо, моцарела, рукола и чери домати  
400 г / 16,90 лв  
Алергени: глутен, мляко



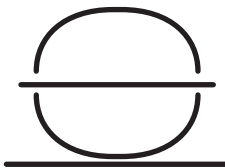
---

ПИЦА

pizza

Фермерски Бургер Блек Ангъс  
с хрупкав телешки бекон, сладък лук и мери-роуз сос в ръчно  
приготвен бриош, поднесен с пармезанов картоф на фурна  
400 г / 17,90 лв  
Алергени: глутен, мляко, яйца

Бургер Италиано  
телешко месо от ферма „Омая“ с моцарела, грилован домати,  
сладък лук, песто дженовезе и пармезанова  
майонеза в прясно изпечено хлебче фокача,  
поднесен с пармезанов картоф на фурна  
400 г / 17,90 лв  
Алергени: яйца, мляко, глутен, синап



---

БУРГЕРИ

bungers



Филе лаврак по месински  
(с доматиен сос, маслини таджаска и каперси)

300 г / 20,90 лв

Алергени: мляко, риба

Сьомга по тоскански,  
с пресен спанак, сушени доматиета и богат пармезанов сос

300 г / 21,90 лв

Алергени: мляко, риба

Скариди, готвени бавно в зехтин, чесън и люти чушки,  
поръсени с пушен червен пипер и поднесени с хляб с квас

250 г / 26,50 лв

Алергени: глутен, ракообразни

Запечен карфиол с пушен червен пипер, чили, праз лук и  
цели скилидки чесън, с тънки резенчета лайм и манатарки  
върху крем полента

350 г / 12,80 лв

Алергени: мляко

Пармиджана - класическо италианско ястие с патладжан,  
моцарела, домати и пармезан

380 г / 13,90 лв

Алергени: мляко, глутен

Яйца от свободно гледани насищни кокошки от „Слънчевата  
Ферма“ с леко пикантен доматиен сос, праз лук и моцарела

300 г / 12,90 лв

Алергени: мляко, яйца



ОСНОВНИ ЯСТИЯ - морски и вегетариански

sea food and vegetarian main courses

Сицилиански кюфтета от специално селектирано телешко месо от ферма „Омая“ замесени с пармезан, праз лук, пресни домати, черен пипер и сол, поднесени с накълцани домати и люти чушки и картофи на фурна

380 г / 18,90 лв

Алергени: мляко

„Полпете ди кавало“ – кюфтета от конско месо с трюфел и карамелизиран лук, поднесени с пънчета от праз лук с лек пармезанов сос, поръсени с хлебни трохи и с крем от картофи и тиква

400 г / 18,90 лв

Алергени: мляко

Филе от пилешки гърди с хрупкава коричка от „Слънчевата ферма“ (пасищни и био), готвени на ниска температура, поднесени с грейви сос с кестени, гъби и печен лук

350 г / 19,90 лв

Алергени: мляко

Свинска вратна пържола от породата Дюрюк, поднесена със стек от прясно зеле, запечено с егрозърнеста горчица

300 г / 15,90 лв

Телешки наденички от ферма „Омая“, поднесени с печени картофи и гъбен сос

350 г / 19,90 лв

Алергени: мляко

Телешки бузи, бавно готвени в су-вид със сос от червено вино, поднесени с гарнитура пюре от картоф и тиква, с пънчета от праз лук, поляти с лек пармезанов сос и хлебни трохи

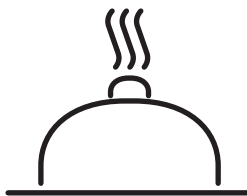
300 г / 21,90 лв

Алергени: целина, мляко

Телешко бонфиле със сос от манатарки, поднесено със запечени картофи и доматичета конфи

300 г / 29,90 лв

Алергени: мляко



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

main courses

Gelato – домашно производство

1 топка – 1,80 лв

Алергени: мляко, ядки, фъстъци, соя

Gelato – домашно производство

Пистакио, Сорбе Манго

1 топка – 2,80 лв

Алергени: мляко, ядки, фъстъци, соя

Gelato с бял трюфел – домашно производство

1 топка – 3,57 лв

Алергени: мляко, ядки, фъстъци, соя

Чийзкейк с тиква и джинджифил

1 бр. / 7,50 лв

Алергени: глутен, мляко

Домашно приготвен сладкиш от овесени ядки, кафява захар,  
сушени плодове и пълнозърнесто брашно,  
поднесен в сос от ванилово маскарпоне

