

BOSCO CAFE

caffè ristorante pasticceria

Специальное предложение от шеф-повара Давиде Корсо

Special offer from chef Davide Corso

Карпаччо из цветной капусты с трюфелем и вялеными томатами <i>Cauliflower carpaccio with truffle and dried tomatoes</i>	120 g	750 rub
Буррата с руколой, вялеными томатами и чёрным трюфелем <i>Burrata with arugula, dried tomatoes and black truffle</i>	265 g	1 850 rub
Суп-пюре из цветной капусты с чёрным трюфелем <i>Cauliflower soup with black truffle</i>	325 g	920 rub
Лингвини с белым трюфелем Тартуфо ди Альба <i>Linguine with white truffle Tartufo d'Alba</i>	230 g	2 150 rub
Ризотто с белым трюфелем Тартуфо ди Альба <i>Risotto with white truffle Tartufo d'Alba</i>	290 g	2 350 rub
Лингвини с фрикадельками и чёрным трюфелем <i>Linguine with meatballs and black truffle</i>	285 g	1 350 rub
Ризотто с опятами и чёрным трюфелем <i>Risotto with honey mushrooms and black truffle</i>	300 g	1 680 rub
Кордон Блю с соусом Бешамель и чёрным трюфелем <i>Cordon Blue with Bechamel sauce and black truffle</i>	220/100/12 g	1 650 rub
Десерт Тирамису с чёрным трюфелем <i>Dessert Tiramisu with black truffle</i>	125 g	1 100 rub