

## DOLCI E DIGESTIVI

К каждому десерту мы подобрали особенный диджестив, рекомендуем попробовать это сочетание:

Семифреддо с имбирными цукатами . . . . .	550
Nocino Benvenuti	890
Профитроли с горячим шоколадом . . . . .	810
Chateau de Montifaud Grande Champagne	1600
Клубника с ванильным кремом из белого шоколада . .	850
Levi Serafino Arneis	1200
♥ Торта ди формаджио . . . . .	870
Limoncello Salone	690
new Миланский Panettone с земляничным ганашем . . . . .	950
Veri Tosolini Fragolino	950
Тирамису на кофейной комбуче . . . . .	990
Veri Tosolini Myrtil	950
Ла торта Salone . . . . .	990
Cocchi Barolo Chinato	1400



**Торта ди формаджио** — наш легендарный десерт на основе сливочного сыра и бурбонской ванили, который вы также можете взять с собой в формате целого торта в праздничной упаковке. А если оформить предзаказ, мы сможем оставить его к вам домой или в офис в удобное для вас время. 8700

**Ла торта Salone** вдохновлён главными кондитерскими хитами ресторана: 9900 торта ди формаджио и тирамису. В нем мы объединили лучшее от обоих десертов, чтобы вам больше не приходилось выбирать между ними.

## Beverage

### COFFEE

Мы используем легендарный итальянский кофе Illy и варим его в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.

Эспрессо . . . . .	370
Двойной эспрессо . . . . .	430
Капучино . . . . .	470
Латте . . . . .	490
Капучино . . . . .	490
на альтернативном молоке	

### HOT DRINKS

300мл/550мл

Травяной с мёдом . . . . .	590/950
Малина с мятой . . . . .	590/950
Каламанси с персиком . . . . .	590/950
Горячий шоколад с джелато из халвы . . . . .	590

### WATER

San Benedetto naturale . . . . .	500мл	690
San Benedetto frizzante . . . . .	500мл	690
Nedra . . . . .	750мл	990

### FRESH JUICE

Апельсин / Грейпфрут . . . . .	300мл	590
--------------------------------	-------	-----

### LEMONADE

200мл/1000мл

Домашний лимонад . . . . .	550/2150
• малина с чабрецом	
• вишня-пандан	
• каламанси-груша	
Cola . . . . .	550
Сок Yoga . . . . .	450



Калорийность  
блюда



English  
menu



Фотографии  
блюда

Мы рады получить обратную связь [salone.feedback@italyco.rest](mailto:salone.feedback@italyco.rest)



# Salone

## pasta & bar

Важнейшими элементами в итальянской кухне являются **оливковое масло, бальзамический уксус** и, конечно же, **пармезан**. К выбору этих продуктов мы подходим с особой тщательностью, ведь их качество во многом определяет вкус блюда.

Оливковое масло **Centonze** производят на Сицилии, используя оливки сортов Ночеллара-дель-Беличе, Черазуола и Бьянколилла, собранные вручную. Масло обладает выраженным ароматом свежей травы, зеленых томатов и артишоков, а также хорошим балансом между пикантностью и горечью, что делает его идеальной гастрономической основой.

Бальзамический уксус **Giuseppe Giusti** производится в городе Модена с 1605 года, что делает компанию одним из старейших и самых уважаемых производителей бальзамика в Италии. Сегодня компанией управляет 17-е поколение семьи Джусти, а их продукт считается символом качества и верности традициям.

Пармезан 24-месячной выдержки от **Consorzio Vacche Rosso** производят из молока коров породы Rossa Reggiana. Их также называют «мамами пармезана», поскольку именно из их молока 8 веков назад был приготовлен первый Пармиджано Реджано.

**Prosciutto di San Daniele D.O.P.**, который мы используем в Salone, созревает на открытом воздухе в регионе Фриули-Венеция-Джулия, где альпийские горные ветра смешиваются с адриатическими, благодаря чему прошутто приобретает сложный и насыщенный вкус.

## RISTORANTE ITALIANO DAL 2020

шеф-повар Владислав Коптев

управляющий Павел Новиков

## BOTTEGA

Оливки Тонде . . . . .	630	Пекорино . . . . .	710
Оливки Белла ди Чериньола . . . . .	630	Пармиджано Реджано . . . . .	850
Бри . . . . .	710	Перчики с рикоттой . . . . .	850
Горгонзола . . . . .	710	Перчики с тунцом . . . . .	950

Антипаста Формаджио: пармиджано реджано 36 мес, пекорино, горгонзола, бри . . . . . 3450

— Подаем с грушевой мостардой, медовыми сотами, фисташкой, карамелизированным грецким орехом и гриссини.