150 г / 6,90 лв

Алергени: глутен, яйца, ядки, мляко

Мус от кестени с белгийски шоколад (80% какао)

с крем от маскарпоне и портокалов сок

90 г / 7,90 лв

Алергени: мляко, яйца, ядки

Крем йогурт с вишни с черен пипер, бадемов марципан

и млечен шоколад

160 г / 7,90 лв

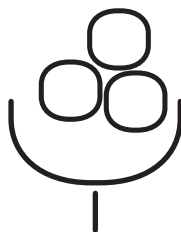
Алергени: мляко, ядки

Тирамису

150 г / 7,90 лв

Алергени: мляко, глутен, яйца

Изберете от нашата селекция от  
премиум италиански сирена на Casearia Carpenedo



---

ДЕСЕРТИ

desserts

Сушени на слънце домати  
100 г / 4,20 лв

Пресни гъби в домашна марината  
100 г / 2,90 лв

Сицилиански сладки маслини  
100 г / 4,90 лв

Краве сирене с подправки и зехтин  
100 г / 3,90 лв  
Алергени: млечни

Италиански маслини "Тагжаска"  
100 г / 3,90 лв

Артишок по Римски  
100 г / 5,70 лв

Малки червени чушенца, пълнени с меко сирене  
100 г / 5,80 лв  
Алергени: млечни



---

АНТИПАСТИ БАР

antipasti bar

### GORGONZOLA DOLCE D.O.P 50 г / 3,95 лв

Синьо сирене GORGONZOLA, характеризиращо се с мека и кремообразна текстура. Произвежда се от подобрено мляко и се отнася към продуктите марка DOP ("Denominazione di Origine Protetta" – Наименование със защитен произход)

### PECORINO 50 г / 4,95 лв

Пекорино е твърдо италианско сирене, което е произведено от овче мляко. Малко сирена в света могат да се похвалят с такава древна история като пекорино романо.

### SPEZIATO AL TARTUFO 50 г / 5,10 лв

Speziato е меко сирене, произведено от пастъризирано краве мляко. Черен трюфел се интегрира в пастата на сиренето преди пресоване. След кратък период на отлежаване в сиренето се втрива екстра върджин зехтин и подправки, като канела и индийско орехче. След един месец отлежаване, сиренето развива тънка кора с бронзов цвят, която е описана като „пясъкът на Йорданската пустиня“. Отдолу има мека паста с прекрасен аромат на земни трюфели, балансиран от ароматните, пикантни нотки от кората.

### CASIOBARRICATO 50 г / 5,45 лв

Сиренето CasioBarricato е съкровищница от вкусове и емоции, сирене отлежало в бъчви с червено вино и гжибри. Истинско изживяване с „пияно сирене“, подсилено от цвета на виното в кората, който има някои остатъци от гжибри. Сърцевината е светло жълта на цвят с редки и скъпоценни инфилтрации от мъст. Винените, свежи, плодови нотки са в перфектен баланс с нотките на сурово мляко, богати на аромати на билки, ванилия и подправки, всички са в баланс с отличен вкус

### CONCIATO AL PEPE 50 г / 5,53 лв

Conciato al Pepe е твърдо пастъризирано сирене от овче мляко, отлежало в подобрена смес от черен пипер. Отлежава минимум 5 месеца, през които развива много остър пиперлив вкус и ароматен послевкус. Това сирене взе второ място в Caseus Veneti 2013 в категорията „Ароматни сирена“.

### LUNA DI MIELE 50 г / 6,45 лв

Luna di Miele е сладък синтез между козе мляко и мед. Кората е покрита със слой естествен пчелен восък, перфектна рамка на това романтично и оригинално творение, приятна кадифена консистенция и сладък и характерен аромат на пчелен мед. С напредване на възрастта това сирене придобива много приятни ароматни тонове

### VENTO D'ESTATE® 50 г / 6,45 лв

Полуфиналист в конкурса CASEUS VENETI 2012 категория „FLAVOURED CHEESES“. Твърдо сирене, едно от най-известните и търсени италиански сирена на пазара, отлежало в бъчви с ръчно нарязано високопланинско сено - сено, което има повече от 200 цветя, ароматни и лечебни билки, (лайка, липов мед, изсъхнали жълти цветя, малуна, мента и акациев мед). Уникален и приятен ароматен вкус с послевкус на сено и цветя.

Съчетава се с акациев мед или конфитюри от цитрусови плодове или бели плодови конфитюри, пресни салати и пресни зеленчуци

### BLU '61® 50 г / 8,45 лв

- Победител на състезанието ALMA CASEUS 2012 в категория „Сини сирена“  
- Грамота от Slow Food и Onaf на конкурса „Infiniti Blu 2013“.

