CHEF'S TABLE

Наш Шеф-повар Винченцо готовит блюда персонально для Вас у вашего стола, расскажет об ингредиентах и поделится секретами приготовления

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тартар из лосося
Тартар из тунца
Тартар из говядины

Морское фондю
Мидии и вонголе в винном соусе
Страчетти ди вителло

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спагеттони с вонголе
Паккери с гребешками и вонголе
Тальятелле алло сколько
Тальятелле с говяжьей вырезкой
Акка пацца (сибас или дорадо на выбор)
Качукко
Сальтимбокка

СТОИМОСТЬ

10.000 РУБ НА ДВОИХ
Требуется предварительное бронирование

МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ВИНЧЕНЦО ДИЛИЛЛО

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И МАНГО
Мурманский лосось, авокадо, манго, фисташки, мангово-цитрусовая заправка
880.-

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И БАКЛАЖАНОМ NUOVO
650-

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО NUOVO
1150.-

КРЕМ-СУП ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА ГРИЛЬ NUOVO
Сладкий перец гриль, перец чили, морковь, лук, чеснок, куриный бульон, орехи кешью, сыр помодоретто
550.-

СУП-ГУЛЯШ NUOVO
Говядина, горошек, томаты, картофель, сельдерей, сладкий перец, морковь
690.-

ЗЕЛЕНЫЙ КРЕМ-СУП С КРАБОМ
Спаржа, зеленый горошек, шпинат, картофель, краб
750.-

АРАБЬЯТТА С КРЕВЕТКАМИ NUOVO
990.-

ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ
Подкопченыый лосось и сыр рикотта, сливочно-томатный соус
990.-

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ
1190.-

ПАККЕРИ С ГРЕБЕШКАМИ И ВОНГОЛЕ
1270.-

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЛО СКОЛЬО
Домашняя паста, креветки, гребешки, мидии, осьминоги, кальмары, томаты
1150.-

ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ВЕШЕНКАМИ NUOVO
Сливочный соус, Моцарелла, белые грибы, вешенки, шпинат, трюфельный крем
1150.-

НЬОККИ НА ВЫБОР:
- **с соусом "Песто", вялеными черри и кедровыми орехами -770.-**
- алла карбонара - 770.-

БУРГЕР С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ NUOVO
Хрустящая лепешка, томленые говяжьи щечки, сыр Чеддер, томаты, салат айсберг, красный лук, соус из печеного перца
1200.-

КАЧЧУККО ДИ МАРЕ
(БЛЮДО НА ДВОИХ)
Филе дорадо, креветки, мини-осьминоги, кальмары, гребешки, черри, каперсы, оливки леччино, томатный соус
2900.-