ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

* * *

Ассорти из брускет на хрустящей чиабатте из своей пекарни
с начинками из томатов конкасе,
творожного сыра рикотта и жульена из грибов
1/295 **370 р.**

Ассорти из 5-ти видов сыров с карамелизированной грушей и соусами
1/410 **900 р.**

Мясное ассорти собственного приготовления:
сочная ветчина из молодого поросенка, карпаччо из птицы
с вялеными томатами и пармезаном
1/195 **580 р.**

Лосось шеф-посола с соусом песто и каперсами
1/284 **990 р.**

Вителло Тонато из нежной телятины с пикантным соусом из тунца
1/150 **740 р.**

Карпачо из говядины с пармезаном и кедровым орешком
1/120 **550 р.**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

* * *

Жареные креветки с персиковым чатни и чили
75/50 **480 р.**

Пармеджано баклажан с базиликом и кедровыми орешками
1/255 **390 р.**

Хрустящий батат с соусом Голландез
110/50 **300 р.**

САЛАТЫ

* * *

Салат с осьминогами, печеными овощами,
соусом песто и свежим микс-салатом
1/265 **790 р.**

Салат с ростбифом, спаржей
и печеной паприкой под соусом Голландез
1/225 **590 р.**

Зеленый салат с креветками, авокадо и сыром моцарелла
1/235 **620 р.**

Салат Вольдорф - сочное сочетание свежих яблок, сельдерея,
зеленого салата и грецких орехов под пикантным соусом
1/264 **420 р.**

Классический салат Капрезе из спелых томатов
и сыра Моцарелла с итальянским оливковым маслом
1/220 **390 р.**

Салат с нежной куриной печенью,
ярким апельсином и горчичным соусом
1/265 **390 р.**

Салат Цезарь с сочным цыпленком и соусом из анчоусов
1/275 **420 р.**

Салат Цезарь с креветками и соусом из анчоусов
1/245 **510 р.**

СУПЫ

* * *

Нежный крем-суп из белых грибов оригинальном хлебном горшочке
1/295 **370 р.**

Нежный крем-суп из белых грибов оригинальном хлебном горшочке
250/70/10 **400 р.**

Куриный суп с пастой и итальянскими травами
1/300 **250 р.**

Суп из двух видов рыб. Наш шеф-повар
привез рецепт этого супа с берегов солнечной Сицилии
1/250 **420 р.**

Пряный суп с фасолью и мясными тефтелями
250/50 **380 р.**

Суп-пюре из чечевицы с вялеными томатами
1/330 **350 р.**

ГОРЯЧЕЕ

* * *

Томленые говяжьи щечки с печеными овощами
и соусом с итальянскими травами
130/155/130 **720 р.**

Лосось в сливочном соусе,
запечённый в хлебном горшочке
1/307 **950 р.**

Морепродукты по-флорентийски со сливочном соусом
в оригинальном хлебном горшочке
1/287 **890 р.**

Стейк из говядины с пюре из батата и соусом «Чимичурри»
1/300 **1190 р.**

Куриная грудка с томатным соусом,
кускусом и пармезаном
175/165/50/5 **480 р.**

Цыпленок с соусом песто,
картофелем и сладкой морковью
260/165/40 **860 р.**

Ризотто с грибами, рикоттой и трюфельным маслом
1/350 **390 р.**

Спагетти с классическим соусом карбонара с беконом,
свежемолотым перцем и пармезаном
200/160 **490 р.**

Спагетти с классическим соусом карбонара с беконом,
свежемолотым перцем и пармезаном
200/160 **490 р.**

Паста с морепродуктами,
томатным соусом и зеленым маслом
200/200 **580 р.**

Паста с соусом Джановеза из томленой говядины
200/230 **740 р.**

Паста Алио Олио с оливковым маслом,
чесноком и пармезаном
1/255 **280 р.**

Треска с каперсами, оливками
и соусом из сливочного масла и томатов
1/200 **450 р.**

Лосось с карамелизированной морковью
и соусом из рикотты
1/280 **1200 р.**

Запечённый сибас с томатами,
каперсами и оливковым маслом
240/40/20 **1380 р.**

ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* * *

Домашнее мороженое с соленой карамелью и фисташками
100/30/10 **280 р.**

Торт Наполеон с нежным сливочным кремом
и свежими ягодами
1/170 **320 р.**

Морковный пирог с ганашем
из белого шоколада и сметанным кремом
1/240 **350 р.**

Хлебная корзина собственного приготовления из трех видов хлеба:
багет ржаной, багет пшеничный, чиабатта, масло сливочное
200/20 **200 р.**