

ЗАВТРАКИ

Каждый день
с 10:00 до 14:00

БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК ОТ ШЕФА • 1850

Скрэмбл, авокадо, фета, тартин. Приготовим для вас на выбор с лососем или с пастроми из индейки

ЯЙЦА

Омлет с крабом и сыром креметта • 1390

Зеленый омлет со шпинатом и страчателлой • 860

Фриттата с мортаделлой • 750

ПАНИНИ

С беконом и скрэмблом • 800

С прошутто ди парма • 860

С пастроми из индейки • 830

SPECIAL

Круассан с лососем, гуакамолем и яйцом пашот • 1300

Панкейки из цукини с красной икрой • 950

СЛАДКОЕ

Запеканка из фермерского творога • 750

Овсяная каша с домашним вареньем • 650

*по желанию можем приготовить на воде
или альтернативном молоке*

ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ЗАВТРАКА – ЯЙЦА • 390

Мы можем приготовить для вас 3 яйца любимым способом: скрэмбл, омлет, глазунья

МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ

Мортаделла • 650

Пастроми из индейки • 530

Прошутто ди парма • 650

Прошутто котто • 650

Слабосоленый лосось • 600

Красная икра • 800

Листья салата • 400

Авокадо • 450

Пармезан • 330

Страчателла • 330

Черный трюфель 1 г • 390

ВЫПЕЧКА

Каждое утро наш шеф-пекарь Данияр готовит свежую выпечку

Миндальный круассан • 390

Пан шоколад • 390

Улитка с фисташкой • 390

Круассан с ягодным вареньем
и сливочным маслом • 430

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Итальянские оливки · 490
- Брускетта с томатами и базиликом · 530
- Запеченный на огне перец рамиро с рикоттой и соусом мухаммара · 850
- Вителло Тоннато · 900
- Карпаччо из говядины · 1200
- Паштет из печени цыпленка с карамелизированным луком и фундуком · 750
- Тартар из говядины с черным трюфелем · 1400

ТАРЕЛКА С СЫРАМИ

буррата, моцарелла, страчателла, рикотта, дополняем сладкими томатами и руколой · 2190

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

коппа, мортаделла, салями, прошутто, оливки Ночелара, вяленые томаты, артишоки
на двоих · 1150 на компанию · 2150

ПАСТА И РИЗОТТО

- СПАГЕТТИ КАЧО Э ПЕПЕ
В ГОЛОВКЕ ПЕКОРИНО САРДО на двоих · 2500
- Тальятелле с рагу из кролика · 1100
- Равиолли с креветками и цукини · 1350
- Лазанья с соусом Болоньезе · 1200
- Спагетти “Сопрано” с фрикадельками · 1200
- Лингвини с ракушками вонголе · 1590
- Ригатони с лососем · 1600
- Кампанелле с крабом · 1850
- Лингвини с песто и тартаром из креветок · 1199
- Ризотто с грибами · 1350

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Жареные артишоки с пармезаном · 990
- Пармиджана из баклажанов · 890
- Лук порей на углях с козьим сыром и фисташками · 790
- Фритто мисто из хрустящих морепродуктов · 1300

БУРРАТА-БАР · 1100

- Со сладкими томатами
- С соусом песто
- С копченым виноградом
- С печеными томатами черри

САЛАТЫ

- Салат с брокколи, спаржей и кедровыми орешками · 950
- Салат из свежих овощей · 800
мы можем заправить салат оливковым маслом или сметаной
- Салат с теплой телятиной · 1290
- Зеленый салат с авокадо · 950
- Деревенский салат с тунцом и фасолью Лима · 880

СУПЫ

- Куриный бульон с домашними tortellini и пармезаном · 820
- Суп с фенхелем и сальсичей · 700
- Средиземноморская похлебка с морепродуктами · 1430

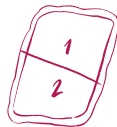
Обращаем ваше внимание, что кухня ресторана принимает последний заказ в 22:40. Бар работает до 23:30. Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии.

ПИЦЦА

Воздушная неаполитанская пицца из дровяной печи в трех размерах!



