



Antipasti freddi – Aukstās uzkodas – Холодные закуски - **Cold starters**

Bruschetta classica (aglio, pomodoro, basilico e olio) 4,20

Klasiska grauzdēta maize (ķiploks tomāts un baziliks)
Классические тосты брускетта (чеснок, помидоры и базилик)
Traditional bruschetta (garlic, tomatoes and basilic)

Fantasia di bruschette 6,90

(classica, funghi marinati al limone con crudo, zola pere noci, pate di foie gras)

Brusketas asorti
(ar sēnēm citronu marinādē un Parmas šķiņķi, sieru Gorgonzola, pīles aknu pastēti un klasiskā)
Ассорти из брускет
(с маринованными грибами и Пармской ветчиной, сыром Горгонзола, паштетом из foie gras, и классическая)
Assorted bruschette (with marinated mushrooms and Parma's ham, pate foie gras, Gorgonzola cheese and traditional)

Caprese di Bufala 8,90

Mozzarellano bifeļu piena ar ķiršu tomātiem un rukolassalātiem
Моцарелла Буфалас томатами черри и салатом руккола
Caprese with Bufala mozzarella, cherry tomatoes and rucola salad

Scamorza affumicata alla piastra su letto di funghi 7,20

Kūpinātais siers Scamorza ar ceptām sēnēm
Копченый сыр Скаморца с жареными грибами
Smoked cheese Scamorza with sauteed mushrooms

Ostriche al natural 19,50

Austeres al naturale
Устрицы al natural

Oysters al natural

Pere bardate allo speck con salsa al Gorgonzola 8,90

Cepti bumbieri ar bekonu un Gorgonzola mērci
Груши запеченные с беконом и соусом Горгонзола
Baked pears with bacon and Gorgonzola sauce

Carpaccio di manzo con Parmigiano e Rucola 9,20

Карпаччо говядины с рукколой и сыром Пармизан
Liellopu gaļas Carpaccio ar Parmegano sieru un rukolu
Beef Carpaccio with Parmesan cheese and Rucola

Cozze alla marinara con crostone 7.00

Mīdijas svaigu tomātu mērcē
Мидии в свежем томатном соусе
Mussels in fresh tomato sauce

Foie Gras con miele al caramello e Calvados 19,20

Foie Gras с карамелизированными яблоками и Calvados
Foie Gras ar karamalizētiem āboliem un Calvadosu
Foie Gras with caramelized apples and Calvados

Tartara di tonno con cipolla rossa e senape antica 11,20

Taratars no tuņča ar sarkaniem sīpoliem un Dijon sinerpēm
Тартар из тунца с красным луком и горчицей Dijon
Tunafish tartare with red onion and Dijon mustard

Selezione di formaggi misti (Gorgonzola, Parmigiano, Provolone, Scamorza e Bri) con marmellata di arance e miele 18,90

Siera plate ar ievārījumu un medu (Gorgonzola, Parmigiano, Provolone, Scamorza un Bri)
Сырная плата с джемом и мёдом (Горгонзола, Пармизан, Проволоне, Скаморза, Бри)
Cheese platter with jam and honey (Gorgonzola, Parmigiano, Provolone, Scamorza and Bri)

Salumi affettati misti (salami Milano, Prosciutto crudo, Pepperoni, Pancetta) 17,20

Tradicionāla itāļu gaļas uzskoda (salami Milāno, Parmas šķīnkis, Pepperoni, Pancetta)
Традиционная итальянская закуска (Миланское салями, Пармская ветчина, Пепперони, Панчетта)
Traditional italian meat assorted (salami Milan, Parma ham, Pepperoni, Pancetta)

Insalate e Zuppe – Salāti un zupas – Салаты и Супы - Salads and Soups

Insalata mista della casa (lattuga, rucola, carciofi, pomodori, carote grattugiate ed olive) 6,80

Salātu mix mājas gaumē (rukola, salātu mix, artišoki, tomāti, rīvēti burkāni un olīves)
Салат по-домашнему (руккола, латук, артишоки, томаты, тёртая морковь, маслины)
House salad mix (Rucola, lettuce salad, artichokes, tomatoes, grated carrots, olives)

