

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**СЫРЫ С ФРУКТАМИ (50Г).....540 ₹**

Ассорти из твердых и мягких сыров с виноградом, грушей и соусами

**ТОСКАНСКИЙ САЛАТ.....520 ₹**

Помидоры, чиабатта, свежий базилик и оливковое масло

**КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО.....640 ₹**

Моццарелла, помидоры, соус песто, томатный сок и салат фризе

**БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ, СВЕКЛОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ.....720 ₹**

Сливочная буррата из коровьего молока с запеченными овощами и соусом из болгарского перца

**БУРРАТА С ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ.....720 ₹**

Сливочная буррата из коровьего молока с помидорами и листьями рукколы

**БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ, ЧЕСНОКОМ И БАЗИЛИКОМ.....540 ₹**

Обжаренный деревенский хлеб с помидорами, чесноком и базиликом

**БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ.....480 ₹**

Обжаренный деревенский хлеб с обжаренным тунцом, миксом листьев салатов и соусом песто

**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ИМБИРЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ.....680 ₹**

Охлажденный лосось, лук шалот, лайм, свежие огурцы, маринованный имбирь и красная икра

<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С КУНЖУТОМ</b>	<b>880 ₹</b>
Охлажденный тунец, кунжут, соус сезам, перепелиное яйцо, кресс салат и красная икра	
<b>ТАРТАР И КАРПАЧЧО ИЗ СИБАСА</b>	<b>780 ₹</b>
Охлажденный сибас с вялеными томатами, луком сибулет и каперсами	
<b>САЛАТ С КРАБОМ, ЯБЛОКАМИ, ПОМИДОРАМИ И МАРАКУЙЕЙ</b>	<b>880 ₹</b>
Мясо краба, авокадо, помидоры, листья фризе, горчица и мякоть маракуйи	
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b>	<b>520 ₹</b>
Тонкие ломтики запеченной говядины под соусом из тунца с каперсами	
<b>ТАРТАР ИЗ МЯСА МОЛОДЫХ БЫЧКОВ</b>	<b>840 ₹</b>
Охлажденное мелко рубленное мясо с добавлением каперсов и лука	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ</b>	<b>880 ₹</b>
Тонко нарезанная охлажденная говядина с черным трюфелем и пармезаном	
<b>ПАРМА С РУККОЛОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ</b>	<b>420 ₹</b>
Выдержанная пармская ветчина с помидорами черри и рукколой	
<b>ИТАЛЬЯНСКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ</b>	<b>740 ₹</b>
Брезаола, парма, панчетта и салями с вялеными томатами и оливками	

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПОЛЬПЕТТЕ ИЗ КИНОА, С ПОМИДОРАМИ КОНКОСЕ И КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО ..... **380 ₹**

Котлеты из киноа, перца и цуккини с помидорами конкосо и соусом из авокадо

БАКЛАЖАНЫ АЛЛА ПАРМИДЖАНА ..... **450 ₹**

Ломтики баклажанов, запеченные с моццареллой и томатным соусом

САЛАТ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ С КРЕВЕТКАМИ И ИМБИРНЫМ СОУСОМ ..... **580 ₹**

Кольраби, корень сельдерея, редис, дайкон, руккола, кинза и обжаренные тигровые креветки

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ В ПАНЧЕТТЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ ..... **640 ₹**

Обжаренные морские гребешки в панчетте на соусе из белого картофеля

САЛАТ С ТУНЦОМ, САЛАТНЫМ МИКСОМ И ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ ..... **730 ₹**

Кубики обжаренного тунца с салатными листьями и йогуртовой заправкой

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И АРТИШОКОМ ..... **820 ₹**

Обжаренные щупальца осьминога с маринованным артишоком, картофелем черри и соусом песто

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ ..... **640 ₹**

Нежная куриная печень с листьями салатов, дольками помидоров и карамелизированной грушей

САЛАТ С КРОЛИКОМ, САЛАТНЫМ МИКСОМ, ПОМИДОРАМИ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ ..... **660 ₹**

Рулет из мяса кролика с листьями салатов, дольками помидоров и с горчичным соусом

# СУПЫ

**МИНЕСТРОНЕ С МОЛОДЫМ ГОРОШКОМ И ПЕСТО** ..... **350 ₹**

Традиционный итальянский овощной суп с зеленым горошком

**ТОСКАНСКИЙ СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ШПИНАТОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ** ..... **680 ₹**

