



**LA BELLA
SOCIETÀ**

Детское меню

Салаты и закуски

Овощной салат из свежих огурцов без кожи, двух видов черри томатов, розовых помидоров и латука.....	550
<i>Подается на Ваш выбор: с оливковым маслом, сметаной или йогуртом</i>	
Салат из отварного картофеля, сельдерея, свежих и маринованных огурцов	650
<i>Подается с говяжьим беконом и перепелиными яйцами</i>	
Фритто Мисто из кальмаров и цуккини	650
<i>Подается с йогуртовым соусом</i>	
Крудите из свежих овощей с йогуртовым соусом	500

Супы

Суп из белых грибов с равиоли из кролика.....	750
Куриный бульон с ньокками из картофеля и брокколини	650
Крем-суп из зеленого горошка.....	550

Бургеры и сэндвичи

Гамбургер из мраморной говядины	1200
<i>С ингредиентами на Ваш выбор:</i>	
Сыр Проволоне Дольче	300
Огурцы свежие	100
Огурцы маринованные	150
Томаты	150
Белые грибы и портобелло	150
Салат айсберг	100
Кетчуп домашний	250
Домашний чесночно-томатный айоли	250
Майонез Хелманс	150
Кетчуп Хайнц	150
Бекон говяжий	200
Мини-чизбургер с сыром, садовыми томатами и айоли.....	850
Горячий тост с сыром и индейкой	850
Панини с курицей, молодым шпинатом и жареным сыром	950

Пицца

Пицца на тонком тесте с томатным соусом и сыром проволоне	600
Пицца Маргарита с моцареллой буффало и разноцветными томатами	700
Пицца на тонком тесте с грибами	1400
Кальцоне с копченой курицей, шпинатом и рикоттой	850
Пицца с салями	1400

Паста

Спагетти с томатным соусом	550
<i>Рекомендуем добавить базилик</i>	
Казаречче с Песто	850
Мак'н'Чиз	950
Фетучини с соусом Альфредо, брокколини и индейкой	1200

Основные блюда

Филе лосося, приготовленное на гриле или на пару	950
Хрустящие кусочки цыпленка Полло Фритто	950
Митболы с моцареллой в томатном соусе	1600
Маленькие отбивные из телятины, обжаренные на сковороде в панировочных сухарях	1400

Гарниры

Картофель фри	400
Картофель фри с пармезаном	550
Картофельное пюре	400
Ризотто бянко	650
Полента кремовая	600
Бланшированные брокколини, брюссельская капуста и романеско	650

Kid's and youngster's menu

Salads & appetizers

Vegetable salad of fresh skin off cucumbers, lettuce, various of datterini & pink tomatoes.....	550
<i>Served at your choice: with olive oil, sour cream or yogurt</i>	
Potato salad with celery, fresh & pickled cucumbers.....	650
<i>Served with beef bacon & quail eggs</i>	
Fritto Misto of calamari & zucchini	650
<i>Served with yogurt sauce</i>	
Fresh crunchy vegetables with yogurt sauce	500

Soups

Porcini mushroom soup with rabbit ravioli	750
Chicken consommé with potato gnocchi & broccolini	650
Green pea cream soup	550

Burgers & sandwiches

Marble beef Burger.....	1200
<i>With ingredients of your choice:</i>	
<i>Provolone dolce cheese</i>	<i>300</i>
<i>Fresh cucumbers.</i>	<i>100</i>
<i>Pickled cucumbers.</i>	<i>150</i>
<i>Bunch tomato.</i>	<i>150</i>
<i>Porcini & portobello mushrooms.</i>	<i>150</i>
<i>Iceberg salad</i>	<i>100</i>
<i>Homemade ketchup.</i>	<i>250</i>
<i>Homemade tomato garlic aioli sauce.</i>	<i>250</i>
<i>Hellman's mayonnaise.</i>	<i>150</i>
<i>Heinz ketchup.</i>	<i>150</i>
<i>Beef bacon.</i>	<i>200</i>
Mini cheeseburger with cheese, bunch tomatoes and Aioli sauce	850
Grilled turkey & cheese sandwich	850
Chicken panini with baby spinach & roasted cheese.....	950

