



Черетто

- это трудолюбивая и дружная итальянская семья из Пьемонта, которая на протяжении 70 лет занимается производством лучших вин своего региона и Италии в целом.

Большинство хотя бы раз слышали названия Бароло и Барбареско. Эти итальянские вина являются флагманами винного дома Черетто.

Черетто также и рестораторы. В городе Альба, столице Пьемонта, они открыли гастрономический ресторан Piazza Duomo, который на сегодняшний день отмечен тремя звездами Michelin.

Сеть ресторанов «Черетто» в Москве - это совместный проект московского ресторанного холдинга и винного дома Черетто.

Это городской современный ресторан, где переплетаются итальянские и русские традиции гостеприимства с невероятно вкусной домашней итальянской кухней.

Наши главные принципы - вкусная, здоровая еда и натуральные, фермерские продукты. Некоторые виды сыров, включая домашнюю Буррату, готовятся на нашей собственной сыроварне из молока коров Джерсейской породы, одной из старейших признанных молочных пород, отличающейся высокой жирностью.

Также у нас Вы можете отведать всю линейку вин Черетто по самой низкой цене в Москве

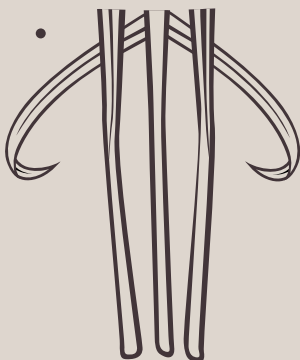
*Мы счастливы видеть Вас у нас в гостях
и благодарим Вас за Ваш выбор!*

Buon appetito!



ХЛЕБ

и фоккача



МЫ
ЗА ЗДОРОВОЕ
питание

- Только натуральные ингредиенты
- Только натуральные продукты
- Не используем белый сахар
- Не используем поваренную соль
- Не используем микроволновые печи

.....
Дата запуска меню: апрель 2018г. Описание блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у Вас аллергии уточняйте информацию о подробном составе блюд у Вашего официанта. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана.