Грибной суп со шпинатом, белыми грибами, яйцом и черным трюфелем

**КАППЕЛЛЕТТИ С БРАЗАТТО В ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ** ..... **400 ₹**

Равиоли с бразатто, розмарином и сельдереем в насыщенном говяжьем бульоне

**СУП-ГУЛЯШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** ..... **520 ₹**

Густой суп из телятины с морковью, чесноком, перцем чили, томатами и ягодами можжевельника

**КРЕМ-СУП ИЗ ГОРОХА НУТ С КРЕВЕТКАИ И БЕКОНОМ** ..... **480 ₹**

Суп из протертого нута с морковью, сельдереем и чесноком, с креветками, обжаренными в беконе

**ПИКАНТНЫЙ ГУАЦЕТТО ИЗ КАЛЬМАРОВ** ..... **580 ₹**

Пикантный, густой томатный суп с кальмарами, гренками и базиликом

**СУП ДИ МАРЕ** ..... **820 ₹**

Густой рыбный суп креветками, мидиями, вонголе, кальмарами и томатами

**ТРАДИЦИОННЫЙ РЫБНЫЙ КАЧУККО ОТ ШЕФА НА ДВОИХ** ..... **2500 ₹**

Традиционный тосканский качукко из филе диких рыб, тигровых креветок, осьминога, кальмаров, мидий и вонголе

# РИЗОТТО

РИЗОТТО С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ ..... **420 ₺**

Ризотто с сыром горгонзола, грушей, пармезаном и тимьяном

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ..... **520 ₺**

Ризотто с обжаренными белыми грибами, луком шалот, пармезаном, тимьяном и соусом демиглас

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ ..... **880 ₺**

Ризотто с креветками, кальмарами, мидиями, вонголе и томатами с пармезаном

РИЗОТТО КАРБОНАРА ..... **480 ₺**

Ризотто с белым вином, панчеттой и яйцом

РИЗОТТО С АРТИШОКОМ И КАРЕ ЯГНЕНКА ..... **640 ₺**

Ризотто с обжаренным артишоком, вином, пармезаном, розмарином и каре молодого ягненка

# ПАСТА

**ОРАНЖЕВЫЕ РАВИОЛИ С КРАБОМ И С СОУСОМ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА.....820 ₺**

Равиоли с мясом краба, пармезаном и рикоттой, с помидорами конкосо и пюре из болгарского перца

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ.....620 ₺**

Тальятелле с белыми грибами, травами и пармезаном

**СПАГЕТТИ АЛЛА КИТАРРА С КАЛЬМАРАМИ И ЦУККИНИ.....520 ₺**

Паста с полосками кальмаров, цуккини и помидорами конфи

**СПАГЕТТИ НЕРО С МОРЕПРОДУКТАМИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ.....780 ₺**

Спагетти с чернилами каракатицы с морепродуктами, помидорами черри и болгарским перцем

**СПАГЕТТИ С КАЛЬМАРАМИ, ВОНГОЛЕ И БОТТАРГОЙ.....820 ₺**

Спагетти с кальмарами, вонголе и вяленой икрой кефали

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С СИБАСОМ, КРЕВЕТКАМИ И МИНДАЛЕМ.....820 ₺**

Домашняя паста с филе сибаса, креветками, перцем чили, чесноком и миндалем

**ТОРТЕЛЛИ С ЯГНЕНКОМ.....640 ₺**

Тортелли с мясом ягненка, розмарином и маскарпоне, с маринованными артишоками и соусом демиглас

**ТАЛЬОЛИНИ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ФУА-ГРА.....1280 ₺**

Тальолини с перепелкой, ломтиками фуа-гра, сморчками, сливками, марсалай и трюфелем

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**ФИЛЕ СИБАСА С ЛИМОННЫМ СОУСОМ** ..... **680 ₺**

Ломтики фили сибаса на гриле, с картофельным пюре и лимонным соусом

**ФРИТТО МИСТО ИЗ КАЛЬМАРОВ, КРЕВЕТОК И ЦУККИНИ** ..... **680 ₺**

Кальмары, креветки, цуккини и морковь обжаренные в масле

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ПЮРЕ ИЗ ГОРОШКА И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ** ..... **760 ₺**