## BRUSCHETTE

С пате из печени цыпленка, мостардой и грецким орехом . . . . .	750
С прошутто котто и томатным песто . . . . .	750
С гуакамоле, креветками и печеными томатами . . . . .	890

## ANTIPASTI E INSALATE

Insalata Classica . . . . .	1550
с яйцом — 1650	
с крабом — 2690	

— **Insalata Classica** — традиционный итальянский салат из листьев и свежих овощей.

Мы подаем его с редисом, спаржей, брокколи и бобами эдамаме.

Зеленый салат с авокадо и оливками . . . . .	750	new
Салат Алла Грека . . . . .	1390	
Гуакамоле . . . . .	890	
Буррата со спелыми томатами . . . . .	1290	
Буррата с чёрным трюфелем . . . . .	1290	

— Мы подаём буррату с бальзамическим уксусом Giuseppe Giusti, который производится в Модене с 1605 года.

♥ Баклажан Алла Пармиджана . . . . .	1490
Перец рамиро с кремом из горгонзолы . . . . .	1100
Вителло тоннато . . . . .	1350
🍷 Брезаола с козьим сыром . . . . .	1350
♥ Страчателла с прошутто San Daniele D.O.P. . . . .	1100
Фритто-мисто из аргентинских креветок и кальмаров с майо из шпината . . . . .	1900

## CRUDI

Сашими из лосося с авокадо и соусом домашний понзу . . . . .	1100	
Севиче из сибаса с каперсами, томатами и соусом Тайгер милк . . . . .	1590	
Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом Ладолемоно . . . . .	1650	
♥ Тартар из говядины со сливочным соусом . . . . .	1350/2550	small/big

## ZUPPE

Бульон с цыплёнком, домашней лапшой и вялеными томатами . . . . .	990
Тортеллини в бульоне . . . . .	990
Суп из неаполитанских томатов с морепродуктами . . . . .	1750

## GANGSTA PASTA

### HOMEMADE PASTA:

Наши пастайоло ежедневно готовят домашнюю пасту вручную из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и небольшого количества оливкового масла. Процесс приготовления происходит прямо в зале, чтобы вы всегда могли убедиться в её исключительной свежести и почувствовать те любовь и заботу, с которыми мы готовим её для вас.

Равиоли со шпинатом и рикоттой . . . . .	1290	
Кавателли с тартаром из цукини и креветками . . . . .	1350	
♥ Тортелли с прошутто San Daniele D.O.P. и трюфельной пастой . . . . .	1490	
Лазанья с рагу из мраморной говядины . . . . .	1590	
Карамелле с крабом и маскарпоне . . . . .	2150	
big {	Мальтальяти с рагу Барбареско . . . . .	2650
	Тальятелле с креветками и вялеными томатами . . . . .	2650
	Тальятелле тартуфо . . . . .	3100

### PASTA DI FABBRICA GENTILE:

Для любителей al dente мы привезли пасту Gentile из твердых сортов пшеницы, которую производят с 1876 года в небольшом городке Граньяно в Неаполе. Gentile умело сочетают традиционные методы производства и современные технологии, благодаря чему их продукция по праву считается одной из лучших в мире.

new Спагетти с вонголе . . . . .	1650	
new Спагетти с филе сибаса и боттаргой . . . . .	1990	
Спагетти карбонара в голове Пармиджано Реджано . . . . .	1990	
big {	Каламарата с прошутто San Daniele D.O.P, горгонзолой и грецким орехом . . . . .	3100
	Орекьетте наплетана с крабом . . . . .	3690
	Лингвини с морепродуктами . . . . .	4550

## PIZZA CROCCANTE

Алла Дявола . . . . .	1590
new Груша горгонзола . . . . .	1590
Мортаделла . . . . .	1590
Четыре сыра . . . . .	1650
Прошутто San Daniele D.O.P. . . . .	1890
Тройной трюфель . . . . .	3100

## PIZZA PAZZA

Сумасшедшая пицца, вдохновлённая культовым итальянским стритфудом — pizza fritta. Основу мы обжариваем на оливковом масле и добавляем сумасшедшие по вкусу и сочетанию начинки.

Томаты со сметаной . . . . .	990
Страчателла с прошутто . . . . .	1790
Страчателла с крабом . . . . .	2150

## SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

### PESCE

Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом Бер блан . . . . .	2190
Лосось на гриле с соте из вонголе в белом вине . . . . .	2350
new Черная треска Nobu style с молодой спаржей . . . . .	2950

### CARNE

Бедро цыпленка с печеным перцем рамиро . . . . .	1350
Котлетта Алла Миланезе из цыпленка с соусом Тоннато . . . . .	1490
Телячья печень по-венедиански с картофельным пюре . . . . .	1650
Польпетте из мраморной говядины с пюре Робюшон . . . . .	1750
Пеппер-стейк с соусом из трех видов перца . . . . .	2450
Рибай <b>dry aged</b> (300гр) с зелёным салатом и френч фрайс . . . . .	6900