Insalata alla Cesare con straccetti di pollo 8,50

Cēzara salāti ar vistu vai tīgērgarnelēm
Салат Цезарь с курицей или тигровыми креветками
Caesar salad with chicken bites or tiger prawns

Bocconi di filetto in insalata 9,50

Liellopu filejas salāti ar mozzarelas sieru, ķiršu tomātiem, rukkolas salātiem balsamiko mērcē
Салат с говяжьей вырезкой, моцареллой, помидорами черри, салатом руккола в бальзамическом соусе
Beef tenderloin salad with Mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad in balsamic vinaigrette

Insalata di gamberi alla "Fellini" con pomodorini, lattuga, rucola, radicchio in salsa di senape 8,70

Salāti "Fellini" ar garnelēm ķiršu tomātiem, salātiem rukkola un radicchio vieglā sinepju mērcē
Салат «Феллини» с креветками, томатами черри, листьями латука, рукколой и радиккио в легком горчичном соусе
"Fellini" salad with shrimp, cherry tomatoes, lettuce, rocket and radicchio salads in light mustard sauce

Minestrone di ortaggi 4,80

Dārzeņu zupa Minestrone
Овощной суп Минестроне
Vegetable soup Minestrone

Pappa al pomodoro su crostone di pane con Mozzarella e olio ExtraVergine 6,50

Tomātu zupa ar mozzarella sieru un olīveļļu ExtraVergine
Томатный суп с сыром Моцарелла и оливковым маслом ExtraVergine
Tomato soup with Mozzarella cheese and olive oil ExtraVergine

Zuppa di pesce al limongrass e dragoncello 11,90

Zupa no jūras veltēm ar citronzāli un estragonu
Суп из морепродуктов с лимонным сорго и эстрагоном

Fish soup with lemongrass and dragoncello

Primi piatti –Pirmie ēdieni un Pastas - Первые блюда и Пасты–First course and Pastas

Tagliolini al pomodoro fresco e basilico con Mozzarella 6,50

Pasta Tagliolini ar svaigu tomātu, baziliku, Mozzarella sieru un pesto
Паста Тальёллини с томатами, базиликом, сыром Моцарелла и песто
Pasta Tagliolini with fresh tomatoes, basilic, Mozzarella cheese and pesto

Gnocchi gratinati con ragù e mozzarella 6,90

Septi gnocchi ar gaļas ragu un mozzarella sieru
Ньокки запеченные с мясным рагу и Моцареллой
Gratinated gnocchi with Bolognaise sauce and Mozzarella

Ravioli Ricotta e spinaci in crema di noci e Gorgonzola 9.90

Ravioli ar Ricotta sieru un spinātiem valriekstu un Gorgonzolas mērcē
Равиоли с сыром Рикотта и шпинатом в ореховом соусе и сыром Горгонзола
Ravioli with Ricotta cheese and spinach in walnut and Gorgonzola sauce

Linguine al „Gambero Rosso” 13.90

„Gambero Rosso” pasta linguine ar jūras veltēm
„Gambero Rosso” паста Лингуини с морскими дарами
„Gambero Rosso” pasta Linguine with seafood

Paccheri con ragu di daino con timo 11,90

Paccheri pasta ar stirnas ragu un timiānu
Паста Паккери с рагу из косули с тимьяном
Paccheri pasta with ragout of doe and thyme

Spaghetti “Amarcord” con gamberi e porcini 10,20

“Amarcord”- spageti ar baravikām un tīģergarnelēm
«Амаркорд»- спагетти с боровиками и тигровыми креветками
“Amarcord” - spaghetti with mushrooms and tiger prawns

Risotto ai funghi porcini su cestino di Parmigiano 11.90

Risotto ar baravikām Parmigiano siera grozā
Ризотто с белыми грибами в корзиночке из сыра Пармизан
Risotto with porcini mushroom in a basket of cheese Parmigiano

Risotto ai quattro formaggi 11,90

Risotto ar četru veidu sieriem
Ризотто с четырьмя видами сыров
Risotto with four cheeses