Обжаренный лосось с пюре из зеленого горошка и апельсиновым соусом

**МИДИИ И ВОНГОЛЕ В БЕЛОМ ВИНЕ ИЛИ ТОМАТНОМ СОУСЕ** ..... **780 ₺**

Мидии и вонголе тушеные в белом вине с чесноком или в томатном соусе с травами

**ОБЖАРЕННЫЙ ТУНЕЦ СО СПАРЖЕЙ И КУНЖУТНЫМ СОУСОМ** ..... **780 ₺**

Стейк тунца со спаржей, огурцами, корн салатом и кунжутным соусом

**ПИКАНТНЫЙ ОСЬМИНОГ С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ** ..... **820 ₺**

Осьминог тушеный в вине с чесноком, перцем чили и специями, с морковным пюре и листьями корна

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ** ..... **860 ₺**

Тигровые креветки на гриле с пикантным овощным соусом

**ДОРАДО ИЛИ СИБАС, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ** ..... **940 ₺**

По-сицилийски, по-лигурийски, по-средиземноморски, на гриле, в соли или на пару

<b>ДОРАДО ИЛИ СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЕ В РУКАВЕ</b> .....	<b>1240 ₺</b>
Дорадо или сибас, запеченные с кальмарами, креветками, гребешками, мидиями и вонголе	
<b>МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ</b> .....	<b>1240 ₺</b>
Тигровые креветки, щупальца осьминога, гребешки и кальмары на гриле	
<b>ДИКАЯ МОРСКАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ (100 Г)</b> .....	<b>380 ₺</b>
По-сицилийски, по-лигурийски, по-средиземноморски, на гриле, в соли или на пару	
<b>КАМЧАТСКИЙ КРАБ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ (100 Г)</b> .....	<b>480 ₺</b>
Суп, паста, салат или запеченный под соусом	



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

УТИНАЯ ГРУДКА С МОСТАРДОЙ И РУККОЛОЙ..... 580 ₺

Обжаренная утиная грудка с мостардой, рукколой и соусом из красного вина

ОССОБУКО ПО-МИЛАНСКИ ..... 720 ₺

Томленое мясо мраморной говядины на кости, с шафрановым ризотто

НОЖКА КРОЛИКА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ..... 880 ₺

Ножка кролика тушенная со сморчками, тимьяном и перцем чили, с вешенками, белыми грибами и картофельным пюре

ТОМЛЕНАЯ ПЕРЕПЕЛКА С ФУА-ГРА И ТРЮФЕЛЕМ ..... 880 ₺

Перепелка, фаршированная яблоками и трюфелем, томленная на медленном огне, с картофельным пюре, дольками фуа-гры и черным трюфелем

ЯГНЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МЕДОМ, КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ И СОУСОМ ИЗ СЛИВ..... 920 ₺

Томленная лопатка ягненка с медом, с обжаренным картофелем черри и соусом из слив

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА..... 980 ₺

Стейк из говяжьей вырезки с соусом из зеленого перца и горчицы, с обжаренными цуккини и болгарским перцем

КАРЕ ЯГНЕНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, КАШТАНАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ ЧЕСНОКОМ..... 1200 ₺

Каре ягненка на гриле с обжаренными белыми грибами, тушеными в вине каштанами, и запеченным чесноком

ФИЛЕ МИНЬОН АЛ КЪЯНТИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ ..... 1200 ₺

Стейк миньон на гриле с соусом на основе вина Кьянти, с картофельным пюре и черным трюфелем

**КОТОЛЕТТА АЛЛА МИЛАНЕЗЕ.....1350 ₺**

Каре телятины в хрустящей панировке с картофелем по-домашнему и брусничным вареньем

**СТЕЙК РИБАЙ КАТЕГОРИИ ЧОЙС НА ГРИЛЕ (100Г).....680 ₺**

Мраморная говядина Блэк Ангус, 120 дней зерновой откорм, Уругвай, стейк менее мраморный, на гриле с болгарским перцем, брокколи, цветной капустой и вешенками

**СТЕЙК РИБАЙ КАТЕГОРИИ ПРАЙМ НА ГРИЛЕ (100Г).....860 ₺**

Мраморная говядина Блэк Ангус, 200 дней зерновой откорм, Россия Брянск, стейк более мраморный, на гриле с болгарским перцем, брокколи, цветной капустой и вешенками

