



# MENU





СКИДКА 20%  
на первый заказ  
с сайта



ИТАЛИЯ У ВАС ДОМА!  
ДОСТАВКА НА САЙТЕ  
[ilfornogroup.ru](http://ilfornogroup.ru)

*От Шефа* — блюдо с эффектной сервировкой у стола

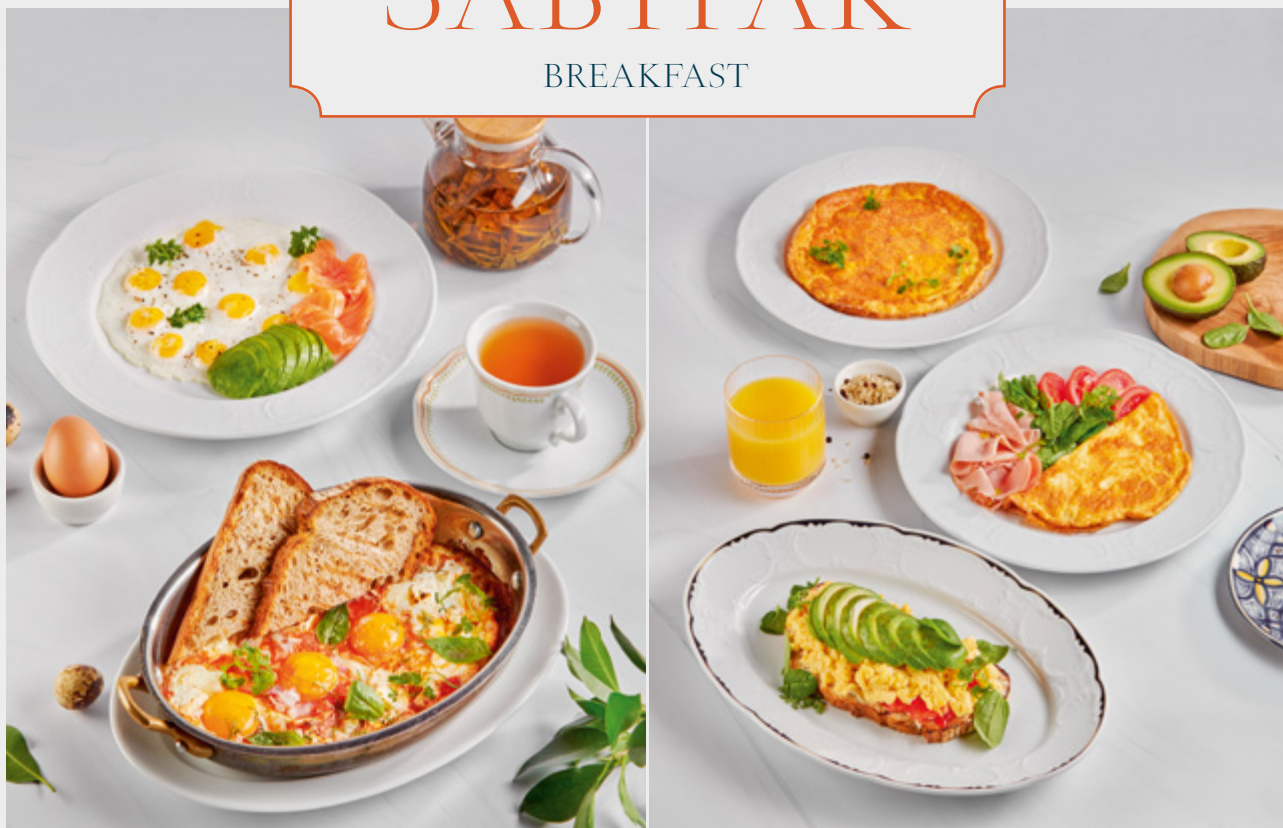


— рекомендуем заказывать блюдо на две персоны

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию

# ЗАВТРАК

BREAKFAST



## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ egg dishes

**Яичница из 3 яиц** 220 ₽

Fried eggs (3 eggs)

**Омлет из 3 яиц** 290 ₽

Omelette (3 eggs)