Risotto alla Marinara 13,90

Risotto ar jūras veltēm
Ризотто с морскими дарами
Risotto with seafood

Secondi piatti – Otrie ēdieni – Вторые блюда - Main courses

Trancio di spada alla Siciliana 15,90

Zobenzivs steiks ar svaigiem tomātiem Sicīlijas stilā
Рыба-меч под соусом из свежих томатов по-сицилийски
Swordfish steak with fresh tomato sauce Sicilian style

Salmone in panzanella 15,90

(peperoni grigliati, pomodoro, cipolla rossa, capperi, olive, olio, aceto)
Cepts lasis ar grilētiem pipariem, tomātiem, šalot sīpoliem, kaperiem un olīvam
Жареный лосось с гриллированными перцами, помидорами, луком шалот, каперсами и
маслинами
Salmon in a pan with grilled peppers, tomatoes, onions, capers and olives

Scotta di tonno con semi di sesamo 18,20

Tunzivis sezāmā un ar kazeņu mērci
Тунец в кунжуте с ежевичным соусом
Tuna fish in sesame with blackberry sauce

Branzino al cartoccio 19,90

Jūras asaris cepts mīklas grozā (kartupeļi, olīvas, tomāti, kaperi)
Морской окунь запеченный в картуше (картофель, оливки, томаты, каперсы)
Sea bass baked in a cartouche (potatoes, olives, tomatoes, capers)

Branzino in crosta di sale 19,90

Akmensaris sacepts sāļi ar mērcēm
Морской окунь запеченный в соли с соусами
Oven cooked Seabass in salt with sauces

Gamberoni alla griglia in salsa alloz Zafferano 21,90

Grillētas karaliskās tīģergarneles šafrāna mērcē
Королевские креветки на гриле в шафрановом соусе
Grilled king prawns in saffron`s sauce

Filetto di pollo alla Romano (crudo, Provolone, salvia, profumato al vino bianco) 12,50

Vistas fileja Romiešu gaumē (Parmas šķiņķis, Provolone siers, salvija, baltais vīns)
Куриное филе по-римски (Пармская ветчина, сыр Проволоне, шалфей, белое вино)
Chicken breast in style (Parma ham, Provolone cheese, sage, white wine)

Petto d'anatra caramellata al miele, scaloppa di foie gras e pinoli con arachidi 19,90

Pīles krūtiņa karamelizēta medū ar zosu akniņām, piniju un zemes rieskiem
Карамелизированная в меду утиная грудка с фуа-грой, кедровыми орешками и арахисом
Caramelized duck breast in honey with foie gras, pine nuts and peanuts

Finissima di filetto alla milanese con Rucola e pomodorini 15,80

Panēta liellopu fileja Milānas gaumē ar tomātiem un Rukolu
Обжаренное филе говядины в панировке по-милански с Руколой
Breaded beef tenderloin fried milanese style with tomatoes and Rucola salad

Filetto "Fellini" alla griglia al Brie e pere in salsa di cioccolato amaro 19,90

Grillēta "Fellini" liellopu gaļas fileja ar Brie sieru un bumbieriem rūgtajā šokolādes mērcē
Филе говядины «Феллини» на гриле с сыром Бри и грушами под соусом в горьком шоколаде
"Fellini" beef tenderloin with Brie cheese and pear in bitter chocolate sauce

Filetto di manzo alla „Rossini” (filetto di manzo, foie gras, porcini) 22,50

Grillēta liellopa fileja „Rossini” (liellopa fileja, zosu aknas, baravikas)
Приготовленное на гриле филе говядины „Rossini” (филе говядины, фуа-гра, боровики)
Beef tenderloin "Rossini" (beef fillet, foie gras, boletus mushrooms)

Alla griglia –Grilēti ēdieni - Блюда на гриле - From the grill

Trancio di spada con olio profumato al limone e capperi di Pantelleria 14,90

Zobens zivs fileja ar citronolīveļļā un kapერიem
Филе рыбы меч в оливково-лимонном масле и с каперсами
Sword fish fillet in lemon-olive oil and capers