# ПИЦЦА

**ФОКАЧЧА**..... **160 ₹**

Хрустящая лепешка с розмарином или чесночным маслом

**ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ**..... **190 ₹**

Хрустящая лепешка с пармезаном

**ФОКАЧЧА МАРИНАРА**..... **190 ₹**

Хрустящая лепешка с томатным соусом, маслинами и перцем чилли

**ФОКАЧЧА С МАРИНОВАННОЙ СЕМГОЙ И РУККОЛОЙ**..... **620 ₹**

Маринованная семга, руккола, черри, красный лук, семена кунжута

**ПИЦЦА МАРГАРИТА**..... **380 ₹**

Томатный соус, моццарелла и свежий базилик

**ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И СЫРОМ РОКФОРТИ**..... **520 ₹**

Сыр рокфорти, моццарелла и свежая груша

**ПИЦЦА ВЕГАНО С ТОФУ**..... **540 ₹**

Томатный соус, цуккини, баклажаны, помидоры на гриле и тофу

**ПИЦЦА ФРУТТИ ДИ МАРЕ**..... **620 ₹**

Томатный соус, креветки, кальмары, мидии, помидоры черри, базилик и руккола

<b>ПИЦЦА КВАТРО КАРНИ</b> .....	<b>560 ₺</b>
Томатный соус, пепперони, панчетта, колбаски сальсичче, ветчина и моццарелла	
<b>ПИЦЦА С КОЛБАСКАМИ САЛЬСИЧЧЕ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> .....	<b>580 ₺</b>
Колбаса сальсичче, белые грибы, моццарелла, пармезан и томатный соус по желанию	
<b>ПИЦЦА ФРА ДЬЯВОЛО</b> .....	<b>600 ₺</b>
Томатный соус, острая колбаска пепперони, шампиньоны, моццарелла	
<b>ПИЦЦА С ПАРМОЙ, РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ</b> .....	<b>620 ₺</b>
Томатный соус, пармская ветчина, пармезан, моццарелла и руккола	
<b>ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ С ВЕТЧИНОЙ И АРТИШОКАМИ</b> .....	<b>480 ₺</b>
Закрытая пицца с ветчиной, артишоками и томатным соусом	

# ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ (1 ШТ) ..... 60 ₺

Малина, финик, трюфель, орех, пралине, фундук, мексика

ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ (С КСИЛИТОМ) ..... 280 ₺

Сливочный десерт с клубникой, с ксилитом вместо сахара

ТИРАМИСУ ..... 320 ₺

Традиционный итальянский десерт с кремом маскарпоне и печеньем савоярди, кофе и какао

ЧИЗКЕЙК С МАНГО ..... 320 ₺

Холодный чизкейк с желе из манго

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТИНО С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ ..... 360 ₺

Шоколадный десерт с жидкой сердцевинкой и ванильным мороженым

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ ..... 360 ₺

Штрудель с яблоками, корицей, кедровыми орехами с шариком мороженого

КРЕМ БРЮЛЕ С МАРАКУЙЕЙ ..... 380 ₺

Сливочный пудинг с маракуйей

**ТРИО ПАННА КОТТА (КАПУЧИНО, РАФАЭЛЛО, МЕДОВИК).....420 ₺**

Сливочный десерт с соусами: эспрессо, кокосовым молоком и белым шоколадом, с медом и сгущенным молоком

**КЛУБНИКА ФЛАМБЕ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ.....540 ₺**

Клубника фламбируется самбукой, с добавлением миндаля

**МИЛЬФЕЙ С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ.....540 ₺**

Хрустящие коржи со сливочным кремом и лесными ягодами

**ДЕСЕРТНЫЙ СТОЛ ОТ ШЕФА (ОТ ДВУХ ПЕРСОН).....1200 ₺**

Десерт подается и готовится на столе: в шоколадной чаше панна котта со сливками, украшается ванильным соусом, ягодами, бисквитной крошкой

**МОРОЖЕНОЕ ДЖЕЛАТО-АРТИДЖАНАЛЕ (1 ШАРИК).....150 ₺**

Домашнее мороженое и сорбеты. *Уточните, пожалуйста, вкусы мороженого у вашего официанта*