



PIAZZA ITALIANA

## SET MENU

120 EUR - 2 personām / for 2 persons / для 2 персон

### STARTERIS / STARTER / СТАРТЕР

#### FOCACCE PIAZZA ITALIANA & ALL'AGLIO

Divas vienā- ar mocarellas sieru un tomātiem, un ar ķiplokiem, parmezānu un rozmarīnu  
Two in one-with mozzarella cheese and tomatoes and with garlic, parmesan and rosemary  
Два в одном-с сыром моцарелла и помидорами и с чесноком, пармезаном и розмарином

#### BURRATA

Svaigais siers ar saldajiem tomātiem un sarkanajiem sīpoliem  
Burrata cheese with sweet tomatoes and red onions  
Молодой сыр буррата со сладкими помидорами и базиликом

#### VITELLO TONNATO

Teļa gaļa ar tunča mērci | Veal with tuna sauce | Телятина с соусом из тунца

#### CARPACCIO DI BRANZINO

Jūras asara karpāčo | Sea bass carpaccio | Карпаччо из сибаса

#### CARPACCIO DI POLPO

Astoņkāja karpāčo | Octopus carpaccio | Карпаччо из осьминога

#### CARPACCIO DI VITELLO

Teļa gaļas karpāčo ar trifeli | Veal carpaccio with truffle | Карпаччо из телятины с трюфелем

.....

### PAMATĒDIENS / MAIN COURSE / ОСНОВНОЕ БЛЮДО

#### PASTA AL TARTUFFO

pagatavota Pecorino Romano siera ritulī | in Pecorino Romano cheese wheel | в головке сыра Пекорино Романо

#### RAVIOLI CON GRANCHIO

Ravioli ar krabja gaļu | Ravioli stuffed with crab meat | Равиоли с мясом краба

#### TAGLIATELLE AI PORCINI

Tagliatelle ar baravikām krējuma mērcē  
Tagliatelle with porcini mushrooms in creamy sauce  
Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе

#### RISOTTO CON ASPARAGI E GAMBERONI

Risoto ar sparģeļiem un tīģergarnelēm  
Risotto with asparagus and prawns  
Ризотто со спаржей и тигровыми креветками

.....

### DESERTS / DESERT / ДЕСЕРТ

#### GELATO MISTO

Mājas saldējuma izlase | Assorted homemade ice cream | Ассорти из домашнего мороженого