



КУХНЯ



СКИДКА

на первый заказ
с сайта



Италия у вас дома!
Доставка на сайте

ilfornogroup.ru

От Шефа — блюда с эффектной сервировкой у стола



— рекомендуем заказывать блюда на две персоны

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию

СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать на доставку

Буррата итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом	200 г	400 ₽
Скаморца полумягкий сыр невысокой жирности	100 г	210 ₽
Скаморца копчёный полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом	100 г	210 ₽
Скаморца с трюфелем полумягкий сыр невысокой жирности с итальянским черным трюфелем	100 г	310 ₽
Белпер Кнолле с итальянскими травами / с копчёной паприкой / с паприкой / с чёрным перцем твёрдый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке	100 г	320 ₽
Моцарелла классический мягкий молодой сыр	125 г	270 ₽
Камамбер мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус	125 г	720 ₽
Рикотта традиционный итальянский сывороточный сыр	100 г	210 ₽
Страчателла ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус	100 г	210 ₽
Домашний творог (жирность 20%)	100 г	210 ₽
Горгонзола Дольче мягкий сыр с голубой плесенью, узорчатой текстурой	100 г	710 ₽
Качотта итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	100 г	480 ₽
Качотта с трюфелем итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом, полутвёрдой текстурой. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус	100 г	690 ₽

АКВАРИУМ

Устрица Ромаринка	610 ₽
Устрица Акасаки / Жилардо	760 ₽
Устрица Розовая Джоли / Белый жемчуг / Фин де Клер	770 ₽
Морской ёж	460 ₽
Морской гребешок	880 ₽

RAW BAR

Трио тартаров из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет подаётся с гуакомоле, каперсами и луком сибулет	1 420 ₽
Ассорти крудо креветки аргентинские, лосось и дарадо	1 160 ₽
NEW Тартар из лосося с огурцом	1 270 ₽
NEW Тартар из тунца с гуакомоле	1 190 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

за 100 г

Дорадо	890
Сибас	920
Барамунди	1 100
Пагр	1 400

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы

КАРПАЧЧО / СЕВИЧЕ / КРУДО

ЗАКУСКИ

Традиционные итальянские антипасты микс мясных деликатесов и сыров. Подается с оливками, каперсами и гриссини.	1 700 ₽
Ассорти свежих сыров моцарелла, страчателла, скаморца, скаморца трюфельная, Белпер Кнолле и мед	1 210 ₽
Паштет из куриной печени и фуа-гра с инжирно-луковым конфиюрком	750 ₽
Вителло тоннато тонко нарезанная телятина с соусом из каперсов, тунца и трюфельного масла. Подается с вялеными томатами и петрушкой	990 ₽
Тартар из говяжьей вырезки с каперсами, луком шалот, корнишонами, дижонской горчицей, яичным желтком и сыром пармезан	1 320 ₽
Карпаччо из говяжьей вырезки с айоли и сыром Грано Падано	980 ₽
Фритто мисто овощи и морепродукты в легком кляре. Подается с соусом айоли-биск	1 090 ₽
Запеченные перцы Рамиро с сыром фета, мятой и фисташками	960 ₽
Запечённый баклажан со страчателлой и томатами	1 130 ₽
Melanzane alla parmigiana (Меланзанья) классическая итальянская горячая закуска. Запеченные баклажаны с сырами моцарелла и пармезаном с фирменным томатным соусом	940 ₽
Ассорти оливок	770 ₽
Оливки гигант в масле со специями	650 ₽

САЛАТЫ

NEW Оливье	750 ₽
Салат с ростбифом, томатами и кунжутным соусом с руколой, мини-шпинатом, розовыми томатами и соусом на основе оливкового и кунжутного масла, лука шалот и соевого соуса	920 ₽
Нисуаз тунец в легкой панировке из итальянских специй, обжаренный на гриле. Подается с листьями салата, зеленой фасолью, оливками, красным луком, перепелиными яйцами и мини-картофелем под соусом из винного уксуса и меда	1 080 ₽
Салат с тигровыми креветками, мидиями и командорским кальмаром с томатами, авокадо, пряной руколой, приправлен легким соусом из яркой маракуйи и апельсина	1 310 ₽
Каталана тигровые креветки, томаты желтые, черные, розовые и красные, оливки каламата, сельдерей, горная кинза и душистый фенхель. Приправлено легким соусом из апельсина и лимона	1 130 ₽
Салат с крабом и соусом амарильо краб, авокадо, томат, огурец, кинза, имбирный соус, зеленое масло	1 380 ₽
Салат цезарь с курицей	790 ₽
Салат цезарь с креветками	960 ₽
Буратта с соусом Аль Помодоро	870 ₽
Микс-салат с розовыми томатами и муссом из сыров крематта и рикотта, шпинатом, фенхелем, красным луком и редисом	830 ₽
Зеленый салат с моцареллой салат латук, шпинат, авокадо, огурцы, зелёный горошек, стручковый горошек, оливки, фасоль кенийская и заправка на основе оливкового масла, петрушки, кинзы и сока лимона	950 ₽
Салат с томатами и домашним сыром со свежей зеленью, мятой, базиликом и фенхелем	920 ₽
Капрезе моцарелла собственного производства со сладкими томатами и оливками таджаски, заправлено зеленым маслом из петрушки и базилика	760 ₽