Pizza

Thin crust pizza with tomato sauce & provolone dolce cheese	600
Margherita with buffalo mozzarella, cherry tomatoes & basil	700
Thin crust mushroom pizza	1400
Smoked chicken, ricotta & spinach calzone	950
Salami pizza	1400

Pasta

Spaghetti with tomato sauce	550
<i>Recommendations to add Basil</i>	
Casarecce with Pesto.....	850
Mac'n'Cheese	950
Fettuccine with Alfredo sauce, broccolini & turkey.....	1200

Main course

Grilled or steamed salmon fillet	950
Crispy fried chicken Pollo Fritto	950
Meatballs stuffed with mozzarella in tomato sauce	1600
Pan-fried pound veal stakes in breadcrumb	1400

Side dishes

French fries.....	400
French fries with Parmesan cheese.....	550
Mashed potato	400
Risotto Bianco	650
Creamy polenta.....	600
Blanched broccolini, sprouts & romanesco	650

The background is a detailed image of a marbled surface, likely a stone or mineral specimen. It features complex, wavy, and layered patterns in shades of beige, cream, light brown, and dark brown. There are also some darker, almost black, veins and bands interspersed throughout the lighter colors. The texture appears organic and natural. In the center of the image, there is a solid black circle. Inside this circle, the Russian words "ПРЕКРАСНОЕ" and "ОБЩЕСТВО" are written in a clean, white, sans-serif font, stacked vertically.

**ПРЕКРАСНОЕ
ОБЩЕСТВО**



Аквариум

Лобстер1500 / 100 гр

- На льду с соусами лимонный айоли, домашний кетчуп и томатно-чесночный айоли

- Термидор

- Домашние таглиолини с печеным перцем

- Салат с соусом из тархуна и хересного уксуса

- Весеннее ризотто со спаржей

- Ризотто по-милански с добавлением биска



- Бродетто (настоятельно рекомендуем добавить гребешок, мидии, вонголе, осьминога и креветки)

Краб.....750 / 100 гр

- На льду с домашними соусами



- Бродетто (настоятельно рекомендуем добавить гребешок, мидии, вонголе, осьминога и креветки)

Лангустин1 500 / 1 шт

- На льду

- Лингвини «алье, олио и пеперачино» 4500

- Весеннее ризотто со спаржей 4500

- Ризотто по-милански с добавлением биска 4500

Гребешок750 / 1 шт

- На льду



- Карпаччо из гребешка с трюфельным соусом и черной икрой 2350

Устрица Белый жемчуг №1 600 / 1 шт

Хлеб из дровяной печи



Фокачча с виноградом, розмарином и сыром пекорино Романо450

Домашний хлеб четырех видов500

Подается со сливочным маслом, песто из вяленых помидоров и оливковым тапенадом

Салаты и закуски



Устрицы Белый жемчуг №1 6 шт.....3500

Черная икра 50 гр.....3500

Домашний маринованный лосось со свежими овощами850

Кростини с крабом, авокадо, томатами, лимонным айоли и хрустящим фенхелем.....1500

Страчателла по-тоскански с трюфелем и медом, выложенная
на салат из садовой зелени, клубники и прошутто крудо1500

Карпаччо из томленого при низкой температуре
осьминога с боттаргой.....2000

Воздушный крем из сельдерея и трюфеля с жареным
гребешком, черной икрой и тартаром из краба и томатов конфи1500

Тартар из сибаса и зеленого яблока с кремом из зеленого
горошка и мусс из тунца и анчоусов800

Мусс из грибов портобелло с желе из портвейна, свежей
голубикой и зелеными яблоками900

Меланзане «алла пармиджана»750

Два тартара1500

*Тартар из говядины Блэк Ангус с кремом из яичного желтка и сыром пекорино,
тартар из подвяленных томатов с айоли из чернил каракатицы*



Карпаччо из гребешка с трюфельным соусом и черной икрой2350

Салат из салатных листьев с портобелло на гриле, лесными
орехами, персиками и маринованной в марсале
и итальянских травах тальятой1350