БРУСКЕТТА
СО СВЕЖИМ
ОБЖАРЕННЫМ
ТУНЦОМ

— 490 —



БРУСКЕТТА
С ПЬЕМОНТСКИМ
ПАШТЕТОМ
из куриной печени

— 320 —

ЧИАБАТТА
И БОРОДИНСКИЙ
ХЛЕБ

— 90 —



БРУСКЕТТА
СО СПЕЛЫМИ
ТОМАТАМИ

— 290 —

· ФОКАЧЧА ·

*С итальянскими
травками*

— 190 —

*С чесночным
маслом*

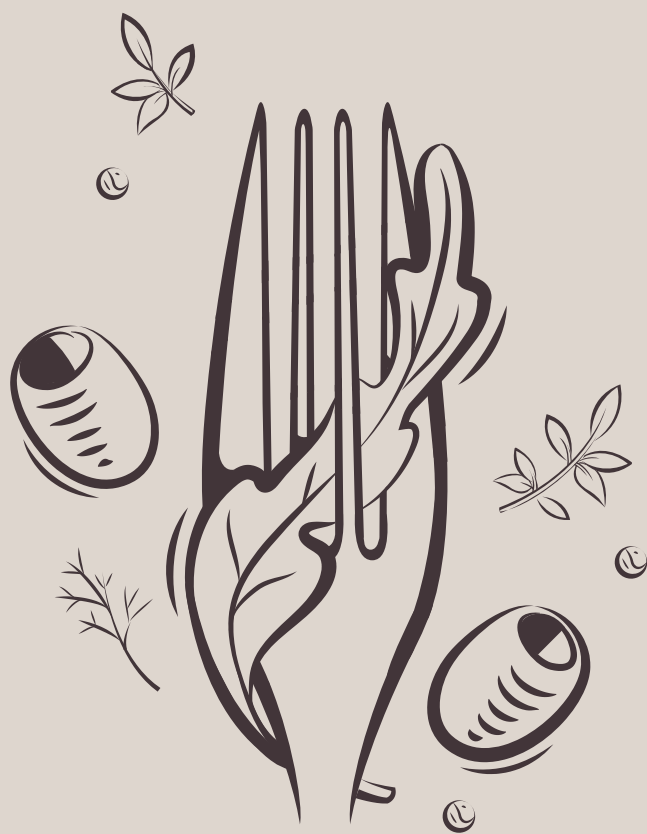
— 210 —

*С сыром
«Грана Падано»*

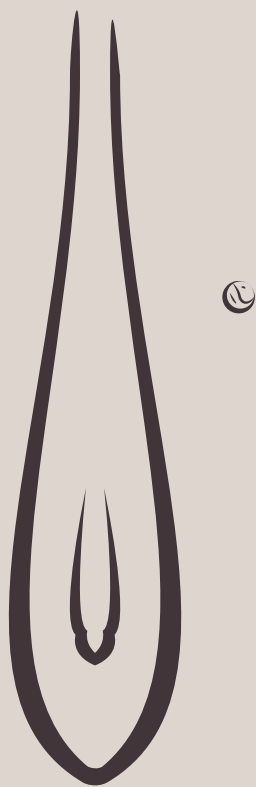
— 390 —

*С кориандром
и морской солью
на бездрожжевом
тесте*

— 190 —



САЛАТЫ



INSALATE



БАКЛАЖАН
ЗАПЕЧЕННЫЙ
С МОЦАРЕЛЛОЙ
— 620 —

*Закажите
отдельно!*

Ассорти из оливок
490

Сырное ассорти
890

Мясное ассорти
790

АССОРТИ
АНТИПАСТ

— 980 —
на 2 персоны

— 1870 —
на 4 персоны



ВИТЕЛЛО ТОННАТО
— 690 —

Запеченная телятина
под крем-соусом
из тунца

ДОМАШНЯЯ
МОЦАРЕЛЛА
С ТОМАТАМИ

— 590 —

Готовится на нашей
собственной сыроварне
из молока коров
Джерсейской породы



ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ
— 980 —

ТАРТАР
ИЗ ЛОСОСЯ
— 760 —

ТАРТАР
ИЗ ТУНЦА
— 790 —



ЧЕРЕТТО

— 720 —

Салат с раковыми шейками
и куриной грудкой



ФРЕСКО

— 570 —

Микс зеленых
салатов с авокадо, кедровыми
орешками и мякотью
апельсина



ПИКАНТНЫЙ

— 890 —

Тёплый салат с креветками
и морским гребешком



СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С БАЗИЛИКОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

— 490 —



ПАНЦАНЕЛЛА

— 590 —

Помидоры со сладким перцем,
сыром Фета, оливками и гренками
из хлеба чиабатта



ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ОСЬМИНОГОМ

— 1180 —

САЛАТ
ИЗ ПОМИДОРОВ
С ОБЖАРЕННЫМИ
КРЕВЕТКАМИ

— 790 —

С авокадо и имбирным
соусом

САЛАТ С ОБЖАРЕННОЙ
КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ,

— 590 —

С медово-горчичным
соусом

ДОМАШНЯЯ
БУРРАТА

— 840 —

Из нашей собственной
сыроварни



ЦЕЗАРЬ

— 580 —

с курицей

— 890 —

с креветками

ТОКИО

— 890 —

С мясом камчатского краба,
авокадо и салатом айсберг
под соусом «Коктейль»