СУПЫ

Минестроне 520 ₽

на легком овощном бульоне, с брокколи, белой фасолью, томатами, сельдереем, савойской капустой, луком порей и цукини

Насыщенный грибной суп с белыми лесными грибами, 630 ₽

зеленой кенийской фасолью, луком порей и итальянской пастой Фрегола

Легкий куриный суп с домашней пастой тальолини, 520 ₽

свежим шпинатом и перепелиным яйцом

NEW Борщ 590 ₽

Томатный суп с беконом и страчателлой 540 ₽

Суп с морепродуктами 590 ₽

с креветками, палтусом, кальмарами и мидиями

ХЛЕБ

Хлебная корзинка 280 ₽

фокачини, гриссини пшеничные и ржаные, пане каразау - традиционный сардинский хлеб

ФОКАЧЧА

Классическая итальянская лепешка с орегано, розмарином, чесноком и оливковым маслом

С бурратой 980 ₽
и розовыми томатами

С пармезаном
на пшеничном тесте 400 ₽
на ржаном тесте 420 ₽

Классическая
на пшеничном тесте 320 ₽
на ржаном тесте 390 ₽

С горгонзоллой
на пшеничном тесте 400 ₽
на ржаном тесте 420 ₽

ПИЦЦА

Любую пиццу мы можем приготовить на ржаном тесте +100 ₽

Пицца Маргарита классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано	630 ₽
Пицца Италия с сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, фирменным томатным соусом и орегано	810 ₽
Пицца с грушей и горгонзолой изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей	1 120 ₽
Пицца Пять сыров моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано	1 130 ₽
Пицца с трюфельным кремом и белыми грибами для гурманов: с трюфельным кремом и белыми грибами, сырами моцарелла и фета	1 200 ₽
Пицца Пепперони с острыми салями, томатным соусом и сыром моцарелла	950 ₽
Пицца с беконом и острыми салями, томатным соусом, сыром моцарелла и орегано	850 ₽
Пицца Дьяволо для любителей острого, пицца с салями, перцем чили, орегано и болгарским перцем с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла	830 ₽
Пицца с пармой и шампиньонами, руколой, сыром моцарелла и пармезан с фирменным томатным соусом и орегано	1 290 ₽
Пицца Четыре салями салями Милано, парма, ветчина, острая салями, на основе томатного соуса и сыра моцарелла	1 190 ₽
Пицца с куриным филе и шампиньонами, болгарским перцем, моцареллой, творожным сыром, томатным соусом и орегано	850 ₽
Пицца Дольче Парма пармская ветчина, моцарелла фьор ди латте, сыр бри, желтые томаты, свежий базилик и бальзамический крем	1 230 ₽
Пицца анчоусы со страчателлой соус из томатов, страчателла, анчоусы, рукола и черри	1 240 ₽
Пицца Лацио соус из томатов, моцарелла, куриное филе, фета, рукола и вяленые томаты	1 100 ₽
Пицца Прешутто фунги соус из томатов, моцарелла, ветчина и шампиньоны	1 050 ₽
Пицца Кватро Марэ из четырех сегментов: креветки, лосось, тунец и мини осьминоги, соус из томатов, моцарелла	1 310 ₽



РИЗОТТО

**Ризотто с белыми грибами
и трюфельным маслом**

1 080 ₽

**Ризотто с трюфельным соусом
в сырной голове Грано Падано**

со сливками, трюфельным кремом,
пармезаном и трюфельным маслом

1 420 ₽

**Ризотто с телячьими щечками,
томленными в соусе демиглас, с сыром пармезан
и рубленным луком сибулет**

1 150 ₽

Ризотто с морепродуктами

креветки, кальмары, мидии,
томаты черри и пармезан

1 530 ₽

ПАСТА

Спагетти Карбонара паста, приготовленная по классическому итальянскому рецепту с яичным желтком, ароматным беконом и сыром пармезан	760 ₽
Тальятелле Болоньезе с густым соусом из говядины и сыром пармезан	980 ₽
Тельятелле с трюфельным кремом в сырной голове	1 390 ₽
Спагетти с сочным стейком Топ Блейд и соусом Пепе Верде	1 320 ₽
Спагетти с камчатским крабом и креветками с чесноком и чилив соусе из белого вина, сливочного масла и петрушки, подается с крабом	1 350 ₽
Спагетти с креветками, цукини и песто	1 150 ₽
 Спагетти с морепродуктами в пряном томатном / сливочном соусе, запеченные под фокаччей	1 350 ₽
Каннеллони с начинкой из морского гребешка, креветок, шпината, сыра моцарелла и твороженного сыра в сливочном соусе с трюфелем и соусом биск	1 050 ₽
Пенне с томатами, моцареллой и базиликом	990 ₽
Паппарделле с белыми грибами и трюфельным маслом в густом сливочном соусе с луком шалот, чесноком, пармезаном и петрушкой	990 ₽
Равиоли с телятиной и соусом из шалфея	940 ₽
Классическая лазанья с томатным соусом и сыром пармезан	1 090 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