Салат с перепелкой, хрустящей полентой и листьями салата
с заправкой из сыра маскарпоне.....1250



Салат из свежей свеклы, сельдерея, груши с соусом винегрет
с тархуном и сыром фета600

Буррата с салатом из пяти видов томатов с оливками, базиликом,
маслом экстра верджин и бальзамическим уксусом D.O.P.1200



Салат из пяти видов томатов с оливками, базиликом, маслом экстра
верджин и бальзамическим уксусом D.O.P.....850



Салат с лобстером, соусом из тархуна и хересным уксусом1500
За 100 гр. живого лобстера

Эскалоп из фуа-гра на подушке из пастернака с чипсом
из утки и ягодами.....1500



Салат из цуккини, печеных перцев с чили, мятой
и сыром горгонзола под шапкой из шпината800

Теплый салат из морепродуктов с лимонным айоли
и сальса верде2200

Теплый салат из осьминога на гриле и картофеля1900

Пирог с сыром бри, грибами и трюфельным маслом1450

Аранчини с пряной начинкой из мяса ягненка и фисташек 750
Подаются с мятно-йогуртовым соусом

Фритто мисто с домашним чесночным айоли 950

Ассорти сыров: бри, горгонзола, таледжо,
пекорино Романо, пармезан D.O.P.2000
Подается с томатным и луковым джемом и инжирным вареньем

Ассорти мясных деликатесов и домашних антипасты
на компанию3500
*Салями Милано, прошутто крудо, коппа, домашнее лардо, брезаола, домашнее пастрами
из индейки, гриссини, оливки, вяленые томаты и белые маринованные грибы*

Пицца

Пицца на тонком тесте с артишоками, индейкой,
сыром качотта и соусом Альфредо1200

Фермерская пицца с цуккини-гриль, грибами портобелло,
фермерским яйцом, козьим и овечьим сырами1200 /1500
Рекомендуем добавить домашний бекон из говядины

Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов1400 /1700
Рекомендуем добавить домашний бекон из говядины

Пицца на тонком тесте с грушей, горгонзолой
и черным трюфелем1250

Маргарита с моцареллой буйфало и разноцветными томатами..... 700

Пицца с уткой конфи, сливовым соусом, сыром горгонзола
и карамелизованным луком.....1500

Кальцоне с копченой курицей, шпинатом и рикоттой850



Пицца с хрустящим картофелем, домашним лардо, розмарином
и страчателлой.....850

Пицца с морепродуктами.....2200

Пицца с домашним копченым лососем и черной икрой,
как в ресторане Спаго в Беверли-Хиллз2500

Пицца на тонком тесте с карпаччо из телятины,
свежим инжиром и рукколой на тонком тесте1500

Пицца с салями «алла дьявола»..... 1400

Пицца на тонком тесте с сыром качотта и черным трюфелем1500

Бургеры и сэндвичи

Бургер из говядины Блэк Ангус с двумя видами сыра
и соусом казунди1600

*Подается с картофелем фри с трюфелем и пармезаном, домашним кетчупом
и томатно-чесночным айоли*

Рекомендуем добавить белые грибы и домашний говяжий бекон

Панини с курицей, цуккини, белым виноградом и обжаренным
сыром манчего 950

Подается с домашними чипсами из корнеплодов

Бургер из говядины Блэк Ангус с фигами, жареным
камамбером, фуа-гра и черным трюфелем.....3 000

Подается с хрустящими листьями салата и маринованной в коньяке грушей

Италиан хироу1450

Легендарный итальянский сэндвич из Нью-Йорка



Бриошь с митболами и моцареллой.....1450

Панини алла чизбургер со стейком рибай1900

Суп



Крем-суп из зеленого горошка с мятным маслом 750

Подается с мягким козым сыром и пряностями

Суп из белых грибов с яйцом пашот и перепелкой.....850



Тосканский чесночный суп с козленком, фасолью борлотти
и артишоками..... 950



Тыквенный велюте с каштанами и фуа гра.....1350

Похлебка Каччукко с рыбой и морепродуктами2250



Паста и ризотто

Любая паста может быть приготовлена на Ваш выбор со следующими видами интегральной пасты:

