

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Греческие оливки Гигант и Каламата	450
<b>Антипasti. Традиционная итальянская закуска на компанию (4 персоны).</b>	1450
Пармская ветчина, ростбиф, салями Пепперони, филе утки, оливки Гигант и Каламата, вяленые томаты, каперсы и гриссини	
<b>Сырное плато с ореховым пралине</b>	890
Камамбер, Горгонзола, Пармезан, подается с ореховым пралине и вареньем из сосновых шишек	
<b>Вителло Тонато</b>	700
Ростбиф с классическим соусом вителло тонато	
<b>Тартар из говядины</b>	850
Тартар из говяжьей вырезки с каперсами, греческим орехом, сыром Пармезан, зеленым луком, соусом Шрирача и тостом из зернового хлеба	
<b>Тартар из лосося</b>	750
Тартар из лосося с авокадо и каперсами на рисовых чипсах	
<b>Фермерская Буррата</b>	650
С томатами, базиликом, рукколой и чиабаттой	
<b>Капрезе</b>	620
Символ Италии из свежей моцареллы, спелых томатов и базилика под соусом Песто	
<b>Паштет из утиной грудки</b>	720
с бататом и сливочным маслом. Подается на булочке бриошь с апельсиновым конфитюром и зернами граната	

## САЛАТЫ

<b>Салат по-деревенски</b>	480
Микс салат, томат, огурец, перец болгарский, редис, семена подсолнечника.	
Заправка на Ваш выбор:	
сметана, оливковое масло или соус песто	
<b>Большой зеленый салат</b>	480
Салат Лолло Росса, Ромейн, Айсберг, шпинат мини, руккола, огурец, авокадо, бобы эдомаме и греческий орех под заправкой из зеленого горошка	
<b>Греческий салат</b>	630
Микс салат, томаты, огурец, болгарский перец, сыр фета, оливки Гигант и Каламата, красный лук, заправляется оливковым маслом с травами	
<b>Салат с лососем</b>	890
Микс салат с лососем слабой соли, авокадо, каперсы, апельсин и соус Чимиучури	
<b>Теплый салат с кальмаром</b>	720
Командорский кальмар гриль с картофелем стоун, томатами черри и брокколи на подушке из микса салата	
<b>Итальянский салат с ростбифом</b>	710
Микс салат с ростбифом, болгарским перцем, вялеными томатами, оливками и горчичной заправкой	
<b>Салат с клубникой и уткой</b>	750
Филе утиной грудки, клубника, микс салат, мятая, базилик, шпинат мини, заправляется оливковым маслом с травами и бальзамическим уксусом	
<b>Цезарь с креветками</b>	810
Классический салат с тигровыми креветками, слайсами из чиабатты и соусом Цезарь	
<b>Цезарь с цыпленком</b>	660
Классический салат с куриной грудкой гриль, слайсами из чиабатты и соусом Цезарь	

Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Запеченный Камамбер с фиником и кумкватом</b>	950
С тостами из чиабатты	
<b>Брускетта с томатами и стручковой фасолью</b>	450
Слегка обжаренные томаты черри подаются на чиабатте гриль с нежной стручковой фасолью и итальянскими травами	
<b>Мидии с базиликовым маслом</b>	840
Чилийские мидии, припущеные с белым вином с добавлением томатов и базилика.	
Подаются с тостами из чиабатты	
<b>Тигровые креветки в тесте Катаифи</b>	710
Со сладким соусом Чили и долькой лайма	
<b>Мурманский гребешок (1шт)</b>	380
Припущеный в масле с травами, подается в створке со слайсом из чиабатты	
<b>СУПЫ</b>	750
<b>Куриный суп</b>	450
С домашней лапшой и перепелиным яйцом	
<b>Консоме из говядины</b>	450
Крепкий говяжий бульон, ньюкки, зелень	
<b>Уха по-фински</b>	550
Сливочный суп с лососем, картофелем и томатами черри	
<b>Грибной крем-суп</b>	590
Белые грибы, шампиньоны, сливки	
<b>Томатный суп с гренками</b>	450
Томаты в собственном соку, базилик, зелень, чесночные гренки	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	480
<b>Куриное filet на гриле с цукини и соусом Айоли</b>	620
Куриное filet су-вид, цукини, соус Айоли	
<b>Утиная грудка с грушей</b>	1120
Утиная грудка гриль с грушей, томленой в Лимончелло и соусом Горгонзолла	
<b>Котлеты по-милански</b>	590
Рубленные биточки из свинины с Гуанчиале (свиные щечки), запечённые под томатами и сыром Моцарелла	
<b>Стейк из свиной шеи</b>	890
Маринованный в горчице свиной стейк с соусом Херес, подается с картофелем стоун в сметанно-чесночном соусе	
<b>Свиные ребра по-баварски</b>	650
Томленые свиные ребра, глазированные абрикосовым джемом, соевым соусом и соусом Шрирача	
<b>Филе миньон с грибным демиглясом</b>	1850
Говяжья вырезка на подушке из шампиньонов и вешенок с соусом Демигляс	
<b>Говяжьи щечки с картофельным пюре</b>	1100
Щечки томленые в пиве, с соусом Демигляс	
<b>Бургер из мраморной говядины</b>	950
Булочка бриошь с котлетой из рубленной говядины, рукколой и соусом из вяленых томатов	
<b>Стейк из форели на подушке из шпината</b>	1350
Подается с соусом из белого вина, тимьяна и сельдерея	
<b>Судак паровой</b>	1050
Подается с тальятелле верде, кремом из бобов эдамаме и томатами черри	
<b>Филе Дорадо по-сицилийски</b>	1390
Подается с обжаренным картофелем стоун, каперсами, оливками Каламата и томатами черри	
<b>Котлеты из щуки</b>	690
Подаются с картофельно-морковным пюре и зеленым маслом	
<b>Тигровые креветки гриль</b>	1250
Подаются с теплым салатом из авокадо и томатов черри, бальзамическим соусом и лаймовым маслом	

