

BUONO
RISTORANTE ITALIANO

15 YEARS

ANDREA
GALLI

UILLIAM
LAMBERTI

GIUSEPPE DAVI

CHRISTIAN
LORENZINI

ALESSANDRO
SIMIOLI

16.10 | 19:00

ГАЛА-УЖИН
ОТ ПЯТИ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ
ИТАЛЬЯНЦЕВ РОССИИ

Robertone Orchestra

Dj Nicolas

МЕНЮ

MENU

Комплемент от шефа (Giuseppe Davi)

Complimento dello chef (Giuseppe Davi)

Трюфель из двух паштетов: паштет из куриной печени в оболочке из фуагра, подаётся с джемом из лимона и чипсами амаранта (Christian Lorenzini)

Finto tartufo di foie gras con cuore di paté toscano di fegatini di pollo, accompagnato da marmellata di limoni e chips di amaranto (Christian Lorenzini)

Каталана с камчатским крабом, сицилийскими креветками, томатной водой и маслом из базилика (Giuseppe Davi)

Gambero rosso e granchio reale alla catalana, con acqua di pomodoro e olio al basilico (Giuseppe Davi)

Ризотто alla parmigiana со стракотто из утки и цитрусовой эспумой (Andrea Galli)

Risotto alla parmigiana, con stracotto d'anatra e spuma del suo sugo agli agrumi (Andrea Galli)

Дикий сибас в двух текстурах (Alessandro Simioli):

– с белыми грибами

– с листьями инжира и соусом банья-кауда

Filetto di spigola verace in due consistenze: con porcini; con foglia di fico e bagna cauda (Alessandro Simioli)

Филе-миньон Россини с каштанами (Ulliam Lamberti)

Filetto alla Rossini con castagne (Ulliam Lamberti)

Сорбет юдзу

Sorbetto allo yuzu e pomelo, con gel di dragoncello

Праздничный торт

Torta della casa

Стоимость на 1 персону:

19 000 руб.

Без вина
senza vino

24 000 руб.

С вином
con vino

