

## DOLCI E DIGESTIVI

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

Семифреддо с имбирными цукатами .....	550
Nocino Benvenuti	890
Профитроли с горячим шоколадом .....	810
Hine VSOP	1490
♥ Торта ди формаджио .....	870
Limoncello Salone	690
Тирамису на кофейной комбуче .....	990
Fragolino	950
Ла торта Salone .....	990
Al Fresco	1100

— *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. 8700

**Ла торта Salone** вдохновлён главными кондитерскими хитами ресторана: торта ди формаджио и тирамису. В нем мы объединили лучшее от обоих десертов, чтобы вам больше не приходилось выбирать между ними. 9900

## Beverage

### COFFEE

Мы используем легендарный итальянский кофе Шу и варим его в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.

Эспрессо .....	370
Двойной эспрессо .....	430
Капучино .....	470
Латте .....	490
Капучино .....	490

на альтернативном молоке

### LEMONADE

200мл / 1000мл

Домашний лимонад .....	550 / 2150
• малина с чабрецом	
• личи-маракуйя	
Cola .....	550
Сок Yoga .....	450

### WATER

San Benedetto naturale .....	500мл	690
San Benedetto frizzante .....	500мл	690
Nedra .....	750мл	990

### FRESH JUICE

Апельсин / Грейпфрут .....	300мл	590
----------------------------	-------	-----

### HOT DRINKS

300мл / 550мл

Травяной с мёдом .....	590 / 950
Ройбуш с красным апельсином ..	590 / 950
Гречишный с персиком .....	590 / 950
Ассам .....	590
Сенча .....	590
Эрл грей .....	590



Калорийность  
блюда



English  
menu



Фотографии  
блюда

Мы рады получить обратную связь [salone.feedback@italyco.rest](mailto:salone.feedback@italyco.rest)



# 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 **Centonze** производят на Сицилии, используя оливки сортов Ночеллара-дель-Беличе, Черазуола и Бьянколилла, собранные вручную. Масло обладает выраженным ароматом свежей травы, зеленых томатов и артишоков, а также хорошим балансом между пикантностью и горечью, что делает его идеальной гастрономической основой.

Бальзамический уксус **Giuseppe Giusti** производится в городе Модена с 1605 года, что делает компанию одним из старейших и самых уважаемых производителей бальзамика в Италии. Сегодня компанией управляет 17-е поколение семьи Джусты, а их продукт считается символом качества и верности традициям.

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.

**Prosciutto di San Daniele D.O.P.**, который мы используем в Salone, созревает на открытом воздухе в регионе Фриули-Венеция-Джулия, где альпийские горные ветра смешиваются с адриатическими, благодаря чему прошутто приобретает сложный и насыщенный вкус.

## RISTORANTE ITALIANO DAL 2020

шеф-повар Денис Лукьяненко

управляющий Павел Новиков

## BOTTEGA

Оливки Тонде . . . . . 630	Пекорино . . . . . 710
Испанские оливки . . . . . 630	Пармиджано Реджано . . . . . 850
Бри . . . . . 710	Перчики с рикоттой . . . . . 850
Горгонзола . . . . . 710	Перчики с тунцом . . . . . 950
Антипаста Формаджио: пармиджано реджано 36 мес, пекорино, горгонзола, бри . . . . . 3450	

— Подаем с грушевой мостардой, медовыми сотами, фисташкой, карамелизированным грецким орехом и гриссини.

## BRUSCHETTE

С прошутто котто и томатным песто . . . . . 850
С гуакамоле, креветками и печеными томатами . . . . . 990
С риемом из лосося . . . . . 990

## ANTIPASTI E INSALATE

Insalata Classica . . . . . 1550
с яйцом — 1650
с крабом — 2690

— *Insalata Classica* — традиционный итальянский салат из листьев и свежих овощей.

Мы подаем его с редисом, спаржей, брокколи и бобами эдамаме.

Салат Алла Грека . . . . . 1390
Гуакамоле . . . . . 990
Буррата со спелыми томатами . . . . . 1350
Буррата с чёрным трюфелем . . . . . 1350

— Мы подаём буррату с бальзамическим уксусом *Giuseppe Giusti*, который производится в Модене с 1605 года.

♥ Баклажан Алла Пармиджана . . . . . 1490
Вителло тоннато . . . . . 1350
🍷 Брезола с козьим сыром . . . . . 1350
♥ Страчателла с прошутто San Daniele D.O.P. . . . . 1390
Мини-осьминоги по-сицилийски в соусе из сладких томатов . . . . . 1450
Фритто-мисто из аргентинских креветок и кальмаров с майо из шпината . . . . . 2300

## CRUDI

Сашими из лосося с авокадо и соусом домашний понзу . . . . . 1490
Севиче из сибаса с каперсами, томатами и соусом Тайгер милк . . . . . 1590
Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом ладолемоно . . . . . 1750
♥ Тартар из говядины со сливочным соусом . . . . . 1350/2550 <small>small/big</small>

## ZUPPE

Бульон с цыплёнком, домашней лапшой и вялеными томатами . . . . . 990
Гаспачо с крабом и авокадо . . . . . 1890 <b>new</b>

## 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 . . . . . 1290	
Кавателли с тартаром из цуккини и креветками . . . . . 1450	
♥ Тортелли с прошутто San Daniele D.O.P. и трюфельной пастой . . . . . 1490	
Лазанья с ragu из мраморной говядины . . . . . 1590	
Карамелле с крабом и маскарпоне . . . . . 2150	
BIG {	Мальтальяти с ragu Барбареско . . . . . 2650
	Тальятелле с креветками и вялеными томатами . . . . . 2650
	Тальятелле тартуфо . . . . . 3100

### 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 . . . . . 1990	
BIG {	Каламарата с прошутто San Daniele D.O.P, горгонзолы и грецким орехом . . . . . 3350
	Орекьетте наполетана с крабом . . . . . 3690
	Лингвини с морепродуктами . . . . . 4550

## PIZZA CROCCANTE

Тонкое, хрустящее, практически невесомое тесто, которое не терпит ожидания, поэтому мы всегда подаём её исключительно по готовности.

Алла Диавола . . . . . 1590
Мортаделла . . . . . 1590
Четыре сыра . . . . . 1650
Прошутто San Daniele D.O.P. . . . . 1890
Тройной трюфель . . . . . 3100



## SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом бер блан . . . . . 2190
Филе белой рыбы с соусом «Алла Путанеска» . . . . . 2450
Польпетте из мраморной говядины с пюре Робюшон . . . . . 1750 <b>new</b>
Пеппер-стейк с соусом из трех видов перца . . . . . 2450
Рибай <b>dry aged</b> (300гр) с зелёным салатом и френч фрайс . . . . . 6900