

РЕСТОРАН
Амо cucinare
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



МЕНЮ

/ MENU



МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС С ЛЮБОВЬЮ

 @amo_cucinare_  amocucinarerest  amocucinarerest / www.amo-cucinare.com

дегустационный сет

DEGUSTATION MENU

Орзо с шафраном и фисташками

Orzo with saffron & pistachio

**Каннеллони с рагу
из кролика и абрикосами**

Cannelloni with rabbit ragout & apricot

**Ризотто с креветками
и артишоками**

Risotto with prawns & artichokes

**Гребешок с тыквой и пюре
из цветной капусты**

Scallop with pumpkin & cauliflower puree

**Мильфей с карамелью
и свежими ягодами**

Mille-feuille with caramel & fresh berries

2000,-



тартар и карпаччо

TARTAR AND CARPACCIO

Тартар из говядины

Beef fillet tartar served with vegetables, quails eggs, olives, capers & anchovies

По желанию наш Шеф-повар заправит его для Вас

1100,-



Тартар из тунца с томатным желе, овощами и анчоусом

Tuna tartar served with vegetables&anchovy

820,-

Карпаччо из лосося с дыней, редисом и ягодами

Salmon carpaccio with melon, citrus fruit salad, radish & berries

890,-



Севиче из сибаса с муссом из трески и гуакамоле

Seabass ceviche with cod mousse & guacamole

570,-

Карпаччо из морского окуня с яблоком

Grouper carpaccio with apple

590,-

NEW



салаты / SALADS

**Микс листьев салата с печеной паприкой,
вялеными томатами, дыней и малиновой заправкой**

Salad mix with baked paprika, sundried tomatoes, melon & raspberry dressing

390,-

Теплый салат с кроликом и морковной заправкой

Mix salad with warm rabbit & carrot sauce

610,-

**Теплый салат из овощей с анчоусами
и соусом из цветной капусты**

Warm vegetable salad served cauliflower sauce

410,-



Салат с креветками, дыней и ягодами

Salad mix with shrimps, melon & berries

890,- | 1/2 **590,-**

Салат с прошутто, грушей, орехами и пармезаном

Salad mix with prosciutto, pear, nuts & parmesan cheese

590,- | 1/2 **380**

Капрезе Буррата

Caprese di burrata

*Свежую буррату привозят по четвергам
спрашивайте о наличии у Вашего официанта*

1100,-



Оливки и вяленые томаты

Olives & sun-dried tomatoes

350,-

ПРОГУЛКА ПО ЭМИЛИИ-РОМАНЬЕ:

**пекорино в листе финиковой пальмы,
пекорино с цитрусовыми,
пекорино в листе какао, салями с перцем,
ломбетто, коппа и пьядина**

*Pecorino in the leaf of date fruit,
pecorino with citrus, pecorino in the leaf of cacao,
salame with pepper, lombetto & coppa*

1400,-

Пармская ветчина с дыней и ореховым крамблом

Prosciutto di Parma with melon and nuts

750,-

Пекорино, Грана Подана, Горгонзола

на выбор — 30г

Pecorino, Grana Padano, or Gorgonzola

240,-

Лосось с маринованным красным луком на ржаных тостах

Salmon with marinated red onion on rye toasts

480,-



Пьядина с рукколой, прошутто и бурратой

Pyadina with rucola, prosciutto & burrata

590,-

Пьядина с лососем, сливочным сыром и рукколой

Pyadina with salmon, cream cheese & rucola

750,-



горячие закуски

HOT APPETIZERS

Флан из спаржи с соусом из пармезана

Asparagus pie served with asparagus salad, crispy speck and parmesan sauce

630,-



Тортик из баклажанов с цуккини, моццареллой и пармезаном

Hot pie aubergine and zucchini, mozzarella, parmesan served with tomato sauce

390,-

Перепелка «Крокканте» с грушей, красным луком и малиновым соусом

Roast quails served with pears, red onion and raspberry sauce

790,-



Отварной картофель с черной икрой и сметанным кремом

Boiled potato with black caviar & sour-cream sauce

1800,-



Первая фаланга краба с фенхелем и виноградом

Crab claw with fennel & grape

1680,-



суп / SOUP

Каппеллетти в бульоне

Small ravioli stuffed with beef & pork mousse served in broth

470,-

1/2 280



Морковный крем-суп с ньокками из рикотты

Cream of carrot soup served with ricotta gnocchi and toasted almonds

340,-

1/2 190,-

Томатный суп с мидиями и пепперончино

Tomato soup with mussels & pepperoncino

770,-

1/2 420,-

домашняя паста / HOMEMADE PASTA

Каннеллони с кроликом и абрикосами

NEW

Cannelloi with rabbit ragout & apricot

680,-

Равиолини Болоньезе

Ravioli stuffed with fresh cheese, meat sauce and Parmesan sauce

580,-

1/2 360,-

Тортелли с адыгейским сыром,
прошутто, шпинатом и кедровыми орехами

*Tortelli stuffed cheese adygeiskii served spinach leaves,
prosciutto, cheese sauce and toasted peanut*