Филадельфия
— 790 —

С копченым
угрем
— 790 —

Калифорния
— 690 —

Овощной
— 370 —

Запеченный
с угрем и лососем
— 790 —

Рис микс
с лососем
и тунцом
— 690 —

Запеченный
с лососем
— 720 —

Угорь темпура
— 790 —

Калифорния
темпура
— 790 —

РОЛЛЫ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

— 790 —

8 штук

Лосось, сыр Филадельфия, огурец, угорь

КАЛИФОРНИЯ

— 690 —

8 штук

Мясо краба, авокадо, икра летучей рыбы, огурец

КАЛИФОРНИЯ ТЕМПУРА

— 790 —

8 штук

Лосось, мясо краба, огурец, икра летучей рыбы

ФИШ МИКС

— 690 —

8 штук

Сыр Филадельфия, огурец, авокадо, перец болгарский, тунец, лосось

ОВОЦНОЙ

— 370 —

8 штук

Огурец, авокадо, помидоры, перец болгарский, кунжут

УГОРЬ ТЕМПУРА

— 790 —

8 штук

Угорь копченый, лосось, краб, огурцы, сыр Филадельфия

С КОПЧЕНЫМ
УГРЕМ

— 790 —

8 штук

Сыр Филадельфия, копченый лосось, огурец, копченый угорь, соус унаги, кунжут

ЗАПЕЧЕННЫЙ
С ЛОСОСЕМ

— 720 —

8 штук

Сыр Филадельфия, японский омлет, авокадо, лосось, тобики

ЗАПЕЧЕННЫЙ
С УГРЕМ И ЛОСОСЕМ

— 790 —

8 штук

Сыр Филадельфия, лосось копченый, угорь копченый, японский омлет, кунжут

СУШИ

ЛОСОСЬ 390

2 штук

КРЕВЕТКА 390

2 штук

ТУНЕЦ 390

2 штук

УГОРЬ 490

2 штук

САЛАТ ЧУКА

— 340 —

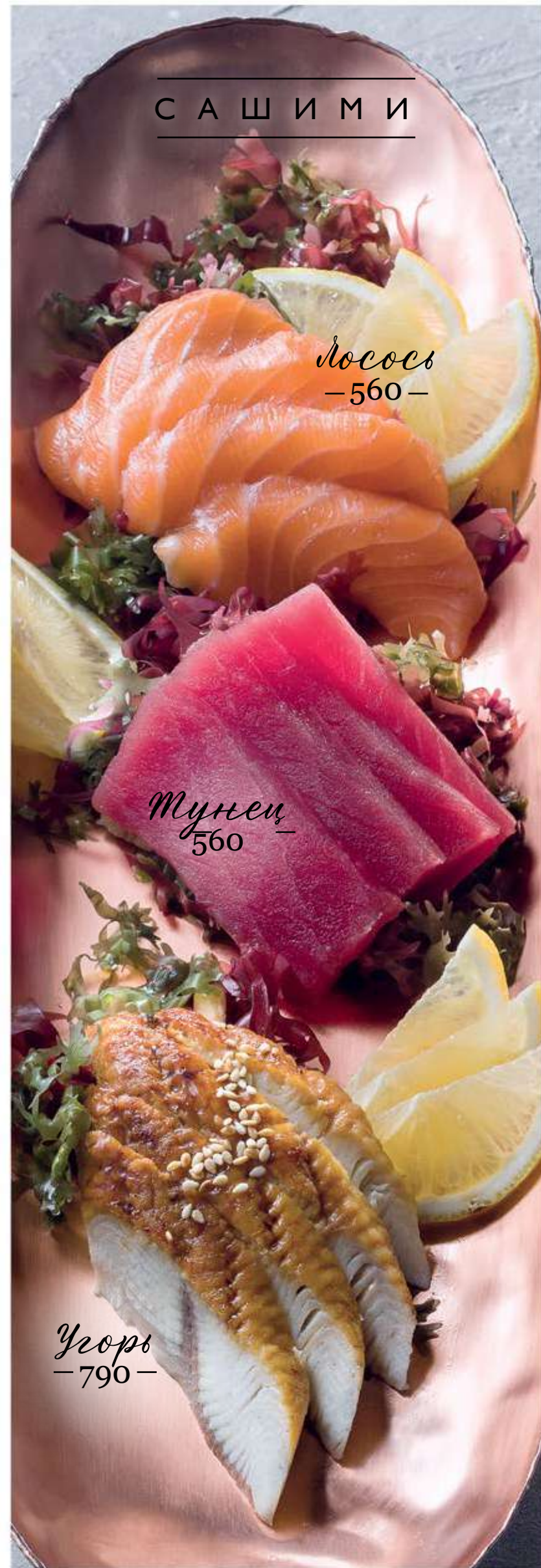


САШИМИ

Лосось
— 560 —

Тунец
560 —

Угорь
— 790 —



СПАЙСИ

Тигровая
креветка
— 370 —
2 штуки

Гребешок
— 390 —
2 штуки

Краб
— 390 —
2 штуки

Угорь
