

Холодные закуски

Сыры с фруктами, соусами и трюфельным медом (50 г)	540 Р
 Тосканский салат панцанелла из помидоров и чиабатты с базиликом и оливковым маслом.....	520 Р
Капрезе с базиликовым песто	580 Р
Буррата с баклажанной икрой <u> NEW</u>	720 Р
<i>По вашему желанию мы можем приготовить буррату в классической подаче: с помидорами и рукколой</i>	
 Брускетта с помидорами, чесноком и базиликом.	580 Р
Брускетта с тунцом и вялеными помидорами	520 Р
Тартар и карпаччо из сибаса	820 Р
Тартар из тунца с кунжутом	880 Р
Тартар из лосося с гребешками <u> NEW</u>	980 Р
Салат с крабом, спаржей и фенхелем <u> NEW</u>	980 Р
Вителло тоннато.....	520 Р
Карпаччо из молодой говядины с черным трюфелем <u> NEW</u>	720 Р
Тартар из мяса молодых бычков.....	840 Р
Парма с рукколой и помидорами черри <u> NEW</u>	450 Р
Итальянские мясные деликатесы.....	780 Р
Устрица (1 шт.).....	280 Р
<i>Уточните ассортимент устриц на сегодняшний день у вашего официанта</i>	

Горячие закуски

 Польпетте из киноа, с томатным конкассе и кремом из авокадо	380 Р
Баклажаны алла пармиджана	450 Р
Салат с креветками, авокадо, шпинатом и рукколой	760 Р
Салат с осьминогом, молодым картофелем и артишоком	860 Р
Салат с тунцом, рукколой, апельсинами и кедровыми орешками <u> NEW</u>	860 Р
Морские гребешки и креветки на гриле с пюре из батата	860 Р
Салат с куриной печенью и карамелизированной грушей	580 Р
Салат с кроликом, салатным миксом, помидорами и горчичным соусом.	660 Р
Фуа-гра со сливой и пюре из каштанов <u> NEW</u>	1160 Р

Супы

 Минестроне с молодым горошком и песто.....	350 Р
 Паппа аль помодоро <u> NEW</u>	380 Р
 Тосканский суп с белыми грибами, шпинатом и черным трюфелем	720 Р
Суп с телячьей корейкой и овощами <u> NEW</u>	780 Р
Пикантный гуацетто из кальмаров с гренками...	580 Р
Суп ди маре	920 Р
Рыбный суп качукко от шефа на двоих	2800 Р

Ризотто

Ризотто с белыми грибами	520 Р
Ризотто с таледжио, фундуком, кедровыми орешками и свиной грудинкой <u> NEW</u>	720 Р
Ризотто с морепродуктами	880 Р
Ризотто с бурратой и красными креветками <u> NEW</u>	1100 Р

Паста

Оранжевые равиоли с крабом и с соусом из болгарского перца	820 Р
Тальятелле с белыми грибами.....	620 Р
Спагетти алла китарра с кальмарами и цуккини	480 Р
Лингвини с барабулькой, фенхелем и чесноком-конфи <u> NEW</u>	540 Р
Спагетти неро с морепродуктами и болгарским перцем	780 Р
Спагетти с кальмарами, вонголе и боттаргой.....	820 Р
Папарделле с ягненком <u> NEW</u>	680 Р
Тальолини с перепелкой, фуа-гра, сморчками и трюфелем	1280 Р

*Пасту в любом блюде из этого раздела мы можем
по желанию заменить на пасту ручной работы
из муки твердых сортов пшеницы, гречневой муки,
а также пасту из муки без глютена*