Круглая пицца
28 см



Полметровая пицца
на компанию
2 разных вкуса в одной



Большая метровая
пицца на компанию
4 разных вкуса в одной

МАРГАРИТА · 900

Томаты, моцарелла, базилик

ПАРМИДЖАНА · 1090

Баклажаны, томаты, крем из пармезана

МОРТАДЕЛЛА · 1400

Мортаделла, страчателла, фисташки

ПРОШУТТО ФУНГИ · 1390

Прошутто котто, грибы, томаты, моцарелла

КВАТРО ФОРМАДЖИ · 1190

Моцарелла, горгонзола, таледжио и пармезан

ТАРТУФО НЕРО · 1850

Черный трюфель, моцарелла

САЛЯМИ ПИКАНТЕ · 1250

Томаты, острая салями, моцарелла

ПЕР БАМБИНИ · 980

Картофель фри, моцарелла, сосиски

ТОСКАНСКИЙ ГРИЛЬ



Бистекка «Алла Фиорентина»
с соусом Жу и печеным луком · 1199/100 г

Бургер Marso Polo · 1430

Осьминог на гриле с тартаром
из томатов с каперсами и чили · 2500/100 г

Камбала с соусом “Шампань” · 1400

Стейк Стриплойн с чимичурри · 2750

Тальята стейк из мраморной говядины · 2750

Лосось на гриле с соте из морепродуктов · 2190

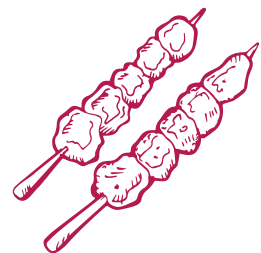
Фермерский цыпленок с соусом Жу и ромейном · 1850

СПЬЕДИНИ SPECIAL

Из куриного бедра · 1200

Из свиной шеи · 1450

Из говяжьей пиканьи · 1600



ГОРЯЧЕЕ

Томленные говяжьи щеки стуфато с пюре · 1390

Спинка трески по-лигурийски · 1400

Куриный пирог с соусом Жу · 1200

ОВОЩИ & ГАРНИРЫ

Картофель фри · 470 / с трюфелем · 850

Картофельное пюре · 440

Ромейн на гриле с пармезаном · 700

Брокколи с соусом цезарь · 730

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Домашняя фокачча · 380

Хрустящая фокачча с пармезаном и орегано · 380

Пшеничный хлеб на закваске · 400

ДЕСЕРТЫ

Яблочный пирог
с шариком мороженого · 690

Баскский чизкейк · 650
подаем с домашней карамелью

Шоколадный торт
с апельсиновым конфитюром · 700

Домашний тирамису с шоколадным
соусом · 850

ДОМАШНЯЯ ЛИМОННАЯ КОНФЕТА
2 шт. · 450 / набор из 9 шт. · 2100

Мороженое и сорбеты · 400
Уточняйте вкусы у официантов

КОФЕ

Эспрессо · 330

Американо · 330

Доппио · 420

Капучино · 390

Эспрессо – Макиато · 330

Латте · 390

Флэт Уайт · 450

Матча – Латте · 500

Бамбл · 650

Эспрессо – Тоник · 650

Раф-кофе · 420

Какао · 400

ЧАЙ

Травяной, черный ассам, китайский
порох, зеленый с жасмином, черный
с бергамотом, фруктовый · 500

Гречишный · 600

ОСОБЫЕ СОБЫТИЯ | Для организации события обратитесь к нашим event-менеджерам

ПОЛИНА ПУЛЬНИКОВА
+7 (911) 717-63-64

ДАРЬЯ ЕРМОЛАЕВА
+7 (981) 173-45 92

event@antogroup.ru

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 15% от суммы
счета. Если вы хотите, чтобы мы открыли и сервировали ваше вино, то в счет
будет включен пробковый сбор в размере 5000 руб. (за каждую бутылку 0,75).

Бренд-шеф
АНТОНИО ФРЕЗА

Шеф-повар
НИКИТА КУПАВЫХ

Управляющая
ИРИНА СЕМКО