**Яйцо 3 мин / 5 мин / 10 мин** 80 ₽

Egg 3 min / 5 min / 10 min

**Яичница из перепелиных яиц** 690 ₽

**с лососем и авокадо**

Quail egg fried with salmon and avocado

**Омлет с мортаделлой и томатами** 570 ₽

Omelette with mortadella and tomatoes

**Шакшука с томатами,** 790 ₽

**болгарским перцем, сыром фета и домашним хлебом**

Shakshuka with tomatoes, bell pepper, feta cheese and homemade bread

**Скрембл на тосте** 790 ₽

**из домашнего хлеба с творожным сыром и авокадо**

Scrambled eggs on homemade bread toast with cream cheese and avocado

## ТОСТЫ И НАПОЛНИТЕЛИ

toast and fillings

**Тост с маслом** 350 ₽

Buttered toast

**Джем абрикос** 100 ₽

Apricot jam

**Джем клубника** 100 ₽

Strawberry jam

**Мед** 80 ₽

Honey



## КАШИ porridge

**Каша овсяная на воде / на молоке** 270 ₽  
Oatmeal with water / milk

**Каша овсяная на миндальном молоке** 310 ₽  
Oatmeal with almond milk

**Пшеничная каша с тыквой и рикоттой** 310 ₽  
Millet porridge with pumpkin and ricotta

## СЫРНИКИ cottage cheese pancakes

**Сырники с вишневым соусом и сметаной** 590 ₽  
Cottage cheese pancakes with cherry sauce and sour cream



## СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

hearty breakfast

**Авокадо на гриле с яйцом пашот и креветками** 1 090 ₽  
Grilled avocado with poached egg and shrimps

**Бриошь рояль с лососем, творожным сыром и соусом Беарнез** 1 390 ₽  
Royal brioche with salmon, curd cheese and Béarnaise sauce

**Фокачча с бурратой, авокадо и томатами на пшеничном тесте** 850 ₽  
Focaccia with burrata, avocado and tomatoes on wheat dough

**Фокачча с бурратой, авокадо и томатами на ржаном тесте** 950 ₽  
Focaccia with burrata, avocado and tomatoes on rye dough



СКИДКА 20% НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ С САЙТА

[ilfornogroup.ru](http://ilfornogroup.ru)

# ✦ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ ✦

FRESH CHEESES FROM OUR SHOP





## Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать на доставку

### Буррата

200 г 400 ₽

Burrata - итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом

### Скаморца

100 г 210 ₽

Scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности

### Скаморца копченый

100 г 210 ₽

Smoked scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом

### Скаморца с трюфелем

100 г 310 ₽

Smoked with truffle - полумягкий сыр невысокой жирности с итальянским черным трюфелем

### Белпер Кнолле

100 г 320 ₽

с итальянскими травами / с копченой паприкой / с паприкой / с черным перцем

Belper Knolle - твердый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке

### Моцарелла

125 г 270 ₽

Mozzarella - классический мягкий молодой сыр

### Камамбер

125 г 720 ₽

Camembert - мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус

### Рикотта

100 г 210 ₽

Ricotta - традиционный итальянский сывороточный сыр

### Страчателла

100 г 210 ₽

Stracciatella - ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус

### Домашний творог

100 г 210 ₽

Homemade cottage cheese (жирность 20%)

### Горгонзола Дольче

100 г 710 ₽

Gorgonzola Dolce - мягкий сыр с голубой плесенью и узорчатой текстурой

### Качотта

100 г 480 ₽

Caciotta - итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом

### Качотта с трюфелем

100 г 690 ₽

Caciotta with truffle - итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом, полутвердой текстурой. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус

-20% TAKE AWAY

НА СЫРЫ ПРИ ЗАКАЗЕ С СОБОЙ



# RAW BAR



## Тартар из лосося с огурцом

Salmon tartare with cucumber

1 270 ₺

## Тартар из тунца с гуакомоле

Tuna tartare with guacamole

1 190 ₺



## Трио тартаров из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет

Tartare trio (salmon, tuna, sea bass)  
with citronette sauce

подаётся с гуакомоле, каперсами  
и луком сибулет

1 420 ₺



## Ассорти crudo

Assorted crudo: shrimp,  
salmon and dorado

креветки аргентинские,  
лосось и дорадо

1 160 ₺



## АКВАРИУМ AQUARIUM

**Устрица Ромаринка**  
Romarinka oyster

610 ₽

**Фин де Клер**  
Fin de Claire oyster

770 ₽

**Устрица Акасаки / Жилардо**  
Akasaki / Gilardo oyster

760 ₽

**Морской ёж**  
Sea urchin

460 ₽

**Устрица Розовая Джולי**  
Pink Jolie oyster

770 ₽

**Морской гребешок**  
Sakhalin Scallop

880 ₽

**Устрица Белый жемчуг**  
White Pearl oyster

770 ₽



**Запеченная устрица  
Ромаринка**

600 ₽

1 шт в соусе на выбор:

Соус Шампань / сливочно-трюфельный /  
сливочный со шпинатом, пармезаном и сухарями

Romarinka oyster (1 pce), roasted in sauce:

Champagne sauce / creamy truffle / creamy  
with spinach, parmesan and breadcrumbs



Италия у вас дома!  
Доставка на сайте

[ilfornogroup.ru](http://ilfornogroup.ru)



## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА MEDITERRANEAN FISH

	за 100 г		per 100 g
<b>Дорадо</b> Dorado	890 ₽	<b>Барамунди</b> Barramundi	1 100 ₽
<b>Сибас</b> Sea bass	920 ₽	<b>Пагр</b> Porgy	1 400 ₽

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы:

КАРПАЧЧО / СЕВИЧЕ / КРУДО / ТАТАКИ

Fish cooking technique of your choice: CARPACCIO / CEVICHE / CRUDO / TATAKI

### СКАНИРУЙ QR-КОД

устанавливай виртуальную бонусную карту в Wallet  
и участвуй в программе лояльности il FORNO Group





# ЗАКУСКИ



APPETIZERS

## Запеченные перцы Рамиро

Roasted Ramiro Peppers  
с сыром фета, мятой и фисташками

960 ₽



## Тартар из говяжьей вырезки

Beef tartare

с каперсами, луком  
шалот, корнишонами,  
дижонской горчицей,  
яичным желтком  
и сыром пармезан

1 320 ₽



## Карпаччо из говяжьей вырезки

Beef tenderloin carpaccio  
с сыром Грано Падано

980 ₽





**Традиционные итальянские антипасты**

Traditional Italian antipasti

микс мясных деликатесов и сыров. Подается с оливками, каперсами и гриссини

1 700 ₺



**Ассорти свежих сыров**

Italian cheeses made dish

моцарелла, страчателла, скаморца, скаморца трюфельная, Белпер Кнолле, таджасские оливки, томаты черри и мед

1 210 ₺



**Вителло тоннато**

Vitello tonnato - veal with caper, tuna and truffle oil sauce

тонко нарезанная телятина с соусом из каперсов, тунца и трюфельного масла, с вялеными томатами

990 ₺



**Паштет из куриной печени**

Chicken liver pate

с инжирно-луковым конфитюром

750 ₺



**Буррата с соусом Аль Помодоро**

Burrata with Al Pomodoro sauce

со свежим базиликом

870 ₺



**Ассорти оливок**

Green olives made dish

770 ₺

**Оливки гигант**

Giant Olives

650 ₺

**Melanzane alla parmigiana  
(Меланзанья)**

Roasted aubergines  
with mozzarella and parmesan

классическая итальянская горячая  
закуска. Запеченные баклажаны  
с сырами моцарелла и пармезаном  
с фирменным томатным соусом

940 ₺

**Запеченный баклажан  
со страчателлой и томатами**

Roasted aubergine with stracciatella and tomatoes

1 130 ₺

**Фритто мисто**

Fritto misto - battered vegetables  
and seafood

овощи и морепродукты в легком кляре.  
Подается с соусом айולי-биск

1 090 ₺



# САЛАТЫ



SALADS



## Салат цезарь с курицей

Caesar salad with chicken

Листья Романо, соус цезарь, томаты черри, гренки из белого хлеба, яйцо куриное, куриное филе на гриле

