

DOLCI E DIGESTIVI

К каждому десерту мы подобрали особенный дижестив, рекомендуем попробовать это сочетание:

семифредо с имбирными цукатами	490
Эспрессо макиато Frangelico	410
профитроли с горячим шоколадом	650
Hine VSOP	1100
яблочный гратен с заварным кремом и фундуком	650
Menorval Calvados	800
тирамису на кофейной комбуче	790
Fragolino	850
♥ торта ди формаджио	690
Limoncello Salone	490

Limoncello – один из важнейших напитков в итальянской культуре. Наш настаивается на цедре спелых лимонов, листьях кафирского лайма и вербене.



Торта ди формаджио – наш легендарный десерт на основе сливочного сыра и бурбонской ванили, который вы также можете взять с собой в формате целого торта в праздничной упаковке. А если оформить предзаказ, мы сможем доставить его к вам домой или в офис в удобное для вас время.

6900

Beverage

WATER

san benedetto naturale	500мл	590
san benedetto frizzante	500мл	590

LEMONADE

200мл/1000мл

домашний лимонад	490/1900
• манго с розмарином	
• классический из 4 цитрусовых	
сок yoga	350

FRESH JUICE

апельсин	300мл	490
грейпфрут	300мл	490

COFFEE

эспрессо	310
кофе без кофеина	350
капучино	390
латте	390

HOT DRINKS

300мл/550мл

травяной с мёдом	450 / 790
ройбуш с красным апельсином..	450 / 790
гречишный с персиком	450 / 790
ассам	450
сенча	450
эрл грей	450



Калорийность
блюд

Мы рады получить обратную связь
salonefeedback@gmail.com

English
menu



Salone

pasta & bar

Важнейшими элементами в итальянской кухне являются оливковое масло, бальзамический уксус и, конечно же, пармезан. К выбору этих продуктов мы подходим с особой тщательностью, ведь их качество во многом определяет вкус блюда.

Оливковое масло Lorenzo изготавливается из оливок сорта Ночеллара-дель-Беличе, отличающихся мягким вкусом, собранных вручную в западной и центральной частях острова Сицилия.

Бальзамический уксус Varvello производится по оригинальному рецепту 1921 года и выдерживается в старинных погребах города Модена на протяжении 12 лет. Его вкус идеально сбалансирован, а качество подтверждается отличительным знаком D.O.P.

Пармезан 24-месячной выдержки от Consorzio Vacche Rosso производят из молока коров породы Rossa Reggiana. Их также называют «мамами пармезана», поскольку именно из их молока 8 веков назад был приготовлен первый Пармиджано Реджано.

RISTORANTE ITALIANO DAL 2020

шеф-повар Денис Лукьяненко

управляющая Кристина Новик

BRUSCHETTE

с пате из печени цыплёнка	790
с прошутто котто и томатным песто	790
с лососем и сливочным сыром	950
багет с сыром бри и черным трюфелем	1850

ANTIPASTI

перец рамиро с кремом из горгонзолы	950
гуакамолэ	990
буррата со спелыми томатами/с трюфелем	990
патата тартуфата	750
♥ баклажан alla parmigiana	1250
фритто мисто	1850
вителло тоннато	990
♥ страчателла с прошутто san danielle d.o.p.	1100
зеленый салат с авокадо и томатами	1100
салат alla greca	1250
мидии и вонголе в винном соусе	1850

Мы привезли Prosciutto di San Daniele D.O.P. из региона Фриули-Венеция-Джулия. В этой местности альпийские горные ветра смешиваются с адриатическими, за счёт чего прошутто, созревающий на открытом воздухе, имеет сложный и насыщенный вкус.

CRUDI

гребешок с чёрным трюфелем и соусом ладолемоно	1350
тартар из лосося с авокадо	1190
♥ тартар из говядины со сливочным соусом	1100/1990 small/big

ZUPPE

тортеллини в бульоне	790
суп из неаполитанских томатов с морепродуктами	1390



SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

пеппер стейк с соусом из трех видов перца	2100
филе-миньон с фуа-гра и черным трюфелем	2590
стейк из фуа-гра с гратеном и соусом пепе верде	2250
рибай dry aged (300гр) с картофелем и зеленым салатом	4900
кальмар с перцем рамиро и чимичурри	1350
хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом бер блан	1900
стейк из лосося с вонголе	2100

GANGSTA PASTA

HOMEMADE PASTA:

Наши пастайоло ежедневно готовят домашнюю пасту вручную из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и небольшого количества оливкового масла.

Процесс приготовления происходит прямо в зале, чтобы вы всегда могли убедиться в её исключительной свежести и почувствовать те любовь и заботу, с которыми мы готовим её для вас.

равиоли со шпинатом и рикоттой	990
кавателли с тартаром из цукини и креветками	1190
лазанья с ragu из мраморной говядины	1250
♥ тортелли с прошутто san danielle и трюфельной пастой	1250
карамелле с крабом и маскарпоне	1490

BIG	мальтальяти с ragu барбареско	1950
	тальятелле с креветками и вялеными томатами	1950
	тальялини тартуфо	2290
	паппарделле с прошутто san danielle, горгонзолой и грецким орехом	2290

PASTA DI FABBRICA GENTILE:

Для любителей al dente мы привезли пасту Gentile из твердых сортов пшеницы, которую производят с 1876 года в небольшом городке Граньяно в Неаполе. Gentile умело сочетают традиционные методы производства и современные технологии, благодаря чему их продукция по праву считается одной из лучших в мире.

спагетти карбонара	1790	
BIG	каламарата ди формаджио	2290
	орекьетте наполетана с крабом	2950
	лингвини с морепродуктами	3490

RISOTTI

alla parmigiana с телячьими щечками	1550
с белыми грибами	1790

PIZZA PAZZA

♥ томаты со сметаной	790
страчателла с прошутто	1490
страчателла с крабом	1750

«Сумасшедшая» пицца, вдохновлённая культовым итальянским стритфудом – pizza fritta. Основу мы обжариваем на оливковом масле и добавляем сумасшедшие по вкусу и сочетанию начинки.

PIZZA ROMANA

салями	1350
мортаделла	1350
четыре сыра	1490
страчателла с прошутто	1690
свежий трюфель	2490

BOTTEGA

оливки тонде	550	перчики с рикоттой	650
испанские оливки	550	перчики с тунцом	750
бри	550	мортаделла	590
горгонзола	550	салями	590
пекорино сардо	550	чоризо	590
пармиджано реджано	590	прошутто San Danielle D.O.P	990
antipasto formaggio	2790	antipasto carne	2950