На две персоны



Лопатка ягненка, запеченная в солевом панцире

с печеным картофелем и розмарином.
Подается с соусами арабьята и демиглас

5 060 ₽

Томленые телячьи щечки с трюфельно-картофельным пюре,
соусом демиглас, луком сибулет, печеными томатами черри и зеленым маслом 1 350 ₽

Om Mera

Телячья печень с шалфеем и воздушным
сливочным картофельным пюре,
томатами черри-фри, жареным белым луком и соусом демиглас 1 380 ₽

Говяжья вырезка на гриле с запеченным картофелем,
жареным шпинатом и соусом Pepe verde 2 200 ₽

Запеченный цыпленок с запеченными слайсами картофеля,
холодным соусом на основе свежих томатов, чеснока и базилика 1 100 ₽

Куриная грудка гриль с овощами в горчичном соусе
подается с гарниром из брокколи, шпината, брюссельской капусты и цуккини 1 030 ₽

Шницель из индейки по-милански
подается со свежими томатами, базиликом и долькой лимона 1 030 ₽

Котлеты из индейки с пюре 870 ₽

Чизбургер Grande Osteria с картофелем фри
булочка бриошь, сочная котлета из мраморной говядины Black Angus,
фирменный соус бифтро, мелко рубленный лук, маринованные корнишоны,
сладкие томаты, салат Романо, красный лук и сыр Чеддер 1 090 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Стейк лосося на гриле с легким гарниром из брокколи и картофельного пюре в соусе на основе белого вина	1 690 ₽
Филе дорадо на гриле с картофельным пюре с соусом путанеско на основе томатов, соуса Биск, оливок, каперсов, чили, базилика и петрушки	1 500 ₽
Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто с каперсами, анчоусами, вонголе и гарниром из цуккини	1 390 ₽
Тунец на гриле с белой фасолью и сладким перцем с каперсами, белым вином и сливочным маслом	1 240 ₽
Камбала по-средиземноморски камбала, запеченная с картофелем, томатами и оливками	1 840 ₽
Палтус с тушеными овощами с морковью, луком шалот и томатами черри	1 690 ₽
Грильятта с морепродуктами кальмар, креветки, сибас и гребешок на гриле, подается с лимоном и соусом тартар	1 950 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

за 100 г

Дорадо	890	Барамунди	1 100
Сибас	920	Пагр	1 400

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы

В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ /
В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ

Ромаринка устрица (1 шт), запеченная в соусе	600
---	-----

Вы можете выбрать соус

СОУС ШАМПАНЬ / СОУС СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ /
СОУС СЛИВОЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ,
ПАРМЕЗАНОМ И СУХАРЯМИ

МЯСО ГРИЛЬ

ХОСПЕР	за 100 г	DRY AGE	за 100 г
Филе Миньон	1 380 ₽	Клаб стейк (от 500 г)	1 350 ₽
Рибай	1 490 ₽	Тибон стейк (от 700 г)	1 490 ₽
		Портер Хаус (от 700 г)	1 520 ₽
		Рибай на кости (от 500 г)	1 500 ₽

РЫБА ГРИЛЬ

ФИЛЕ РЫБЫ	за 100 г	МОРЕПРОДУКТЫ	за 100 г
Тунец	990 ₽	Креветки королевские	870 ₽
Сибас	1 060 ₽	Кальмары	700 ₽
Дорадо	990 ₽		

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	280 ₽	Брокколи отварные	330 ₽
Картофель, запеченный с розмарином и морской солью	390 ₽	Овощи на гриле баклажан, цукини, лук красный, перец болгарский, розовые томаты с тимьяном и петрушкой	610 ₽
Картофель-фри с пармезаном и сливочно-трюфельным соусом	540 ₽	Шпинат с чесноком и морской солью	400 ₽
		Рис отварной	220 ₽

СОУСЫ

Томатный с базиликом	140 ₽	Пепе Верде на основе перца Пепе Верде, лука шалот, демиглас из сливок	290 ₽
Арабьята на основе красных томатов, базилика, перца чили, чеснока и морской соли	140 ₽	Сливочный на белом вине	220 ₽
Креветочный айоли	180 ₽	Сливочно-трюфельный на белом вине	240 ₽



ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ IL FORNO GROUP

Накапливай и оплачивай баллами

Накопленными баллами можно оплатить до 30% от суммы с каждого заказа во всех ресторанах сети

Дарим 1000 баллов при регистрации

Вернем кешбэк на карту

+ подарки от партнеров, ужин на двоих на 10 000 ₽
или скидка 10% на мероприятия



СКАНИРУЙ QR-КОД
устанавливай виртуальную
бонусную карту в Wallet



