



## STARTERS

Брускетта с креветками и авокадо на гриле	950
Брускетта с пармой и дыней	1 050
Вителло Тоннато	970
Тартар из говядины «Блэк Ангус»	1 250
Тартар из лосося с авокадо и острым соусом	1 250
Баклажан «Пармиджана» от шефа	1 050
Карпаччо из говядины с рукколой, вялеными томатами и пармезаном	1 200
Севиче из сибаса Balzi Rossi в медово-горчичном соусе	1 190
Севиче из лосося с юдзу понзу и апельсиновым соусом	1 290
Буррата с красными креветками	1 390
Осьминог с соусом путанеска с мини картофелем и вялеными томатами	1 690
Фуа-гра с сезонными фруктами	2 500

## SALAD

Греческий салат с молодым овечьим сыром	1 350
Большой зеленый салат	1 350
Салат Нисуаз	1 650
Теплый салат с морепродуктами	1 890
Салат с камчатским крабом, авокадо и манго	2 280

## CRUDO

Морской еж (1 шт)	450
Устрицы «Империал» (1 шт)	490
Устрицы Японские (1 шт)	690
Карпаччо из гребешка (1 шт)	690
Красные креветки «Маззара»	2 200
Крудо из рыбы и морепродуктов (тунец, лосось, сибас, красные креветки)	3 970
Плато Рояль (устрицы, морские ежи, тигровые креветки)	4 490

## BIG PLATE

Иранский осетр (100 гр. / от 1 кг)	690
Свежая рыба из Средиземного моря (100 гр. / от 600 гр.)	850
Десертные сыры	2 500
Большое мясное плато	3 000
Микс итальянских деликатесов	3 590
Итальянские молодые сыры	3 750
Морепродукты на гриле (кальмар, гребешок, красные креветки)	4 190





## PIZZA

Горгонзола и груша	980
Диавола с острой чоризо	980
Маргарита со страчателлой	980
Пицца с белыми грибами	1 350
Пицца с пармой	1 500

## PASTE

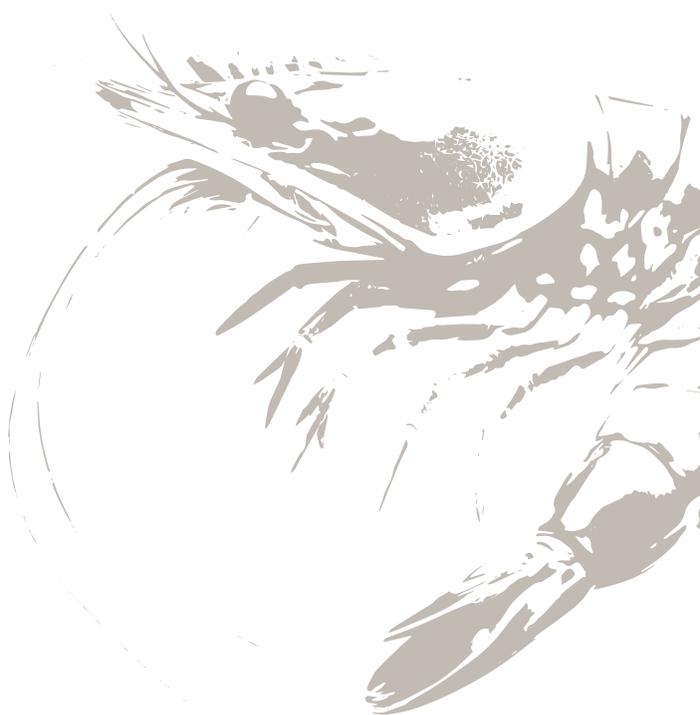
Равиоли с кроликом по классическому рецепту Пины	990
Лазаньетта Наполетана	1 150
Паста с говяжьими щечками и соусом дженовезе	1 190
Паста с креветками и соусом из томатов и страчателлы	1 250
Паста с кабаном	1 190
Спагетти с морепродуктами	1 250
Тальятелле с белыми грибами, гуанчале, пекорино и соус из кедровых орехов	1 250
Паста-миста с голубым крабом	1 270
Паста с соусом из лимончелло и креветками	1 290
Тальюлини с черным трюфелем	1 390
Паста с морским ежом	1 490
Тальюлини с камчатским крабом	1 670

## SOUPS

Суп Чаудер	890
Суп с говядиной	840
Крем из зеленого горошка с обжаренным кальмаром	890
Суп Гаспачо	890

## RISOTTI

Ризотто с морепродуктами	1 350
Ризотто с красными креветками черной икрой и пеной из Просекко	1 950
Ризотто "Миланезе"	1 450
Ризотто с фуа гра и инжиром	1 650
Ризотто с белыми грибами	1 490





## MAIN

Куриная грудка с баклажаном "Пармиджана"	950
Стейк из сельдерея с древесными грибами и салатом кейл	950
Черная треска с картофельным пюре с лимоном и шпинатом	1 550
Сибас со сморчками	1 690
Свинные ребра со сладким перцем	1 350
Говядина в перечном соусе	1 490
Ягненок с нежным картофельным кремом и вешенками	1 450
Медальоны из говядины	1 490
Говяжьи щечки с картофельным пюре с базиликом	1 490
Лосось с краснокочанной капустой и луком порей	1 590
«Зуппа Ди Пеше» классическое итальянское блюдо из рыбы и морепродуктов (осьминог, кальмар, сибас, креветки, мидии и вонголе)	2 450
Филе Миньон Россини	3 990

## DRY AGE MEAT

Рибай сухого вызревания, сделано в Balzi Rossi (100 гр.)	1 450
Тальята из рибая DRY AGE с рукколой и пармезаном	3 150



## VEGETABLES

Жареная брокколи с миндалем	450
Овощи на гриле	600
Мини картофель	450
Картофельное пюре с трюфелем	690
Микс салат с томатом и авокадо	900
Спаржа на гриле	1 200
Соте из артишоков	1 790

# Банкеты в ресторане Balzi Rossi

Изысканные мероприятия в сердце Москвы  
Ресторан Balzi Rossi в высотке на Баррикадной

Идеально подходит для свадеб, дней рождений, корпоративных мероприятий.  
Проведите свой незабываемый праздник в Balzi Rossi.

---

## ВМЕСТИМОСТЬ

Фуршет — до 230 человек / Банкет — до 120 человек / Площадь — 350 м<sup>2</sup>

---

## Наши преимущества

/ Меню с блюдами любой сложности

/ Изготовление авторских тортов и выпечки своя кондитерская и пекарня

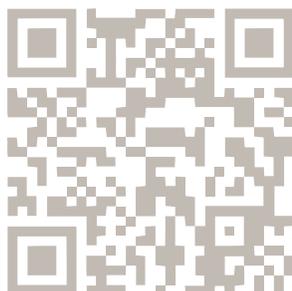
/ Светодиодный экран, световое и звуковое оборудование,  
3 примерных комнаты

/ Парковка

/ Зал легко трансформируется под любую рассадку,  
возможность оборудования сцены любой сложности

/ Настраиваемая архитектурная подсветка

/ Интерьер заведения самодостаточен, при этом высокие потолки (8 метров)  
позволяют устанавливать любые декорации и проводить тематические мероприятия



+7 495 144 74 14