— 390 —
2 штуки

Тунец
— 370 —
2 штуки

Лосось
— 370 —
2 штуки



ПИЦЦА



PIZZA

ДОБАВЬТЕ любимые ингредиенты к пище

30ГР
Халапеньо
100

30ГР
Вяленые
томаты
150

30ГР
Бекон
150

30ГР
Мортаделла
160

30ГР
Домашняя
ветчина
160

30ГР
Ларма
280

20ГР
Руккола
150

30ГР
Пепперони
160

50ГР
Белые грибы
270

50ГР
Моцарелла
140

50ГР
Дорблю
210

50ГР
Грана Падано
260

50ГР
Куриная
грудка
140

С тунцом
— 890 —

С курицей
и корнисонами
— 790 —

Пепперони
— 680 —



Мясной
пир
— 790 —

Четыре
сыра
— 690 —



С ароматной
грушей и сыром
Скаморца
— 720 —

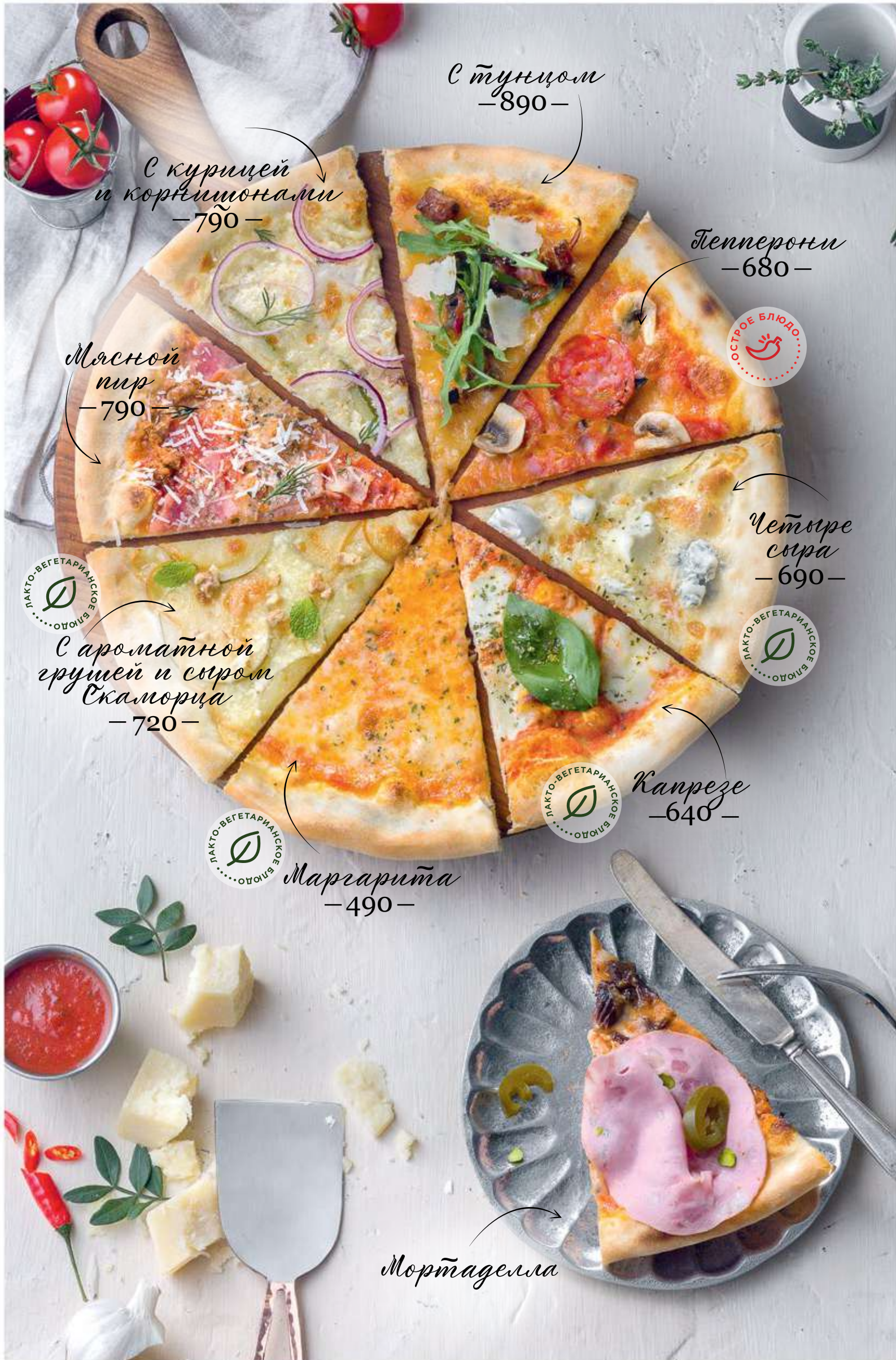


Маргарита
— 490 —



Капрезе
— 640 —

Мортаделла



ПИЦЦА

Тепперони

— 680 —

30 см.

Пицца с острыми колбасками,
грибами, сыром и оливками

•

Четыре сыра

— 690 —

30 см.

Сыры Толеджио, Горгондзола,
Грана Падано, Моцарелла

•

Капрезе

— 640 —

30 см.

Пицца с Моцареллой
собственного производства

•

Маргарита

— 490 —

30 см.

Пицца с сыром Моцарелла
и соусом из помидоров

•

*С ароматной
грушей, грецким
орехом и сыром
Скаморца*

— 720 —

30 см.

•

Мясной пир

— 790 —

30 см.

Пицца с соусом Болоньезе,
беконом, домашней ветчиной
и острыми колбасками

ПИЦЦА

*С курицей
и корнیشонами*

— 790 —
30 см.

Пицца с курицей, корнیشонами,
красным луком и сливочно
-горчичным соусом.

•

С тунцом

— 890 —
30 см.

Пицца со свежим тунцом, рукколой,
томатами и красным луком

•

Черетто

— 820 —
30 см.

Пицца с рукколой и пармской