790 ₽



## Каталана

Catalana with tiger shrimps, tomatoes, olives, celery and fennel

тигровые креветки, томаты желтые, черные, розовые и красные, оливки каламата, сельдерей, горная кинза и душистый фенхель. Приправлено легким соусом из апельсина и лимона

1 130 ₽

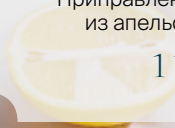


## Салат цезарь с креветками

Caesar salad with shrimp

Листья Романо, соус цезарь, томаты черри, гренки из белого хлеба, яйцо куриное, креветки на гриле

960 ₽





### Салат Оливье

Olivie - traditional Russian salad

с ростбифом, каперсами, базиликом и зеленым маслом, заправлен фирменным соусом

750 ₺



### Салат с ростбифом, томатами и кунжутным соусом

Salad with roast beef, tomatoes and sesame sauce

с руколой, мини-шпинатом, розовыми томатами и кунжутным соусом с луком шалот и соевым соусом

920 ₺



### Салат с крабом и соусом ахи амарилло

Salad with crab and aji amarillo sauce

краб, авокадо, томат, огурец, кинза, имбирный соус, зеленое масло

1 380 ₺



### Салат с тигровыми креветками, мидиями и командорским кальмаром

Salad with tiger prawns, mussels and commander squid

с томатами, авокадо, руколой, под легким соусом из маракуйи и апельсина

1 310 ₺



### Нисуаз

Nicoise with grilled tuna

тунец, обжаренный на гриле, с листьями салата, зеленой фасолью, оливками, красным луком, перепелиными яйцами и мини-картофелем, под соусом из винного уксуса и меда

1 080 ₺

### Зеленый салат с моцареллой

Green salad with mozzarella

салат латук, шпинат, авокадо, огурцы, зеленый горошек, стручковый горошек, оливки, фасоль кенийская и заправка на основе оливкового масла, петрушки, кинзы и сока лимона

950 ₺

### Салат с томатами и домашним сыром

Salad with tomatoes and homemade cheese

со свежей зеленью, мятой, базиликом и фенхелем

920 ₺



### Капрезе

Caprese

моцарелла собственного производства со сладкими томатами и таджасскими оливками, с зеленым маслом из петрушки и базилика

760 ₺



### Микс-салат с розовыми томатами и муссом из сыров кремлетта и рикотта

Mix salad with pink tomatoes and cremetta and ricotta cheese mousse

со шпинатом, фенхелем, красным луком и редисом

830 ₺

# СУПЫ

SOUPS

Томатный суп  
с беконом  
и страчателлой

Tomato soup with bacon  
and stracciatella

540 Р

Суп с морепродуктами

Seafood soup

с креветками, палтусом,  
кальмарами и мидиями

1 290 Р

Борщ

Borsch - traditional Russian soup  
with veal cheeks and beets

Классический борщ  
на курином бульоне,  
подается с телячьими щечками,  
сметаной и петрушкой

590 Р

## Хлебная корзинка

Bread basket

фокаччини, гриссини пшеничные  
и ржаные, пане каразау -  
традиционный сардинский хлеб

280 ₽



## Насыщенный грибной суп с белыми лесными грибами

Rich mushroom soup  
with wild porcini

с кенийской фасолью, луком порей и пастой Фрегола

630 ₽



## Легкий куриный суп с домашней пастой тальюлини

Light chicken soup with homemade tagliolini

со свежим шпинатом  
и перепелиным яйцом

520 ₽



## Минестроне

Minestrone

на легком овощном  
бульоне, с брокколи,  
белой фасолью,  
томатами, сельдереем,  
савойской капустой,  
луком порей и цуккини

520 ₽





# ФОКАЧЧА



FOCACCIA

Классическая итальянская лепешка с орегано, розмарином, чесноком и оливковым маслом