580,-

1/2 360,-

Равиоли с уткой и вешенками / *Ravioli with duck & mushrooms*

580,-



Ньокки с горгонзолой, пекорино и прошутто

Small potato dumplings with gorgonzola sauce and pecorino cheese

380,-

Лазанья со скуаккероне и рукколой

Lasagna with scuaccerone cheese & ruccola

580,-

Талиателли с креветками и осьминогом
в томатном соусе с панчеттой и вермутом

Tagliatelle with prawns, octopus & tomato sauce with pancetta & vermouth

780,-



Паппарделле по-домашнему (с овощами, грибами и прошутто)

Pappardelle with vegetables, mushrooms & prosciutto

770,-

Талиателли с сибасом, камчатским крабом и спаржей

Seabass fillet with king crab, asparagus & homemade tagliatelli

1540,-

Талиателли с черной икрой и кремом из запеченного картофеля

Tagliatelle with black caviare and grilled potato cream

2400,-

NEW

паста из семола / SEMOLA PASTA

Handmade in factory Mancini

Туффоли алла Матричана

Tuffoli Mancini with pancetta, tomato sauce and pecorino cheese

410,-

Спагетти Алио Олио Пеперончино с боттаргой

Spaghetti Aglio Olio Pepperoncino with bottarga

460,-



Орзо с шафраном и фисташками

NEW

Orzo with saffron & pistachio

750,-

Также мы с радостью приготовим для вас классическую пасту:
Алио Олио Пеперончино, Араббиата, Карбонара, Аль бурро, Аль Помидоро

Also we can prepare for you any classic pasta:

Aglio Olio Pepperoncino, Arabbiata, Carbonara, Al burro or Al pomodoro

420,-

ризотто / RISOTTO

Ризотто с артишоками и креветками

NEW

Risotto with artichokes & prawns

910,-

Ризотто с рагу из говядины и трюфельным маслом

Risotto with beef ragout & truffle oil

720,-



Ризотто с гребешком

Risotto with scallops

810,-



Филе сибаса с овощами и лимонно-луковой пеной

Seabass fillet with vegetables & onion-lemon foam

890,-



Стейк из тунца со средиземноморским соусом

Tuna steak with mediterranean sauce

1200,-

1/2 650,-

Филе дорады на пару с картофелем
и соусом из фасоли и овощей

Steam Dorado fillet with potato, vegetables & beans

810,-

Стейк из лосося со шпинатом и картофельным фланом

Salmon steak with spinach leaves & lemon-potato pie

1350,-

Сибас, запеченный в соли

Seabass fillet baked in salt

100 гр 480,-

Соте из мидий с сухим вермутом и сельдереем

Mussels saute with dry vermouth & celery

1400,-



Оссо буко с черным летним трюфелем скорцоне и овощами

NEW

Ossobuco with black truffle scorzone and vegetables

1850,-

Стриплойн стейк с перечным соусом



Striploin steak with pepper sauce

1900,-

Филе говядины с грушей,
грибами, черникой и картофельным кремом

Beef fillet served with pear, mushrooms, blueberry and potato cream

2300,-

Куриная грудка с молодым горошком и соусом Жу

Chicken breast with young peas and Zhu sauce

580,-

Утиная ножка конфи с фенхелем,
сельдереем и апельсиновым соусом



Duck leg confit with fennel, celery and orange sauce

860,-

Бразато из говядины с овощами

Beef Brasato with vegetables

890,-



десерты / DESSERT

Фирменный десерт Amo cucinare

Our favorite dessert Amo cucinare

490,-

Шоколадный мусс с фундучным грильяжем и вишневым соусом

Chocolate mousse with candied roasted nuts & cherry sauce

510,-

Лимонное наслаждение

*лимонный крем под корочкой
из белого шоколада со свежими ягодами*

Lemon cream under the crust of white chocolate with fresh berries

680,-

Крем-брюле с лесными ягодами и шариком малинового сорбета

Cream brulee with berries & raspberry sorbet

420,-

Бьянкоманджаре

Мусс из йогурта с меренгами и клубничным соусом

Mousse dessert panna cotta and low-fat yogurt with biscuit base meringues & strawberry sauce

410,-



Семифредо из маракуйи с Москато Д'Асти под корочкой из белого шоколада

Passionfruit semifreddo with Moscato d'Asti covered with white chocolate crust

540,-

Тирамису

Домашний тирамису с кофейным соусом

Tiramisu with coffee cream

460,-



Суп из манго со свежими ягодами

Mango soup with fresh berries

590,-



РЕСТОРАН
Amo cucinare
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, БОЛЬШАЯ КОНЮШЕННАЯ, 5
РЕЗЕРВ СТОЛОВ: 8 931 232 00 10

www.amo-cucinare.com