ветчиной.

•

Четыре сезона

— 790 —
30 см.

Белые грибы, пепперони, парма,
руккола, сыры: Горгондзола,
Таледжио, Грана Падано

•

Кальцоне

— 690 —
30 см.

Пицца Кальцоне с домашней
ветчиной и артишоками



Черетто
— 820 —



Четыре
сезона
— 790 —



Калыцоне
— 690 —





СУПЫ



Z U P P E

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ
СУП

790

Из морепродуктов



ТОМ ЯМ

690

На кокосовом молоке
с креветкой и грибами
шиитаке



РЫБАЦКАЯ
ПОХЛЁБКА

490

С треской
и морским окунем





НАВАРИСТЫЙ
БОРЩ

— 390 —



ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП

— 390 —



МИНЕСТРОНЕ

— 390 —





КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ
ГРИБОВ

— 490 —

КУРИНАЯ
ЛАПША

— 390 —





ПАСТА



P A S T A

ВЫБЕРИТЕ
{ СВОЮ ПАСТУ }



Феттучини



Равиоли



Чарганелли



Тенне



Таккери



Лингвини



Спагетти



Фарфалле



Фузилли





ЛИНГВИНИ
С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

— 690 —

Лингвини с фрикадельками
из ягненка, оливками Таджаски
и соусом из каперсов



ФЕТТУЧИНИ
С ДОМАШНЕЙ
ВЕТЧИНОЙ
И ГРИБАМИ

— 620 —



ФЕТТУЧИНИ
С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ

— 790 —



ФЕТТУЧИНИ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

— 670 —

Феттучини с белыми
грибами в ароматном
сливочном соусе



ЛАЗАНЬЯ
«БОЛОНЬЕЗЕ»
— 670 —



ФАРФАЛЛЕ
«ПОРТОФИНО»
— 790 —
С цукини, креветками,
сливочным соусом
и соусом песто