Salmone Norvegese con burro, agli agrumi di Sicilia e pepe rosa 14,90

Norvēģijas lasis ar citrusu sviesta Sicīlijasstilā un roza pipariem
Норвежский лосось в цитрусово-лимонном масле по-сицилийски и розовым перцем
Norwegian salmon in citrus-lemon butter and pink pepper in Sicilian style

La speciale grigliata di pesce “Fellini” (min per 2 persone) 41,90
(salmone, tonno, gamberoni, branzino)

Grilētu zivju asorti “Fellini” (min.2 pērs.) - lasis, tuncis, garneles, jūras asaris
Рыбное ассорти «Феллини» приготовленное на гриле(мин. 2 перс) — лосось, тунец, креветки,
морской окунь)
Mixed grilled fish "Fellini" (min 2 people) —(salmon, tuna, prawns, sea bass)

Tagliata di manzo alla brace in salsa al balsamico 19,90

Grilēti liellopu gaļas filejas gabaliņi ar balzamiko mērci
Ломтики филе говядины приготовленные на гриле с соусом из бальзамико
Sliced grilled beef with balsamico sauce

Costolette d`agnello in salsa ai frutti di bosco 18,90

Jēra ribiņas meža ogu mērcē
Бараньи рёбрышки под соусом из лесных ягод
Lamb ribs in wild berry sauce

Grigliata di pollo marinata al (miele, ginger, teriyaki, aglio) 10,50

Grillēta marinēta vista (medus, ingvers, terijaki, ķiploki)
Курица в маринаде приготовленная на гриле (мед, имбирь, терияки, чеснок)
Grilled marinated chicken (honey, ginger, teriyaki, garlic)

La speciale grigliata di carne “Fellini” (min per 2 persone) 41,90
(polo, costollette d`agnello, filetto di manzo, petto d`anatra)

Grillētas gaļas asorti „Fellini”(2.pers) – jēra, liellopu fileja, marinēta vista un pīles krūtiņa
Мясное ассорти приготовленное на гриле «Феллини»(2 перс) – рёбрышки баранины, филе
говядины, маринованная курица и утка
Mixed grilled meat „Fellini” (for 2 people) – lamb ribs, beef fillet, marinated chicken and duck
breast

Contorni –Piedevas – Гарнир – Side dishes

Spinacci freschi spadellate al burro 3.50

Svaigi spināti arcepti sviestā
Свежий шпинат обжаренный в масле
Fresh butter sauteed spinach

Patate al forno con rosmarino 3,50

Sepi kartupeļi ar rozmarīnu
Запечёная картошка с розмарином
Oven roasted potatoes with rosemary

Purè di patate e carote 3,50

Kartupeļu-burkānu biezenis
Картофельно-морковное пюре
Mashed carrots and potatoes

Rucola e pomodorini pachino 3,50

Rukkola ar ķiršu tomātiem
Руккола с томатами черри
Arugula with cherry tomatoes

Dessert – Deserti – Десерт – Deserts

Tiramisù tradizionale 7,00

Klasiskais Tiramisu
Классическое Тирамису
Classic Tiramisù

Tortino al cioccolato fondente su crema alla vaniglia, bicchierino di rum e fette di arancia alla cannella 7.50

Šokolādes kūka ‘‘Fondans’’ ar karstu pildījumu, vaniļas mērci, ruma glāzīte un apelsīnu šķēlītes ar kanēli

Шоколадный торт ‘‘Фондан’’ с ванильным соусом, рюмочкой рома, дольками апельсина и корицей

Chocolate cake ‘‘Fondan’’ with vanilla cream, glass of rum and orange slices with cinnamon

Ananas al naturale 6,90

Свежий ананас

Svaigs ananāss
Fresh pineapple

Torta di Ricotta al lime e menta 6,80

Kūka no Philadelphia siera, piparmētras un laimas
Торт из сыра Филадельфия, мяты и лайма
Mint lime cake with Philadelphia cheese

Sorbetto al Limone 4,50

Citronu Sorberts
Лимонное сорбе
Lemon Sorbetto

Torta alle mele calda con gelato 6,80

Ābolu pīrāgs ar saldējumu
Яблочный пирог с мороженым
Apple pie with ice-cream