Classic Italian flatbread with oregano, rosemary, garlic and olive oil

**Классическая** Classic

на пшеничном тесте  
on wheat dough

320 ₽

на ржаном тесте  
on rye dough

390 ₽

**С бурратой  
и розовыми  
томатами**

With burrata  
and pink tomatoes

980 ₽

**С пармезаном** With parmesan

на пшеничном тесте  
on wheat dough

400 ₽

на ржаном тесте  
on rye dough

420 ₽

**С горгонзоллой** With gorgonzola

на пшеничном тесте  
on wheat dough

400 ₽

на ржаном тесте  
on rye dough

420 ₽



# ПИЦЦА



PIZZA



## Пицца Маргарита

Margarita Pizza

классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано

630 ₽

## Пицца Пять сыров

Five cheeses Pizza

моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано

1 120 ₽



## Пицца с грушей и горгонзолой

Pizza with pear and gorgonzola

изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей

1 120 ₽





### Пицца с куриным филе и шампиньонами

Pizza with chicken fillet and champignons

с болгарским перцем, моцареллой,  
творожным сыром, томатным соусом и орегано

850 Р



### Пицца Лацио

Pizza Lazio with chicken fillet, feta, arugula  
and sun-dried tomatoes

соус из томатов, моцарелла, куриное филе,  
фета, руккола и вяленые томаты

1 100 Р

Любую пиццу  
мы можем приготовить  
на ржаном тесте

+100 Р

СКИДКА 20%  
на первый заказ  
с сайта  
[ilfornogroup.ru](http://ilfornogroup.ru)



### Пицца Прошутто фунги

Pizza Prosciutto fungi with ham and mushrooms

соус из томатов, моцарелла,  
ветчина из индейки и шампиньоны

1 050 Р

### Пицца Италия

Italy Pizza with parmesan and mozzarella,  
basil and cherry tomatoes

с сыром пармезан и моцарелла,  
базиликом, томатами черри,  
томатным соусом и орегано

810 ₺

### Пицца с беконом и острой чоризо

Pizza with bacon and spicy chorizo

с томатным соусом, сыром  
моцарелла и орегано

850 ₺

### Пицца с трюфельным кремом и белыми грибами

Pizza with truffle cream  
and porcini mushrooms

с сырами моцарелла и фета

1 200 ₺



### Пицца с пармой и шампиньонами

Pizza with parma and field mushrooms

рукола, сыр моцарелла и пармезан  
с фирменным томатным соусом и орегано

1 290 ₺



### Пицца Дольче Парма

Pizza Dolce Parma

пармская ветчина, моцарелла фьор ди латте,  
сыр бри, желтые томаты, свежий базилик  
и бальзамический крем

1 230 ₺



### Пицца анчоусы со страчателлой

Pizza anchovies with stracciatella

соус из томатов, страчателла,  
анчоусы, руккола и черри

1 240 ₺



### Пицца Кватро Марэ

Pizza Cuatro Mares with seafood

из четырех сегментов: креветки, лосось, тунец  
и мини осьминоги, соус из томатов, моцарелла

1 310 ₺

### Пицца Дьяволо

Pizza Diabolo with chorizo, chili pepper, oregano and bell pepper

для любителей острого, пицца с чоризо, перцем чили, орегано и болгарским перцем, с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла

830 ₺

### Пицца Четыре салями

Four salamis Pizza

салями Милано, парма, ветчина из индейки, чоризо, томатный соус и сыр моцарелла

1190 ₺

### Пицца Чоризо

Chorizo Pizza

с острой чоризо, томатным соусом и сыром моцарелла

950 ₺



# РИЗОТТО

RISOTTO

## Ризотто с телячьими щечками

Risotto with veal cheeks

томленными в соусе демиглас, с сыром пармезан и рубленным луком сибует

1 150 ₺

## Ризотто с трюфельным соусом в сырной голове Грано Падано

Risotto with truffle sauce in the cheese head of Grano Padano

со сливками, трюфельным кремом, пармезаном и трюфельным маслом

1 420 ₺

## Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом

Risotto with porcini mushrooms and truffle oil

1 080 ₺

## Ризотто с морепродуктами

Seafood risotto

креветки, кальмары, мидии, томаты черри и пармезан

1 530 ₺





# ПАСТА



PASTA

## Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

паста с яичным желтком,  
ароматным беконом и пармезаном

760 ₽



## Тальятелле Болоньезе

Tagliatelle Bolognes

с густым соусом из говядины и пармезаном

980 ₽

## Спагетти с морепродуктами

Spaghetti with seafood in spicy  
tomato / cream sauce

в пряном томатном / сливочном  
соусе, запеченные под focaccia

1 350 ₽

*Om Mera*



## Пенне с томатами, моцареллой и базиликом

Penne with tomatoes, mozzarella and basil

990 ₽



**Тельятелле  
с трюфельным кремом  
в сырной голове**

Tagliatelle with truffle cream  
in a cheese head

1 390 ₺



**Спагетти с сочным  
стейком Топ Блейд  
и соусом Пепе Верде**

Spaghetti with moist Top Blade  
steak and Pepper Verde sauce

1 320 ₺



**Спагетти  
с креветками,  
цукини и песто**

Spaghetti with shrimp,  
zucchini and pesto

1 150 ₺



**Равиоли с телятиной  
и соусом из шалфея**

Ravioli with veal  
and sage sauce

940 ₺



**Каннеллони**

Cannelloni with scallop, shrimp and spinach

с морским гребешком, креветками,  
шпинатом, моцареллой и творожным  
сыром в сливочном соусе

1 050 ₺



**Классическая лазанья**

Classic lasagna

с томатным соусом  
и сыром пармезан

1 090 ₺



**Паппарделле с белыми грибами  
и трюфельным маслом**

Pappardelle with porcini mushrooms and truffle oil

в густом сливочном соусе с луком шалот,  
чесноком, пармезаном и петрушкой

990 ₺



**Спагетти с камчатским  
крабом и креветками**

Spaghetti with Kamchatka crab and shrimp

с чесноком и чили в соусе из белого вина,  
сливочного масла и петрушки

1 350 ₺

# ГОРЯЧИЕ

# МЯСНЫЕ БЛЮДА

MAIN MEAT DISHES

## Запеченный цыпленок со слайсами печеного картофеля

Roasted chicken with potato slices

С соусом арабьята

1 100 ₽

## Телячья печень с шалфеем и воздушным сливочным картофельным пюре

Veal liver with sage and creamy  
mashed potatoes

С томатами черри-фри, жареным  
белым луком и соусом демиглас

1 380 ₽

*Om Meera*

## Говяжья вырезка на гриле с запеченным картофелем

Grilled beef tenderloin with roasted potatoes

С обжаренным шпинатом и соусом Pepe verde

2 200 ₽

## Томленые телячьи щечки с трюфельно- картофельным пюре

Stewed veal cheeks with  
truffle-potato puree

С соусом демиглас,  
луком сибулет, печеными  
томатами черри  
и зеленым маслом

1 350 ₽



**Котлеты из индейки  
с картофельным пюре**

Turkey cutlets  
with mashed potatoes

870 ₺



**Шницель из индейки  
по-милански**

Turkey Milanese schnitzel

Подается с долькой лимона

1 030 ₺



**Куриная грудка гриль  
с овощами в горчичном соусе**

Grilled chicken breast with vegetables  
in mustard sauce

С гарниром из брокколи, шпината,  
брюссельской капусты и цукини

1 030 ₺



**Лопатка ягненка, запеченная  
в солевом панцире**

Lamb shoulder roasted in salt shell

С печеным картофелем и розмарином.  
Подается с соусами арабьята и демиглас

5 060 ₺



**Чизбургер Grande Osteria  
с картофелем фри**

Grande Osteria cheeseburger with French fries

Булочка бриошь, сочная котлета из мраморной говядины  
Black Angus, соус бифтро, рубленый лук, маринованные  
корнишоны, томаты, салат Романо, красный лук и чеддер

1 090 ₺

# ГОРЯЧИЕ

# РЫБНЫЕ БЛЮДА

MAIN FISH AND SEAFOOD DISHES

## Стейк из лосося на гриле

Grilled salmon steak

С легким гарниром из брокколи и картофельного пюре в соусе на основе белого вина

1 690 ₽



## Филе дорадо на гриле с картофельным пюре

Grilled dorado fillet with mashed potatoes

С соусом путанеско на основе томатов, соуса Биск, оливок, каперсов, чили, базилика и петрушки