Горячие блюда из рыбы

Кускус с морепродуктами <u> NEW</u>	580 Р
Фритто мисто из кальмаров, креветок и цуккини	680 Р
Стейк из лосося со свекольным пюре	720 Р
Мидии и вонголе в белом вине или томатном соусе	780 Р
Подкопченный тунец с соусом биск <u> NEW</u>	760 Р
Тигровые креветки на гриле с пикантным соусом	960 Р
Дорадо или сибас, приготовленные по вашему выбору	980 Р
<i>(по-сицилийски, по-лигурийски, по-средиземноморски, на гриле, в морской соли или на пару)</i>	
Дорадо или сибас, запеченные в рукаве	1280 Р
<i>(с кальмарами, креветками, гребешками, мидиями и вонголе)</i>	
Средиземноморское ассорти на гриле	1380 Р
<i>(филе сибаса, гребешки, тигровые креветки, каракавица, щупальца осьминога, кальмары)</i>	
Стейк из чилийского сибаса с соусом блю-чиз <u> NEW</u>	1800 Р
Стейк из черной трески, обжаренный с чесноком и тимьяном, с тушеным луком порей <u> NEW</u> ...	1800 Р
Дикая морская рыба целиком, приготовленная по вашему выбору (100 г).....	380 Р
<i>(по-сицилийски, по-лигурийски, по-средиземноморски, на гриле, в морской соли или на пару) Уточните ассортимент дикой рыбы на сегодняшний день у вашего официанта.</i>	
Камчатский краб, приготовленный по вашему выбору (100 г).....	480 Р

Горячие блюда из мяса

Утиная грудка с соусом из сыра пекорино <u> NEW</u>	780 Р
Ножка кролика с лесными грибами и картофельным пюре	880 Р
Ягненок по-тоскански	920 Р
Говяжья вырезка с соусом из зеленого перца	980 Р
Рулет из цесарки с белыми грибами и каштанами <u> NEW</u>	1100 Р
Оссобуко по-милански <u> NEW</u>	1160 Р
Филе миньон ал кьянти с картофельным пюре и черным трюфелем	1200 Р
Котолетта алла миланезе.....	1350 Р
Каре ягненка со шпинатом <u> NEW</u>	1400 Р
Стейк рибай категории прайм на гриле (100гр) .	860 Р

 – вегетарианские блюда

Мы также можем приготовить вегетарианские блюда, которых нет в меню.
Подробнее об этом можно узнать у вашего официанта.

Пицца

 Фокачча	160 Р
Фокачча с пармезаном	190 Р
 Фокачча маринара	190 Р
Фокачча с маринованной семгой и рукколой	620 Р
Пицца Маргарита	380 Р
Пицца с грушей и сыром рокфорти	520 Р
 Пицца вегано с тофу	540 Р
Пицца фрутти ди мааре	680 Р
Пицца Кватро карни	560 Р
Пицца с колбасками сальничче и белыми грибами	580 Р
Пицца фра дьяволо	600 Р
Пицца с пармой, рукколой и пармезаном	620 Р
Пицца кальцоне с ветчиной и артишоками	420 Р

... И ДЕСЕРТЫ

Шоколадные конфеты ручной работы (1шт).....	60 Р
Панна котта с клубникой (с ксилитом)	280 Р
Тирамису	320 Р
Чизкейк с манго	320 Р
Итальянский трайфл <u> NEW</u>	320 Р
Горячий шоколадный тортينو с ванильным мороженым.....	360 Р
Яблочный штрудель с мороженым	360 Р
Трио панна котта (бейлис, шоколад, клюква) <u> NEW</u>	380 Р
Порчино – ванильное и ореховое семифреддо на «земле» из черного бисквита	380 Р
Клубника фламбе с ванильным мороженым	480 Р
Мильфей с кремом шантильи и лесными ягодами	540 Р
Мороженое джелато-артиджанале (1 шарик).....	150 Р
<i>Уточните, пожалуйста, вкусы мороженого у вашего официанта.</i>	



*Моя кухня – это гастрономия, вдохновленная
воспоминаниями. Главный ингредиент во всем,
что я готовлю – любовь.*

.....

*Моя страсть к приготовлению еды уходит корнями
в детство, которое я провел в Альтомонте, Калабрия,
где на каждом шагу соприкасаешься с удивительными
ароматами и вкусами.*

.....

*Я каждый день что-то придумываю, экспериментирую,
чтобы удивлять вас и дарить новые впечатления.*

Сальваторе Бурго



МЕНЮ

от шеф-повара Сальваторе Бурго



ресторан
ИТАЛЬЯНЕЦ



С 2003 года