Меко синьо сирене, отлежало във вино Ragoso Passito IGT и червени боровинки. Интензивен и неповторим аромат, балансиран от сладките нотки на вино. С мека и кремообразна сърцевина и тънка червена кора, покрита с плодове отгоре, Blu '61 има поразителен, отличителен външен вид.

### BLUGINS 50 г / 9,95 лв

Иновативно синьо сирене, направено от краве мляко, узряло в Роби Мартънс Джин. Сиренето притежава сладост, свежест и кремообразност и е създадено за онези, които не обичат баналността и са готови да се потопят в едно истинско преживяване.



КОЛЕКЦИЯ ПРЕМИУМ СИРЕНА CASEARIA CARPENEDO

premium italian cheeses Casearia Carpenedo

## КИАПЕЛА САЛАМ С ТРЮФЕЛ

50 г / 6,95 лв

Черните трюфелови стърготини се смесват равномерно с подобрани меса и се пълнят в обвивки, по традиционна рецепта на Salumificio Chiarella. Това е колбасът с трюфел. Кралско месо, ароматно и автентично, внимателно сушено на два бавни етапа, в които излишната влага първо се отстранява, преди да се остави да почива при постоянна температура. Трябва да се каже, че това е най-луксозният от всички продукти на Salumificio Chiarella.

## САЛАМ С ВИНО БАРОЛО

50 г / 5,45 лв

Със силен, но деликатен вкус, саламът с вино Barolo от Salumificio Chiarella обединява два Langhe специалитета: салам и вино. И не какъвто да е вино, а този изискан нектар, наречен Бароло, който отлежава най-малко три години.

## КИАПЕЛА САЛАМ СТРОЛГИНО

50 г / 6,45 лв

Насладете се на този свеж, малък на диаметър колбас, но с невероятен вкус. Наистина вкусно месо, най-доброто от всички свински меса. Много крехък и деликатен, ще зарадва със сладост небцето на късметливите, които могат да го вкусят. Специфичният произход на месото прави Strolghino абсолютно изключителен салам.

## КИАПЕЛА ФИЛЕ С ВИНО БАРОЛО

50 г / 6,95 лв

Това е традиционен сушен продукт, приготвен от свинско филе. Филето с вино Barolo е акредитирано с PAT (Традиционен агро-хранителен продукт) от региона Пиемонт и се произвежда само в тази област. След внимателен подбор, мазнината се отстранява от свинското филе и то се подрязва внимателно и деликатно. След това се подсолва с морска сол няколко пъти на ден в продължение на няколко дни и се масажира на ръка. След това филето се потапя във вино Barolo DOCG, като се редуват почивка и масаж, докато виното не бъде напълно погълнато.

## КИАПЕЛА САЛАМ ОТ ГЛИГАН

50 г / 7,45 лв

Саламът от глиган е утвърден продукт в традицията на региона Ланге, поради присъствието на това животно из хълмовете му. В този колбас технолозите на Chiarella смесват най-крехкото месо от диви свине, към което добавя свинско месо в минимален процент. Веднъж смяно, месото е готово да бъде подправено и след това да се натъпче в естествена обвивка. Узряването става след около 30 дни. Когато се нарязва, резенът от подправения продукт е с тъмночервен цвят и се характеризира с нежен и вкусен дивечов аромат.

## Киापела Салам от говеждо месо

50 г / 5,95 лв

Това е напълно нов специалитет, със сигурност флагманът на Salumificio Chiarella. Месото на вола на Carrù е специално с първото си качество и защото, веднъж обезмаслено, осигурява несравними органолептични характеристики. Крайният резултат е уникален и безогрешен продукт, синтез на културата и природата на района. Благодарение на перфектното интегриране на съставките, смлени и смесени, говеждият салам е толкова ароматен и пикантен на небцето, ароматен и с интензивен червен цвят.

## КИАПЕЛА САЛАМ С ПЕПЕРОНЧИНО

50 г / 4,85 лв

Това е обединяването на два традиционни специалитета: салама, най-типичният продукт от региона Ланге, който фермерите и до днес произвеждат, като използват автентични традиционни методи; и пикантен лют червен пипер с произход от Южна Италия. Тази комбинация създава салама с лют червен пипер. Произвежда се със средно смяно свинско месо, избрано само от най-фините разфасовки. Без абсолютно никакви млечни брашна, той се пълни в естествени обвивки /черва/ и се връзва в различни размери. Идеален за тези, които обичат по-пикантни вкусове.



