



“В раю и в Перкорсо  
после закусок  
первый курс — это,  
конечно же, паста”

- Истинный любитель еды

## MENU DEGUSTAZIONE

### ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

#### CRUDO DI CAPEANTE

Крудо из морского гребешка, крем из топинамбура,  
груша, осетровая икра

#### BATTUTA PIEMONTESE

Тартар из говядины, пармезан, мусс из анчоуса,  
масло из трав

#### GRANCHIO' CON EMULSIONE ALL' ARANCIA

Камчатский краб, яблочные равиоли,  
апельсиновая эспума

#### TORTELLONI ALL' OSSOBUCO

Тортеллони, рагу из оссобуко, шафрановый соус,  
артишоки, пекорино

#### FILETTO DI MANZO

Тендерлоин из мраморной говядины Black Angus, сельдерей,  
топинамбур, пряный компоте из инжира, соус жу

или

#### BRANZINO E ZUCCINI

Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон

#### TIRAMISÙ

Маскарпоне, печенье савоярди, кофе

#### 8700 РУБ

Горячие напитки и минеральная вода включены в стоимость  
Дегустационное меню доступно до 22:00

FRUTTI DI MARE 1200

СВЕЖИЕ  
МОРЕПРОДУКТЫ 1100

2500

SET DI CAVIALE 16200  
ИКОРНЫЙ СЕТ

9000

ANTIPASTI 950  
ЗАКУСКИ

1300

2500

1600

1800

2200

2100

3300

4950

2900

1900

1800

1600

#### OSTRICA

Свежая устрица, гранита

#### RICCI DI MARE

Икра морского ежа, бонито соевый соус

#### GAMBERO ROSSO

Сицилийская красная креветка, клубника

#### BELUGA

28 гр белужьей икры с кондimentами

#### CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)

30 гр осетровой икры с кондimentами

#### RADICI INVERNALI

Карпаччо из свеклы, крем из сельдерея, чипсы топинамбура,  
свекольный крем, клубничная гранита, фисташка

#### BURRATA

Фермерская буррата из деревни Сумино,  
бакинские томаты, гремолата соус, апельсин

#### FORMAGGI

Ассорти сыров от Шефа

#### TARTARE DI TONNO

Тартар из желтоперого тунца, каперсы, оливки Таджаска,  
грейпфрут, чипс из тапиоки, соус из фенхеля

#### CARPACCIO DI BRANZINO

Карпаччо из сибаса, зелёная фасоль, даттерино кули,  
хрустящий амарант

#### POLPO ARROSTO

Обжаренный осьминог, картофельный мильфей,  
домашний майонез с петрушкой

#### CAPEANTE E TOPINAMBUR

Морские гребешки с Курильских островов,  
крем из топинамбура, соус из моллюсков

#### GRANCHIO' CON EMULSIONE ALL' ARANCIA

Камчатский краб, яблочные равиоли, апельсиновая эспума

#### QUATTRO DI CRUDI

Селекция из свежих морепродуктов от шефа: гребешок с грушей  
и осетровой икрой, желтоперый тунец с фенхелем и каперсами,  
сибас с даттерино кули, красная креветка с клубникой и лаймом

#### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Прошутто di Parma, коппа, брезаола, салями Milano, сыры

#### MANZO MARINATO

Карпаччо из маринованной говядины, песто из руколы,  
чипсы из пармезана, вяленые томаты

#### BATTUTA PIEMONTESE

Тартар из говядины, пармезан, мусс из анчоусов,  
масло из трав

#### VITELLO TONNATO

Телятина, соус из тунца, каперсов, анчоусов

PRIMI PIATTI	1100	<b>PACCHERI AI TRE POMODORI</b> Паста паккери, Сан-Марцано томаты, томаты черри, базилик
PASTA E RISOTTI		
<b>ПЕРВЫЙ КУРС</b>		
<b>ПАСТА И РИЗОТТО</b>	1500	<b>RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI ALLA NORMA</b> Равиоли с рикоттой и шпинатом, баклажан, томаты черри, пекорино
	2300	<b>LINGUINE ALLE VONGOLE E BOTTARGA</b> Лингвини из региона Граньяно, морские петушки, соус из моллюсков и петрушки, боттарга, лайм
	2100	<b>FUSILLONI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO</b> Паста фузиллони, пармезан, пекорино, три вида перца, тартар из креветок Маццара
	2800	<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE</b> Паста «алла китарра», гребешки, кальмары, креветки, мидии, осьминог, лосось, лимонный крем
	2750	<b>RISOTTO AL NERO CON GAMBERI</b> Ризотто с чернилами каракатицы, аргентинские креветки, обжаренные апельсины
	1500	<b>RAVIOLI DEL PLIN FARAONA E PARMIGIANO</b> Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу
	1650	<b>PACCHERI AL CERVO</b> Паста паккери, рагу из оленины, шалфей
	1700	<b>TORTELLONI ALL' OSSOBUCO</b> Тортеллони, рагу из оссобуко, шафрановый соус, артишоки, пекорино
	2750	<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE</b> Паста тальятелле, рагу из кабана, петрушка, опаленные томаты
	1900	<b>RISOTTO CON GUANCIA DI VITELLO</b> Ризотто с томлеными говяжьими щечками, пармезан, перец тимур, виноград


percorso

PIATTI  
PER DUE

**БЛЮДА  
ДЛЯ ДВОИХ**

- 1500 **BRANZINO IN CROSTA** (цена за 100 гр)  
Запеченный сибас в соли с травами, соте из сезонных овощей
- 2900 **POLPO ALLA GRIGLIA** (цена за 100 гр)  
Осьминог на гриле, сицилийский салат, жареный картофель
- 1700 **BISTECCA ALLA FIORENTINA** (цена за 100 гр)  
Выдержанный стейк ти-бон или рибай на гриле,  
жареный картофель, сезонные овощи на гриле
- 20400 **BISTECCA DI MANZO WAGYU (JAPAN)** (цена за 150 гр)  
Стейк вагю (Япония), пак-чой, шпинат,  
соус вьерж, каперсы, оливки, соус жу

SECONDI  
PIATTI  
**ВТОРОЙ  
КУРС**

- 1500 **PARMIGIANA ALLA SICILIANA**   
Баклажан, сицилийская капоната, крем из пармезана,  
базиликовое масло
- 2600 **BRANZINO E ZUCCINI**  
Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон
- 2800 **SALMONE CON FINOCCHI E YOGURT**  
Обжаренное филе лосося, салат из фенхеля,  
зелёная фасоль, йогуртовый соус
- 2600 **FILETTO DI CERVO**  
Вырезка из оленины, полента, опаленные томаты,  
кудрявая капуста кейл, вишня
- 3600 **FILETTO DI MANZO**  
Тендерлоин из мраморной говядины Black Angus, сельдерей,  
топинамбур, пряный компотэ из инжира, соус жу

CONTORNI  
**ГАРНИРЫ**

- 900 **INSALATA MISTA**   
Микс листьев салата, томаты, фенхель, сельдерей,  
бальзамический уксус
- 1800 **ASPARAGI GRIGLIATI**   
Зеленая спаржа на гриле
- 900 **VERDURE GRIGLIATE**   
Сезонные овощи на гриле
- 650 **PATATE NOVELLE ARROSTO**   
Обжаренный картофель, лук
- 650 **PURÈE DI PATATE**   
Картофельное пюре