1 500 ₽



## Тунец на гриле с белой фасолью и сладким перцем

Grilled tuna with white beans and sweet peppers

С каперсами, белым вином и сливочным маслом

1 240 ₽





### Камбала по-средиземноморски

Mediterranean flounder

Камбала, запеченная с картофелем,  
томатами и оливками

1 840 ₺



### Палтус с тушеными овощами

Halibut with steamed vegetables

С морковью, луком шалот и томатами черри

1 690 ₺



### Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто

Grilled seabass fillet with tomato Guazzetto sauce

С каперсами, анчоусами, вонголе  
и гарниром из цукини

1 390 ₺



### Грильятта с морепродуктами

Grilyatta with seafood

Кальмар, креветки, сибас и гребешок на гриле,  
подаётся с лимоном и соусом тартар

1 950 ₺

# РЫБА ГРИЛЬ

GRILLED FISH



## ФИЛЕ РЫБЫ

FISH FILLET за 100 г

Тунец Tuna 990 ₽

Сибас Sea bass 1 060 ₽

Дорадо Dorado 990 ₽

## МОРЕПРОДУКТЫ

SEAFOOD за 100 г

Королевские 870 ₽

креветки  
King shrimps

Кальмары Squid 700 ₽



## СОУСЫ

Томатный  
с базиликом  
Tomato sauce with basil

Арабьята  
Arrabiata

SAUCES

140 ₽

140 ₽

Креветочный айоли 140 ₽  
Shrimp Aioli

Пепе Верде 290 ₽  
на основе перца Пепе Верде,  
лука шалот, демиглас из сливок

Pepper Verde - pepper,  
shallot, cream Demi-glace

Сливочный  
на белом вине 220 ₽  
Creamy white wine sauce

Сливочно-  
трюфельный 240 ₽  
на белом вине  
Creamy white wine truffle sauce



## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА MEDITERRANEAN FISH

<b>Дорадо</b> Dorado	за 100 г 890 ₽	<b>Барамунди</b> Barramundi	per 100 g 1 100 ₽
<b>Сибас</b> Sea bass	920 ₽	<b>Пагр</b> Porgy	1 400 ₽

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы:

В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ / В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ

You can choose how to cook the fish: in salt / steamed / grilled / in aqua pazza sauce / in leeks



## МЯСО ГРИЛЬ GRILLED MEAT

<b>JOSPER</b>	за 100 г
<b>Филе Миньон</b> Filet Mignon	1 380 ₽
<b>Рибай</b> Ribeye	1 490 ₽
<b>DRY AGE</b>	per 100 g
<b>Клуб стейк</b> от 500 г) Club steak (from 500 g)	1 350 ₽
<b>Тибон стейк</b> (от 700 г) T-bone (from 700 g)	1 490 ₽
<b>Портер Хаус</b> (от 700 г) Porter House (from 700 g)	1 520 ₽
<b>Рибай на кости</b> (от 500 г) Ribeye on the bone (from 500 g)	1 500 ₽



**Брокколи отварные**

Boiled broccoli

330 ₽



**Рис отварной**

Boiled rice

220 ₽



**Шпинат с чесноком  
и морской солью**

Spinach with garlic and sea salt

400 ₽



**Овощи на гриле**

Grilled vegetables

баклажан, цукини, лук красный, перец болгарский,  
розовые томаты с тимьяном и петрушкой

610 ₽



**Картофель-фри с пармезаном  
и сливочно-трюфельным соусом**

French fries with parmesan and creamy truffle sauce

540 ₽



**Картофельное пюре**

Mashed potato

280 ₽



**Картофель, запеченный  
с розмарином и морской солью**

Roasted potatoes with rosemary and sea salt

390 ₽



## ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ IL FORNO GROUP

### Накапливай и оплачивай баллами

Накопленными баллами можно оплатить до 30% от суммы с каждого заказа во всех ресторанах сети

### Дарим 1000 баллов при регистрации

### Вернем кешбэк на карту

+ подарки от партнеров, ужин на двоих на 10 000 ₽  
или скидка 10% на мероприятия



## СКАНИРУЙ QR-КОД

устанавливай виртуальную бонусную карту в Wallet  
и участвуй в программе лояльности il FORNO Group



*il* FORNO  
— GROUP —  
SINCE 2006