

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

*Готовится вручную ежедневно  
из итальянской муки*

**Орекьетте с грушей в карамели**

**850—**

*с кремом из цветной капусты и орехом пекан*

**Качо пепе с розой**

**890—**

*сервируется шефом в зале*

**Равиоли с буратой и лангустинами**

**980—**

*с эспумой из лайма и устричными листьями*

✿ **Лигурийские трофи с песто**

**780—**

*с фермерской рикоттой, отданной копчению под заказ*

**Яичные тальолини с чёрным трюфелем**

**1100—**

*Трюфель выносим в шкатулке и натираем в пасту без ограничения*

✿ **Спагетти Карбонара**

**980—**

*На желтках и хрустящей гуанчале*

## ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ

*Фабрика Gentile по праву считается одним из лучших  
производителей пасты в Италии*

✿ **Паккери с рагу из ягненка**

**980—**

*с пастернаком и кофейными бобами тонка*

✿ **Пенне арабьятта**

**780—**

*Любимая паста с 2007 года*

✿ **Лингвини с морепродуктами sgusciate in bianco**

**1350—**

*Вонголе, лангустины, мидии, кальмары и палтус*

**Лингвини с камчатским крабом и чёрной икрой**

**2100—**

*Паста с особой историей, сервируется на блюде Ginori*

**Лингвини аматричана с гуанчале и овечьим сыром**

**890—**

*Аутентичная паста по оригинальному рецепту из Аматриче*

**Пенне помодоро**

**850—**

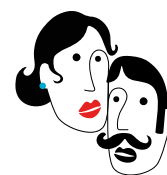
*соус из 3-ех видов томатов, пармезан 26 мес. выдержки*

## К ВИНУ

- Оливки в special маринаде 90 гр  
410–
- Паштет из куриной печени с шампанским  
450–
- Крудо из лосося  
780–
- Карпаччо из сибаса  
780–
- Перец тоннато  
550–
- ❁ Хрустящая брускетта вариации  
1100–
- Севиче из гребешка с лавандой  
680–
- ❁ Тар тар из лангустинов с жареной клубникой и икрой форели  
690–
- ❁ Горячий дальневосточный краб с мисо  
1150–
- Печеный картофель с сыром и черной икрой  
780–

## САЛАТЫ

- Карпаччо из разноцветных томатов  
680–
- ❁ Тар тар из говядины с перечным собайоном и картофелем фри  
1250–
- Зелёный салат с тунцом, кумкватом и водорослями  
890–
- Филе телятины под соусом из тунца  
870–
- Спонтанные травы с овощами и ароматным маслом  
750–
- ❁ Салат ромейн с курицей, авокадо и манго  
980–



**Паста & Баста**

ИТАЛЬЯНОСКАЯ ОСТЕРИЯ

## СУПЫ

Куриный бульон с домашней лапшой  
и перепелиным яйцом

450–

Томатный суп с домашней рикоттой

550–

Классический гаспачо

550–

Огуречный суп с греческим йогуртом

650–

## ПИЦЦА

Донна Маргарита

650–

С ветчиной и грибами

890–

Груша горгонзола

950–

Дьявола

850–

Фантастическая четвёрка

1100–

✿ Пршутто , маскарпоне и руккола

1350–

✿ С трюфелем

1250–

## ГОРЯЧЕЕ

- Цыпленок с аранчини и соусом карри  
1350–
- Лосось с кремом из пармезана, мисо и кунжутом  
1350–
- ☼ Стейк миньон качо пепе, бренди и шпинат  
1750–
- Глазированный палтус с соусом шампань  
1250–
- Осьминог с морским картофелем и спонтанными травами  
1580–
- Утиная ножка с печеным картофелем и зеленым яблоком  
1350–
- ☼ Ризотто с белыми грибами и чёрным трюфелем  
1250–

## ДЕСЕРТЫ

- Канноли с кремом  
390–
- Тирамису  
550–
- Шоколадное суфле  
550–
- Семифредо с малиной  
550–