	₽		₽
<b>ГАРНИР</b>			
Картофель фри			
Бэби-картофель с пармезаном и трюфельным маслом	250		690
Картофельное пюре	310		690
Овощи гриль	210		
Брокколи на пару или на гриле	400		
Шпинат с чесноком	350		
	370		
<b>СОУСЫ</b>	1/30 г	<b>90</b>	
Кетчуп, BBQ, песто, горчица дижонская, бальзамический крем, свит чили, сметанно-чесночный, грибной			
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Фокачча	140		790
Фокачча с розмарином	170		890
Песто к фокачче	60		
Пармезан к фокачче	80		
Домашняя хлебная корзина	250		
Чиабатта, фокачча, хлеб Бурже, масло			
<b>ПИЦЦА 24 см</b>			
Маргаритта	490		590
Соус Наполи, сыр Моцарелла, базилик			
Прошутто Фунги	580		810
Соус Наполи, ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла			
Пепперони	630		780
Соус Наполи, сыр Моцарелла, салами Пепперони			
Кватро Формаджи	650		
Сливочная основа, сыр Моцарелла, Горгонзола, Камамбер, Пармезан и руккола			
<b>Пицца с Пармской ветчиной</b>	780		
Соус Наполи, Пармская ветчина, томаты черри, сыр Моцарелла, Пармезан, соус песто			
<b>Пицца с лососем и креветкой</b>	850		450
Сливочная основа, копченый лосось, тигровые креветки, сыр Моцарелла, маринованные цукини			
<b>Пицца с тунцом</b>	650		350
Томатная основа, тунец в собственном соку, сыр Моцарелла, лук ялтинский			
<b>Пицца с грушей и горгонзолой</b>	510		480
Сливочная основа, груша в сиропе, мед, сыр с голубой плесенью, сыр Моцарелла			
<b>Пицца мясная с соусом BBQ</b>	580		430
Соус Наполи, бекон, салами Пепперони, перец чили, сыр Моцарелла, томаты черри, соус BBQ			
<b>Пицца с Бураттой</b>	680		450
Соус Наполи, сыр Буратта, Моцарелла, томаты черри, базилик.			
<b>Пицца грибная</b>	550		510
Трюфельная паста, грибы вешенки, масло трюфельное, розмарин, сыр Пармезан, Моцарелла			
<b>Пицца Цезарь</b>	710		420
Сливочная основа, куриная грудка гриль, томаты черри, микс салат, сыр Пармезан, Моцарелла и соус Цезарь			
<b>ПАСТА И РИЗОТТО</b>			
<b>Казаречче Болоньезе</b>			
С соусом Болоньезе из говядины и ветчины			
<b>Спагетти Карбонара</b>			
Классический итальянский рецепт пасты с Гуанчиале (свиные щечки), яичным желтком, черным перцем и сыром Пармезан			
<b>Лазанья Болоньезе</b>			
Из говядины и ветчины, с сыром Моцарелла и Пармезан. Запекается под соусом Бешамель			
<b>Ньюки Аматричана</b>			
Ньюки с Гуанчиале (свиные щечки), с рукколой, кедровым орехом и соусом Аматричана на основе сладкого лука и томатов			
<b>Орзо с говяжьими щечками</b>			
Подается с кукурузным кремом и микрозеленью			
<b>Паста сливочно-шафрановая с лососем</b>			
Паста Тальятелле с обжаренным лососем в сливочно-шафрановым соусе			
<b>Лингвини с лангустином</b>			
Тигровыми креветками, томатами черри и сливочным соусом Биск			
<b>Лингвини с вонголе</b>			
Паста Лингвини с моллюсками, базиликом, петрушкой и соусом Белое вино			
<b>Тальятелле с белыми грибами</b>			
С трюфельным маслом, сливками и сыром Пармезан			
<b>Спагетти аль помодоро</b>			
Оригинальное сочетание свежих и вяленых томатов с добавлением базилика и сыра Пармезан придает этой пасте неповторимый вкус и аромат			
<b>Паста Лимонная</b>			
Тальятелле в Лимонном соусе с базиликом и сыром Пармезан			
<b>Ригатони с сыром и гречким орехом</b>			
Паста Ригатони в сливочном соусе с сыром из голубой плесени, гречким орехом и сыром Пармезан			
<b>Ризotto Порчини</b>			
С белыми грибами, с трюфельной пастой и сыром Пармезан			
<b>Шафрановое ризотто с лангустином, стрчателлой и соусом Биск</b>			
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
<b>Тирамису</b>			
Очень воздушный, нежный итальянский десерт с изумительным контрастом сладкого сливочного крема и горьковатого вкуса крепкого кофе с Амаретто			
<b>Панна-котта</b>			
Традиционный итальянский десерт с восточной ноткой, дополненный семенами чиа и конфитюром из джекфрута			
<b>Баскский чизкейк</b>			
Отличается от классического чизкейка загорелой карамельной корочкой, особой сливочностью и отсутствием песочной основы			
<b>Лимонный тарт</b>			
Прекрасное сочетание рассыпчатого песочного теста с лимонным заварным кремом и нежной меренгой сверху			
<b>Наполеон ягодный</b>			
Из хрустящего слоёного теста, нежного заварного крема и свежего отступления от классики — клубничной прослойки			
<b>Мусс из белого шоколада</b>			
Нежный и запоминающийся десерт со свежей клубникой, малиновым конфитюром и дробленой фисташкой			
<b>Крем-брюле</b>			
Ванильный десерт из заварного крема с тонкой корочкой жженого карамелизированного сахара			
<b>Мороженое в ассортименте</b>			
Сорбет в ассортименте			