- Фузилли из зеленой чечевицы — без глютена, низкий гликемический индекс
- Пенне из рисовой муки — без глютена
- Спагетти из цельнозерновой муки — низкий гликемический индекс

	Спагетти «алла путтанеска».....	750
	Пенне «алла Норма» с двумя видами рикотты.....	850
	Лингвини с морепродуктами «аль карточчо».....	2500
	Лингвини боттарга с вонголе	1650
	Казаречче с курицей «алла каччатора»	1100
	Лингвини «алье, олио и пеперанчино» с лангустинами.....	4 500
	Лучшая вегетарианская паста с жареными белыми грибами, спаржей, артишоками и трюфелем	1450
	<i>Можем над ней поколдовать и сделать еще вкуснее, но не совсем вегетарианской</i>	
	Спагеттини с икрой морского ежа.....	2 500
	Равиоли Капрезе классические с лимонным соусом как в садах Да Паулино	850
	Домашние таглиолини с лобстером и печеным перцем.....	1 500
	<i>За 100 гр. живого лобстера</i>	
	Спагеттини «алла карбонара» с домашним беконом из говядины или с домашним лардо.....	850
	Домашние тальятелле «кацио и пепе» с тартаром из говядины и копченым желтком	1 800
	Аньолотти с кроликом и соусом из марсалы и сморчков	1 350
	Весеннее ризотто со спаржей и лангустинами.....	4 500
	Ризотто по-милански с лангустинами и биском	4 500
	Весеннее ризотто со спаржей и лобстером	1 500
	<i>за 100 гр. живого лобстера</i>	
	Ризотто по-милански с лобстером и биском	1 500
	<i>за 100 гр. живого лобстера</i>	
	Черные равиоли из сибаса со сливочным соусом и боттаргой.....	1 350
	Равиоли с сыром бри и фуа гра в трюфельном соусе	2 000
	Домашняя лазанья с крабом и сладкими томатами даттерини	2 200
	Ризотто с чернилами каракатицы, морепродуктами и золотом	1 100
	Ризотто с соусом биск, креветками и тартаром из гребешка	1 250

Вторые блюда

Мидии, приготовленные в соусе из сыра горгонзола2000
Подаются с картофелем фри с копченой паприкой и хрустящим багетом

Мидии, приготовленные в соусе путтанеска2000
Подаются с картофелем фри с копченой паприкой и хрустящим багетом

Сибас по-сицилийски, запеченный в дровяной печи
с картофелем2500

 Лобстер Термидор1500
За 100 гр. живого лобстера

Стейк из рыбы-меч с пармезаном, зеленью
и кедровыми орехами2100
Подается с капонатой

  Бродетто из лобстера1500
За 100 гр. живого лобстера
Настоятельно рекомендуем добавить гребешок, мидии, вонголе, осьминога и креветки

  Бродетто из краба750
За 100 гр. живого краба
Настоятельно рекомендуем добавить гребешок, мидии, вонголе, осьминога и креветки

Рыба Соль, запеченная на испанский манер с шафраном,
спагетти из цуккини и хрустящим картофелем2800

Печень кролика по-венециански с картофельным пюре
и хлопьями из фуа-гра1300

 Хрустящий томленный поросенок, копченый крем
из фасоли и паприка1100

«Миланское ухо» из телятины на косточке с рукколой
и сладкими томатами даттерини3500

Язык за щекой1500
Телячий язык, приготовленный в су-виде в течение 48 часов с говяжьими щечками, тушеными в соусе бороло с какао и можжевельником, и пюре из каштанов

Утиная ножка конфи с ньокками в соусе горгонзола1300

Козленок, запеченный в дровяной печи3800
Подается с жареными с мятой и чесноком артишоками

Филе миньон Блэк Ангус2800

Рибай Блэк Ангус3500

Маринованная в травах лимузинская телятина на косточке,
зажаренная на гриле3300

Турнедо из говядины «алла Россини» с соусом Перигё
из черных трюфелей и воздушным картофелем3500

Соусы

Соус из марсалы и сморчков	500
Домашний кетчуп.....	250
Коньячно-перечный соус	250
Сальса верде	250
Трюфельный майонез.....	500
Лимонный айоли.....	150
Томатно-чесочный айоли	150
Айоли с чернилами каракатицы	150

