

BOTTEGA

Оливки Тонде / Испанские	630	Перчики с тунцом	950
Бри	710	Мортаделла	790
Горгонзола	710	Салями	790
Пекорино Сардо	710	Чоризо	790
Молитерно с чёрным трюфелем	850	Прощутто San Daniele D.O.P.	1190
Пармиджано Реджано	850	Антипаста Формаджио	3450
Перчики с рикоттой	850	Антипаста Карне	3690

BRUSCHETTE

С пате из печени цыплёнка	850
С прощутто котто и томатным песто	850
NEW С гуакамоле, креветками и печеными томатами	950

ANTIPASTI E INSALATE

Insalata Classica	1550
с яйцом — 1650	с крабом — 2690

Insalata Classica – традиционный итальянский салат из листьев и свежих овощей. Мы подаём его с редисом, спаржей, брокколи и бобами эдамаме.

Салат Алла Грека с каперсами и фетой	1390
NEW Зелёный салат с артишоком и пармезаном	2300
Перец рамиро с кремом из горгонзолы	1100
Гуакамоле с томатной сальсой и начос	990
Буррата со спелыми томатами	1350
Буррата с черным трюфелем	1350

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

♥ Баклажан Алла Пармиджана	1490
Вителло тоннато	1350
♥ Страчателла с прощутто San Daniele D.O.P.	1390
Фрито мисто из аргентинских креветок и кальмаров	2300
с майо из шпината	

CRUDI

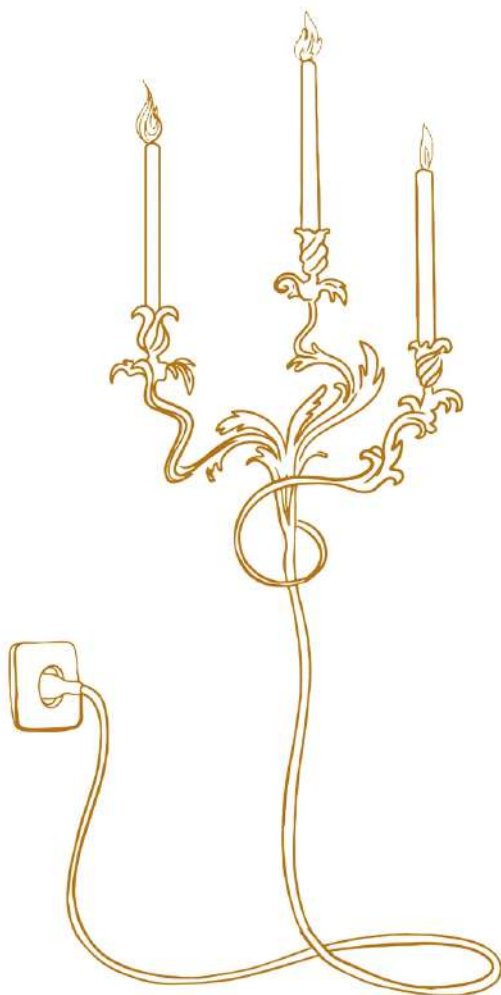
NEW Карпаччо из артишоков с пармезаном	1290
Сашими из лосося с домашним понзу	1490
Севиче из дорадо с каперсами, томатами и соусом тайгер милк.	1590
Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом ладолемоно	1750
♥ Тартар из говядины со сливочным соусом	1350/2550
Карпаччо ди манзо dry aged	1390

small/
big

NEW Бульон с цыпленком, домашней лапшой.	990
и вялеными томатами	
<i>Lupre</i> Тортеллини в бульоне	990
Суп из неаполитанских томатов с морепродуктами	1890

SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

	Кальмар с перцем рамиро и чимичурри	1750
	Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом бер блан	2190
NEW	Филе белой рыбы с соусом «Алла Путанеска»	2450
NEW	Цыпленок «Алла Аррабиата»	2100
	Пеппер стейк с соусом из трех видов перца	2450
	Каре ягненка на гриле с печеным картофелем и артишоком	3500
	Рибай dry aged (300гр) с зеленым салатом и френч фрайс	6900
BIG	Оссобуко с ризотто «Алла Миланезе»	4900
	Каре ягненка «Scottadito» с печеным картофелем и ароматными травами	6900



GANGSTA PASTA

HOMEMADE PASTA:

Наши пастайоло ежедневно готовят домашнюю пасту вручную из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и небольшого количества оливкового масла. Её исключительная свежесть является отражением той любви и заботы, с которыми мы готовим её для вас.

	Равиоли со шпинатом и рикоттой с сыром Пекорино Сардо	1290
	Кавателли с тартаром из цуккини и креветками	1450
♥	Тортелли с прошутто San Daniele D.O.P. и трюфельной пастой	1490
	Лазанья с рагу из мраморной говядины	1590
	Карамелле с крабом и маскарпоне	2150
BIG	Мальтальяти с рагу Барбареско	2650
	Тальятелле с креветками и вялеными томатами	2650
	Паппарделле с прошутто San Daniele D.O.P., горгонзолой	2990
	и грецким орехом	
	Тальолини тартуфо	3100
	Фетучини Альфредо с чёрным трюфелем или красной икрой	6900

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 аль помодоро с трюфелем	3350
	Орекьетте наполетана с крабом	3690
	Лингвини с морепродуктами	4550
	Спагетти «Алла Бузара» с лангустинами	6900

PIZZA PAZZA

♥	Томаты со сметаной	990
	Страчателла с прошутто	1790
	Страчателла с крабом	2150

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

PIZZA CROCCANTE

	Алла Диавола	1590
	Мортаделла	1690
	Четыре сыра	1690
	Прошутто San Daniele D.O.P.	1950
	Тройной Трюфель	3300

DOLCI E DIGESTIVI

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

Семифредо с имбирными цукатами	550
Эспрессо макиато Frangelico	490
Профитроли с горячим шоколадом	810
Hine VSOP	1400
♥ Торта ди формаджио.	870
Limoncello Salone	690
Фисташковый тирамису	990
Fragolino	950
La torta Salone.	990
Bourgoin Pineau des Charentes	1300

— 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 — наш новый десерт, вдохновлённый 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

WATER

San Benedetto	500мл	750
Nedra	750мл	1100
Saint-Géron	750мл	1650

FRESH JUICE

Апельсин	300мл	590
Грейпфрут	300мл	590

LEMONADE

200мл/1000мл

Домашний лимонад . .	550/2150
• клубника и молочный улун	
• грушевая содовая с щавелем	
• цитрусовый	
Cola	550

COFFEE

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

Эспрессо	370
Двойной эспрессо	430
Капучино	470
Латте	490
Капучино	490
на альтернативном молоке	

HOT DRINKS

350мл/550мл

Маракуйя,	590/950
облепиха, ромашка	
Смородина,	590/950
имбирь, куркума	
Клубника,	590/950
роза, ананас	
Ассам	590
Сенча	590
Эрл грей	590
Травяной	590