ПАККЕРИ
С БАКЛАЖАНОМ
— 640 —

Паккери
с баклажаном,
моцареллой
и помидорами



ГАРГАНЕЛЛИ
С РАГУ ИЗ УТКИ
— 790 —

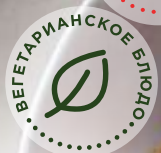
Гарганелли с рагу из утки
и белыми грибами



РАВИОЛИ
С КРОЛИКОМ

— 670 —

Равиоли с кроликом,
шалфеем и кедровыми
орешками



ПЕННЕ АРАБЬЯТО

— 640 —

С баклажанами
и томатным
соусом



ЧЕРНОЕ РИЗОТТО
С ХРУСТЯЩИМ
КАЛЬМАРОМ

— 760 —



СПАГЕТТИ
ПО-ПЬЕМОНТСКИ

— 720 —

Спагетти с говядиной
тушеной по-Пьемонтски





РИЗОТТО С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ

— 740 —



СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

— 1290 —



ЧЕРНЫЕ
РАВИОЛИ С КРАБОМ

— 790 —



ПЕННЕ
«ЧЕТЫРЕ СЫРА»

— 690 —





ГОРЯЧЕЕ



PIATTI
CALDI

ШАТОБРИАН П Р А Й М

Стейк высшей категории, центральная часть вырезки, 200 дней зернового откорма. Мираторг.

300г.*

3600

ШАТОБРИАН

Самая нежная, центральная часть вырезки.

300г.*

2450

ФИЛЕ МИНЬОН П Р А Й М

200 дней зернового откорма. Мираторг.

200г.*

2600

ФИЛЕ МИНЬОН

Премиальная вырезка Black Angus Смешанный откорм.

300г.*

1940

МЕДАЛЬОНЫ

Из филе мраморной говядины с картофельным пюре.

1260

КАРЕ ЯГНЁНКА НА ГРИЛЕ

Самая нежная, центральная часть вырезки.

300г.*

1490

**РИБАЙ
ПРАЙМ**

Мраморный стейк высшей категории для ценителей мяса. Black Angus. 200 дней зернового откорма. Мираторг.

350г.*

3250

МАЧЕТЕ

Ароматный стейк из говядины Black Angus. Мираторг.

300г.*

1980

РИБАЙ

Стейк из аргентинской говядины травяного откорма Black Angus.

300г.*

2380

НЬЮ ЙОРК

Стриплойн с ярким интенсивным вкусом. Black Angus. 120 дней зернового откорма. Мираторг.

300г.*

2310

**T-BONE
П Р А Й М**

Вырезка и Стриплойн в одном
стейке на Т-образной кости.
Мираторг.

за 100г.* **690**

**ТОМАГАВК
П Р А Й М**

Стейк высшей категории.
Большой Рибай на кости
с непревзойденным вкусом.
Black Angus.

за 100г.* **890**

* вес стейка в сыром виде, вес готового блюда может
отличаться и зависит от выбранной степени прожарки