Гарнир

	Картофель фри с пармезаном и трюфелем.....	550
	Овощи на гриле	750
	Пюре картофельное с сыром пекорино и трюфелем.....	850
	Картофельное пюре со шпинатом, лимонной цедрой и сыром рикотта.....	550
	Спаржа с чесноком и оливками.....	700
	Ризотто «алла миланезе»	700
	Кремовая полента с пармезаном и пекорино.....	600
	Жареные артишоки с чесноком и мятой	850



Десерт

Канноли.....	600
Лаймовый пай с тархуном.....	650
Миндальный тарт Амаретто с мадагаскарской ванилью и свежей малиной	950
Яблоко беньет с мороженым из халвы, миндалем и карамельным соусом	650
Семифреддо	650
Банановый тарт-татен	650
Тирамису	700
Панна котта с белым шоколадом, соленым молочным мороженым, черной икрой и черным трюфелем	1500
Фисташковый пирог со свежей садовой земляникой.....	950
Бисквит с лимонной меренгой	750
Неожиданная клубника	950
Неаполитанская ром баба с карамелизованными фигами и каталонским кремом из куантро и шафрана	950
 Шоколадный Крустильян с грушей	850
 Домашние сорбеты.....	150 /1 шарик
<i>Лимончелло, манго-папайя, личи с шампанским, Апероль</i>	
Домашнее мороженое.....	150 /1 шарик
<i>Ванильное, шоколадное, малиновое, халва, бейлиз</i>	





**LA BELLA
SOCIETÀ**



Fresh Live Seafood

Fresh Lobster1500 /100 gr

- On ice with lemon aioli sauce, homemade ketchup & tomato-garlic aioli
- Thermidor
- Homemade tagliolini with baked pepper
- Lobster salad with tarragon sauce and sherry vinegar
- Risotto alla Primavera with asparagus
- Risotto alla Milanese with the addition of Bisque



- Brodetto (we highly recommend to add scallops, mussels, clams, octopus and shrimps)

Fresh Crab750 /100 gr

- On ice with homemade sauces



- Brodetto (we highly recommend to add scallops, mussels, clams, octopus and shrimps)

Langoustine1500 /1 pc

- On ice
- Linguine "aglio-olio & peperoncino" 4500
- Risotto alla Primavera with asparagus 4500
- Risotto alla Milanese with the addition of Bisque 4500

Sea Scallop750 /1 pc

- On ice



- Truffled scallop carpaccio and osetra caviar 2350

La Perle Blanche N°1 Oysters600 /1 pc

Wood oven baked bread



Flat focaccia with grape, rosemary & pecorino Romano cheese450

Assorted homemade bread500

Served with butter, sun dried tomato pesto & olive tapenade

Salads & Starters



La Perle Blanche N°1 Oysters 6 pc3500

Osetra caviar 50 gr3500

Homemade salmon Gravelax with crunchy fresh vegetables850

King crab crostini with avocado, crispy fennel,
tomato & lemon aioli1500

Stracciatella stuffed with truffle and honey alla Tuscan style,
on green mix salad, strawberries and Prosciutto Crudo1500

Low temperature braised octopus carpaccio with bottarga2000

Truffled celery cream, king crab tartar, pan fried scallop
& black caviar1500

Sea bass & green apple tartare, with green pea cream and tuna
& anchovy mousse800

Portobello mousse, port jelly, fresh blueberries & green apple900

Melanzane alla parmigiana750

Duo of tartar1500

*Black Angus tartar with pecorino cheese & yolk & semi-dried tomato tartar
with squid ink aioli*

  Truffled scallop carpaccio and osetra caviar.....2350

Mixed green salad with grilled Portobello, hazelnut,
peach & marsala marinated tagliata.....1350

Pan seared quail salad with crispy polenta croutes
& mascarpone dressing1250

 Fresh beetroot, celery & pear salad with tarragon
homemade vinaigrette & ricotta.....600

Burrata, five tomatoes salad with extra virgin olive oil
& aged balsamic D.O.P.1200

