

# MOLTO BUONO 2.0

Закуски к вину /100 гр./			
Артишоки	380	Пармская ветчина St. Daniele	650
Оливки	380	Салями с черным трюфелем	650
Сладкие томаты	380	Пекорино с черным трюфелем	650
Хлеб с маслом	180	Пармезан	650

## Основное меню

<b>Чипсы из баклажана с рикоттой и мёдом</b>	<b>290</b>
Aubergine chips with honey and ricotta cheese	
<b>Форшмак с зелёным яблоком</b>	<b>290</b>
Mashed potatoes with hashed herring and green apple	
<b>Паштет из куриной печени с вишневым джемом</b>	<b>330</b>
Chicken liver pate with cherry jam	
<b>Тар-тар из говядины с икрой летучей рыбы</b>	<b>350</b>
Beef tar tar with flying fish roe	
<b>Карпаччо из лосося с кунжутно-апельсиновой заправкой</b>	<b>550</b>
Salmon carpaccio with sesame and orange dressing	
<b>Тар-тар из тунца с грушей и желтым карри</b>	<b>630</b>
Tuna tartar with pear and yellow curry	
<b>Крудо из гребешка с манго и чили</b>	<b>650</b>
Scallops crudo with mango and red chili	
<b>Хумус из эдамаме</b>	<b>350</b>
Edamame hummus	
<b>Цветная капуста фри с васаби</b>	<b>290</b>
Deep-fried cauliflower with wasabi sauce	
<b>Утиные сердца с козьим сыром и соусом “Dr Pepper”</b>	<b>390</b>
Ducks hearts with goats cheese and “Dr. Pepper” sauce	
<b>Сливочный краб с понзу и редисом</b>	<b>640</b>
Creamy crab with ponzu sauce	
<b>Крем суп из топинамбура с бычьими хвостами</b>	<b>450</b>
Cream-soup with oxtails and Jerusalem artichoke	
<b>Говяжьё щечки с картофельным муссом</b>	<b>490</b>
Beef cheeks with potato mousse	
<b>Орзо с уткой</b>	<b>620</b>
Orzo with duck	
<b>Свинные рёбра с лемонграссом и устричным соусом</b>	<b>570</b>
Pork ribs with lemongrass and oyster sauce	
<b>Сибас</b>	<b>890</b>
Sea Bass	

## Десерты

<b>Мари Клэр</b>	<b>260</b>
Crumble with date-plum	
<b>Тыквенный Тирамису</b>	<b>390</b>
Pumpkin Tiramisu	
<b>Брауни</b>	<b>310</b>
Brownie	
<b>Копченая Ваниль</b>	<b>290</b>
Smoked Vanilla	