## КОЛЕКЦИЯ ПРЕМИУМ КОЛБАСИ CHIARELLA

premium italian sausages Chiarella

Домашна лимонада с краставица, лайм и бъз	250 мл / 2,90 лв
Домашен сок от бъз	250 мл / 2,20 лв
Студено пресован, 100% натурален органик сок от ябълка	250 мл / 3,30 лв
Студено пресован, 100% натурален органик сок от ябълка с джинджифил	250 мл / 4,50 лв
Италианска газирана вода Сан Пелегрино	250 мл / 3,90 лв
Италианска газирана вода Сан Пелегрино	750 мл / 5,90 лв
Италианска минерална вода Di Lurisia	500 мл / 5,90 лв
Италианска минерална вода Di Lurisia	750 мл / 6,90 лв
Италианска газирана вода Di Lurisia	500 мл / 5,90 лв
Италианска газирана вода Di Lurisia	750 мл / 6,90 лв
Бялата вода от Рила планина	500 мл / 2,00 лв
Бялата вода от Рила планина	1 л / 2,70 лв
Прясно изцеден сок от портокал	200 мл / 4,95 лв
Айран от фермерско мляко от „Ярлово“	250 мл / 2,00 лв




---

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

non alcoholic drinks

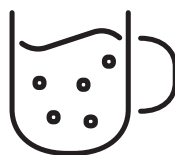
Шуменско специално / наливно	330 мл / 2,40 лв
Шуменско специално / наливно	500 мл / 3,40 лв
Туборг бутилка	330 мл / 3,00 лв
Будвайзер	330 мл / 4,20 лв
Ердинггер	330 мл / 5,90 лв
Ердинггер Вайс	500 мл / 6,90 лв
Карлсберг	330 мл / 3,60 лв
Карлсберг (безалкохолна бира)	330 мл / 3,90 лв

#### ИТАЛИАНСКА БИРА

Перони	330 мл / 4,90 лв
Перони	660 мл / 7,50 лв
Морети	330 мл / 4,90 лв
Морети	660 мл / 7,90 лв
Настро Азуро	330 мл / 5,50 лв
Настро Азуро	660 мл / 8,00 лв

#### КРАФТ БИРА

Гримберген Пейл Ейл	330 мл / 5,90 лв
Гримберген Дабъл Амбър	330 мл / 5,90 лв




---

БИРА

beer



Грана от Венето Marcati	50 мл / 3,90 лв
Грана Riserva Marcati (отлежала 18 мес. в барик)	50 мл / 5,30 лв
Уилямс с истинска круша	50 мл / 4,90 лв
Вогка Finlandia	50 мл / 3,50 лв
Уиски J&B	50 мл / 4,00 лв
Уиски Jameson	50 мл / 4,50 лв
Стралджанска мускатова отлежала (лимитирана серия)	50 мл / 4,90 лв
Стралджанска мускатова	50 мл / 3,70 лв
Перно	50 мл / 4,50 лв
Узо Plomari	50 мл / 3,50 лв
Джин Beefeater	50 мл / 3,50 лв
Самбука	50 мл / 3,50 лв




---

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

alcoholic drinks

Аперол	50 мл / 3,50 лв
Кампари	50 мл / 4,90 лв
Ром Бакарди	50 мл / 3,50 лв
Амарето	50 мл / 3,00 лв
Ликьор италиански с дива ягода	50 мл / 4,90 лв
Ликьор Франгжелико	50 мл / 5,90 лв
Лимончело	50 мл / 4,50 лв
Амаро Аверна	50 мл / 4,50 лв
Сайгер Somersby	330 мл / 3,30 лв
Hugo (просеко DOC, сок от бъз, мента)	200 мл / 6,90 лв
Campari Tonic (кампари, тоник)	200 мл / 6,90 лв
Aperol Spritz (аперол, просеко DOC, портокал)	200 мл / 6,90 лв
Prosecco Милесимато Тозо DOC	150 мл / 4,90 лв




---

## КОКТЕЙЛИ И ЛИКЬОРИ

cocktails and liquors

Кафе еспресо Columbus Specialty Coffee	35 мл / 2,80 лв
Кафе еспресо Columbus Specialty Coffee с мляко	60 мл / 3,30 лв
Лате макиато	250 мл / 4,00 лв
Капучино	250 мл / 4,00 лв
Мляко с какао	200 мл / 2,50 лв
Чай	250 мл / 3,90 лв
Топло мляко с истински разтопен шоколад	120 мл / 2,70 лв



ТОПЛИ НАПИТКИ

hot drinks