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

— 690 —

Из рубленного
куриного филе

УТИНАЯ
НОЖКА КОНФИ

— 790 —

С кускусом

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ
НА ГРИЛЕ

— 690 —

С ананасом
и манговым соусом

ЦЫПЛЕНОК
НА ГРИЛЕ

— 820 —

С запеченным
картофелем и луком



БУРГЕР
С ТЕЛЯТИНОЙ
— 680 —



ЗАПЕЧЕННАЯ НОЖКА
ЯГНЕНКА

— 1290 —

С картофелем
и помидорами



КОТЛЕТА
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
— 690 —



ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА
С ОВОЦАМИ
— 990 —



БЕФСТРОГАНОВ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
— 690 —

С картофельным
пюре



ПОЛЬПЕТТЕ ИЗ ЩУКИ

— 790 —

С картофелем и кабачками



ОСЬМИНОГ
ПО-СИЦИЛИЙСКИ

— 1190 —

С томатами и картофелем



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ

— 890 —



КОМАНДОРСКИЙ
КАЛЬМАР ГРИЛЬ

— 790 —

С креветками, картофелем
и трюфельным соусом



КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ

— 870 —

С ризотто по-Милански



ДОРАДО
ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

— 980 —

Запеченная в фольге
с картофелем и оливками



ФИЛЕ
МУРМАНСКОЙ
ТРЕСКИ

— 890 —

Со шпинатом
и легким сливочным
соусом



ДОРАДО НА ГРИЛЕ

— 980 —



ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

— 990 —

С ризотто по-Милански

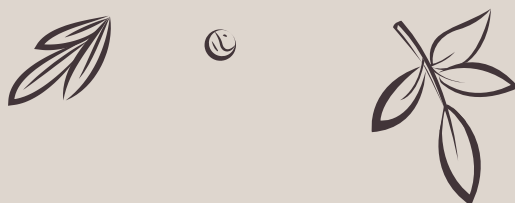


ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ

— 1090 —



ГАРНИРЫ



C O N T O R N I



Г А Р Н И Р Ы

Овощи-гриль
— 340 —



*Шпинат
обжаренный
с сыром Фета*
— 340 —



*Картофельное
пюре*
— 270 —



*Картофель
жареный*
— 340 —

На топленом масле
с луком и грибами



*Брокколи
обжаренная
с чесноком*
— 390 —



*Спелые томаты
с базиликом
и красным луком*
— 490 —





ДЕСЕРТЫ



DESSERT

АССОРТИ
ЯГОД

— 580 —

ЧИЗКЕЙК

— 370 —

ПТИЧЬЕ
МОЛОКО

— 360 —

ПРОФИТРОЛИ

— 420 —

МЕДОВИК

— 360 —

КРЕМ-БРЮЛЕ

— 360 —



КОКОСОВАЯ
ПАННА-КОТТА

— 390 —

С соусом
манго-маракуйя

МОРОЖЕНОЕ

— 140 —

1 шарик

СОРБЕТ

— 230 —

1 шарик

БИСКОТТИ

— 140 —

50 гр

МАКАРОНИ

— 220 —

3 шт

БЕЗЕ С ОРЕХАМИ

— 220 —

50 гр

ШОКОЛАДНЫЙ
ФЛАН

— 390 —



ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ
С ИЗЮМОМ И ЯГОДНЫМ
СОУСОМ

— 460 —



ТИРАМИСУ

— 390 —



НАПОЛЕОН

— 380 —



СЛИВОЧНО-ОРЕХОВОЕ
СЕМИФРЕДО

— 390 —



МУСС ИЗ МАНГО

— 380 —



- с -
12:00
до
22:00

Б Е С П Л А Т Н А Я

ДОСТАВКА *вкусных* БЛЮД*

Цветной Бульвар
8 (964) 728-40-06

Ленинский пр-т
8 (965) 199-32-92

Ленинградский пр-т
8 (925) 372-43-40

*Бесплатная доставка при заказе от 1000 руб., с учетом скидки, если имеется.
При заказе до 1000руб, стоимость доставки 250руб.



СЫРЫ *из собственной* СЫРОВАРНИ

100гр
БУРРАТА

100гр
МОЦАРЕЛЛА

100гр
РИКОТТА

100гр
КАЧОТТА
с пакейтником

100гр
СКАМОРЦА
подкопченная

100гр
МОНТАЗИО
с трюфелем

Не забудьте взять с собой!

Скидки, предоставляемые по дисконтным картам, не распространяются на данное предложение.