 Salad of five tomatoes, basil, extra virgin olive oil
& aged balsamic D.O.P.850

 Lobster salad with tarragon sauce and sherry vinegar1500
For 100 gr., fresh lobster

Pan-fried escalope de foie gras on parsnip mouse
with duck skin chips & berries1500

 Zucchini salad with roasted red pepper, chilli, spinach,
gorgonzola & mint800

Warm Seafood salad.....2200
Octopus, prawns, calamari, scallops, sea bass with mixed salad, lemon aioli & salsa verde

Warm grilled octopus and potato salad with olives, capers, tomatoes ..1900

Baked Brie pie with mushrooms & truffle oil.....1450

Spice-flavored lamb & pistachio arancini with minted yogurt sauce750

Fritto misto with homemade tomato-garlic aioli950

Assorted cheese (brie, gorgonzola, taleggio, pecorino Romano,
Parmesan)2000
Served with tomato & onion jam, fig confiture, grissini

Cold cut platter & homemade antipasti.....3500
*Salami Milano from San-Marino, coppa, Prosciutto Crudo, bresaola,
homemade turkey pastrami, caponata, peperonata, sun-dried tomato & olives*

Pizza

Thin-crust Alfredo pizza with artichokes, caciotta cheese & turkey pastrami	1200
Farmer's pizza with grilled zucchini, portobello mushrooms, goat & sheep cheese	1200 / 1500
<i>Extra homemade beef bacon is highly recommended</i>	
Five cheeses & five mushrooms.....	1400 / 1700
<i>Extra homemade beef bacon is highly recommended</i>	
Thin-crust with pear, gorgonzola cheese & black truffle.....	1250
Margherita with buffalo mozzarella, cherry tomatoes & basil	700
Pizza with duck confit, plum sauce, gorgonzola cheese & caramelized onion	1500
Smoked chicken, ricotta & spinach calzone	850
 Pizza with crispy potatoes, homemade lardo, rosemary and stracciatella	850
Seafood pizza	2200
Pizza with homemade smoked salmon & black caviar in like Beverly-Hills Spago restaurant manner.....	2500
Thin-crust veal carpaccio pizza with fresh figs & rocket salad	1500
Alla diavola with salame Milano & chilli olive oil	1400
Thin-crust caciotta cheese & black truffle pizza.....	1500



Burgers & Sandwiches

Black Angus beef burger with duo of cheese and kazundi sauce1600
Served with truffle-parmesan fries, homemade ketchup & tomato-garlic aioli
We highly recommend to add roasted porcini mushrooms and homemade beef bacon

Chicken breast panini, zucchini, white grapes, manchego
& house root vegetables chips 950

Black Angus beef burger, with figs, fried camembert,
foie gras & black truffle3 000
Served with green salad & cognac marinated pear

Italian Hero1450
Legendary sandwich from New York City italians

 Brioché with meatballs and mozzarella1450

Panini alla cheeseburger with ribeye steak.....1900

Soups

 Cream soup of green pea, goat cheese, mint oil & fresh herb 750

Clear porcini soup with poached egg & quail 850

 Tuscan garlic soup with goat, borlotti beans and artichokes 950

 Pumpkin veloute with chestnuts and foie gras1350

Cacciucco Seafod soup2250



Pasta & Risotto

Any pasta of your choice can be cooked with the following types of integrated bio pasta:

- *Fusilli of green lentils – gluten-free, low glycemic index*
- *Penne made from rice flour – gluten-free*
- *Spaghetti made from rye flour – low glycemic index*



Spaghetti alla puttanesca..... 750



Penne alla Norma with duo fresh & aged ricotta 850

Seafood linguine al cartoccio..... 2500

Clams, mussels, sea bass, prawn, scallop, octopus

Bottarga linguine with clams..... 1650

Casarecce alla cacciatora 1100



Linguine aglio-olio & pepperoncino with langoustine 4 500



Best ever vegetarian linguine with pan-fried porcini mushrooms, artichokes, asparagus & truffle 1450

