

Меню ресторана

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС Dorado or Sea bass whole raw fish crudo	800 p. (100гр)
КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	1500 p.
КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ Salmon carpaccio	1300 p.
КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	1500 p.
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	1300 p.
КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	1700 p.
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ /ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА Cevice of salmon/ dorado/tuna/ scallops	1600 p.
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ /ТУНЦА / ЛОСОСЯ Tartar of beef/ tuna/ salmon	1660 p.
ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО» Salad Tino: tomatoes, cucumbers,red onion, cilantro	1300 p.
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Rocket salad with fried prawns,avocado, tomatoes	1500 p.
САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ Salad with steamed seafood	2200 p.
«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» Vitello Tonnato	1000 p.
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ Parma ham with melon	1000 p.
БУРРАТА Burrata cheese with sweet tomatoes	1200 p.
КАПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	1000 p.
КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	1500 p.
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ Marinated salmon	1300 p.
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОВ С АРТИШОКАМИ Salad with octopus, artichokes, arugula	2000 p.
САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА Fresh artichokes salad with bottarga (market offer)	2000 p.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	2500 p.
ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ Fried seafood on a pan	2500 p.
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ Fried baby squids on a pan	1500 p.
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ Fried artichokes with garlic and mint	2000 p.
ЖАРЕННЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	2500 p.
СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ Vongole sauté with white wines	2000 p.

СУПЫ

СУП ПО-САРДИНИЙСКИ Sardinian style seafood soup	2500 p.
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ Soup with ceps and pearl barley	1000 p.
СУП ИЗ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ» Asparagus soup and prawns	1200 p.
ТОМАТНЫЙ СУП ПО-ТОСКАНСКИ Toscana style tomato soup	900 p.
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА Crab soup	2500 p.

РИЗОТТО

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ RISOTTO WITH CEPES	1600 p.
РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ И ШАФРАНОМ Risotto with langoustines and Shaffron	2500 p.
ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С КАРАКАТИЦЕЙ И ДАРАМИ МОРЯ BLACK RISOTTO WITH CUTTLEFISHES AND SEAFOODS	2000 p.
РИЗОТТО С КРАБОМ risotto with crab	2500 p.
ПАСТА ЛИНГВИНИ С ОМАРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce	4500 p.
СПАГЕТТИ «ТИНО»С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga	2500 p.
СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ Seafood spaghetti	2500 p.
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ Spaghetti with clams	1800 p.
СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO» Spaghetti «Aglio e olio»	1200 p.
ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУККИНИ Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	1800 p.
СПАГЕТТИ С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Spaghetti with beef and porcini mushrooms	2300 p.
ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ Tagliolini with fresh tomatoes and basil	1400 гр.
ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket	1200 p.
ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	2000 p.
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Tagliatelle with salmon and pink sauce	1500 p.
ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ,РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ Pappardelle with porcini mushrooms,arugula, cherry tomatoes	1800 p.
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Roman style tagliatelle with veal ragout	1500 p.
РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach	1600 p.
РЫБА МОРСКОЙ ЯЗЫК,ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ Baked sole fish with parmigiano cheese	(за 100гр)950 p.
МОРСКОЙ ЧЁРТ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ. Fried anglerfish with porcini mushrooms.	3300 p.
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Grilled salmon with zucchini	2000 p.
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ Fried shrimps, garlic, zucchini,cherry tomatoes	1900 p.
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ Shrimps tempura with wasabi sauce	2100 p.
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ ANGLER FISH WITH WHITE WINE SAUSE	2100 p.
МЯСО КОЗЛЁНОК, ТУШЕНЫЙ С АРТИШОКАМИ Young goat stewed with artichokes, potatoes	(400гр)4000 p.
ОССОБУКО ИЛИ ЩЁЧКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Veal Ossobuco or cheeks,stewed with vegetables.	2500 p.
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ «РОССИНИ» С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО Beef fillet Rossini with goose liver, truffle, Porto sauce	4500 p.
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ Grilled beef fillet	2800 p.
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ Venetian style fried veal liver	2200 p.
ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ Fried veal on the bone with butter and sage	2400 p.
ЯГНЁНОК НА КОСТОЧКЕ,ЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ Lamb chops with garlic and rosemary	2400 p.
ЖАРЕННЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary	1800 p.