With our magic it gets better, but not so veggie

Sea urchin caviar spaghetti with osetra caviar..... 2500

Ravioli caprese al limone alla Da Paolino Capri 850



Homemade lobster tagliolini with roasted pepper 1500

For 100 gr., fresh lobster

Spaghettoni alla carbonara with homemade beef bacon or homemade lardo..... 850

Homemade 'cacio o pepe' tagliatelle with beef tartare & smoked egg yolk 1800

Rabbit agnolotti with creamy morel & Marsala sauce..... 1350



Risotto alla Primavera with asparagus & langoustines 4 500



Risotto alla Milanese with langoustines & Bisque 4 500



Risotto alla Primavera with asparagus & lobster..... 1500

For 100 gr., fresh lobster



Risotto alla Milanese with lobster & Bisque..... 1500

For 100 gr., fresh lobster

Sea bass ravioli nero with bottarga crème sauce..... 1350

Foie gras & Brie cheese ravioli with truffled sauce 2000

Homemade lasagna with crab and sweet datterini tomatoes 2200

Seafood risotto nero with golden foil 1100

Bisque risotto with prawns & scallop tartar 1250

Main dishes

Steamed black lip mussels with gorgonzola sauce2000
Served with smoked paprika fries & crisp baguette

Steamed black lip mussels with «alla puttanesca» sauce2000
Served with smoked paprika fries & crisp baguette

Sicilian style wood oven baked whole Sea bass
with roasted potato2500

 Lobster Thermidor1500
For 100gr., fresh lobster

Grilled sword fish stuffed with pine nuts, parmesan cheese
& herbs served with caponata2100

  Lobster Brodetto1500
For 100gr., fresh lobster
We highly recommend to add scallops, mussels, clams, octopus and shrimps

  Crab Brodetto750
For 100gr., fresh crab
We highly recommend to add scallops, mussels, clams, octopus and shrimps

Spanish style roasted Sole Fish with saffron,
zucchini spaghetti & crispy potatoes.....2800

Rabbit liver alla veneziana with potato puree & shaved foie gras.....1300

Suckling crispy pig, smoked bean cream and paprika1100

Cotoletta di Elefante alla Milanese with arugula
& sweet datterini tomatoes3500

Braised veal tongue & ox cheek with cacao-Barolo sauce
& chestnut puree.....1500

Confit duck leg with potato gnocchi & gorgonzola sauce1300

Wood oven baked goat served with roasted mint artichokes3800

Black Angus fillet mignon2800

Black Angus ribeye3500

Grilled Limousine veal chop marinated in herbs3300

Beef tournedo alla Rossini with black truffle Périgueux sauce
served with airy potato3500

Sauces

Morels & Marsala sauce 500

Homemade ketchup..... 250

Pepper-cognac sauce..... 250

Salsa verde 250

Truffle mayo 500

Lemon aioli 150

Tomato-garlic aioli..... 150

Squid ink aioli 150

Side dishes

Truffle-parmesan fries..... 550

 Grilled vegetables..... 750

Truffle & pecorino mashed potatoes..... 850

Spinach, lemon zest & ricotta cheese mashed potatoes 550

 Grilled asparagus with garlic & olives 700

Risotto alla Milanese..... 700

Creamy polenta with Parmesan & Pecorino 600

 Fried artichokes with garlic & mint..... 850



Dessert

Cannoli.....	600
Tarragon & lime pie.....	650
Almond tart Amaretto with Madagascar vanilla & fresh raspberry	950
Apple beignet with halva ice cream & caramelized almonds	650
Semifreddo	650
Banana tarte tatin	650
Tiramisu	700
White chocolate panna cotta, salty ice cream, black truffle & black caviar	1500
Fresh strawberry pistachio pie	950
Lemon scented meringue biscuit	750
Bizarre fruits and berries: strawberry	950
Babà Napoletano stuffed with Cointreau, saffron Catalan cream & caramelized figs	950
 Chocolate mousse cake with pear and walnuts crust.....	850
 Homemade sorbets	150 /1 scoop
<i>Limoncello, mango-papaya, lychee & Champagne, Aperol</i>	
Homemade ice cream.....	150 /1 scoop
<i>Vanilla, chocolate, raspberry, halva, Baileys</i>	

