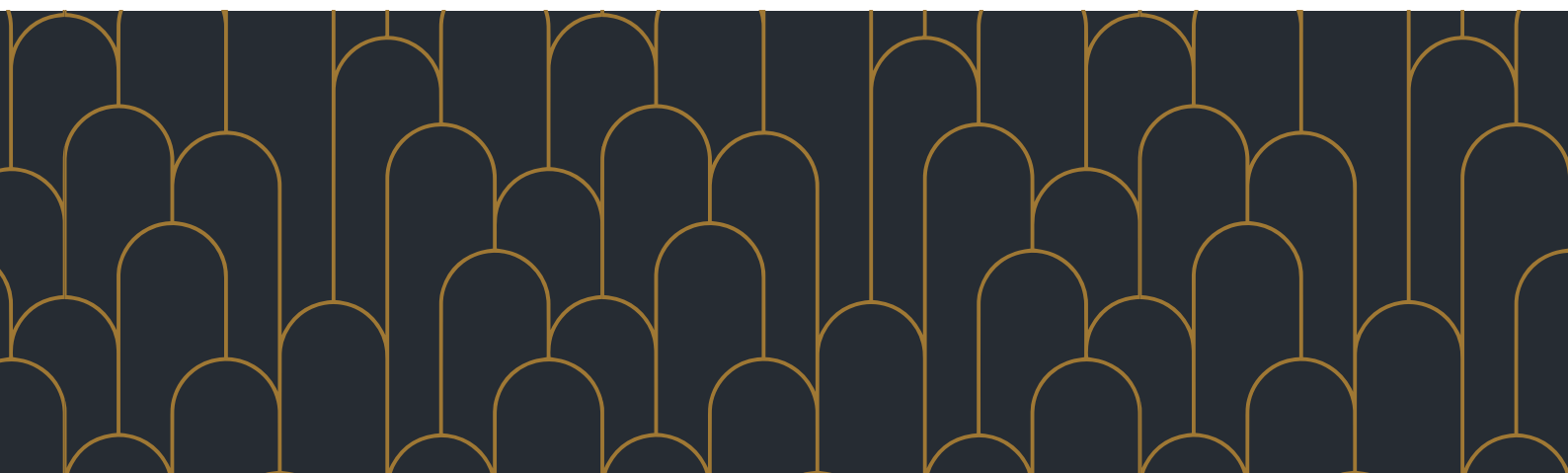
MONZA



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ·
STARTERS

Сезонные устрицы 3 шт. Seasonal oysters 3 pcs.	1500 ₽
Крудо из сибаса с овощной гранитой и майо понзу Sea bass crudo	700 ₽
Татаки из тунца с луковым майо Tuna tataki with onion sauce	1050 ₽
Карпаччо из говядины с трюфельным кремом и чёрным чесноком Beef carpaccio with truffle sauce and black garlic	950 ₽
Карпаччо из осьминога с лимонным кремом Octopus carpaccio with lemon sauce	1400 ₽
Тартар из лосося с пастернаком и кольраби Salmon tartare with parsnips and kohlrabi	950 ₽
Тартар из говядины с мороженым из соевого соуса Beef tartare with soy sauce ice cream	900 ₽
Бурата с томатами Burrata with tomatoes	750 ₽
Паштет из куриной печени с солёной вишней и маскарпоне Chicken liver pate with salted cherries and mascarpone	700 ₽
Вителло тоннато Vitello tonnato	800 ₽
Итальянские мясные деликатесы Italian meat plate	1200 ₽
Ассорти итальянских сыров Italian cheese plate	1300 ₽
Антипасти *оливки / вяленые томаты / артишоки* Antipasti *olives / sun-dried tomatoes / artichokes*	650 ₽

МОРЕПРОДУКТЫ ·
SEAFOOD

Мидии в соусе горгонзола (на одного / на двоих) 850/1600 ₽
Mussels with gorgonzola sauce (for one / for two)

Аргентинские креветки гриль с грушевым чатни 1400 ₽
Grilled argentine shrimp

Гребешок с цветной капустой, соусом горгонзола и трюфелем 1850 ₽
Scallop with cauliflower and truffle

Краб с мороженым из кукурузы и маринованной свеклой 1800 ₽
Crab with corn ice cream

Креветки с белыми грибами и трюфельным пюре из пастернака 1400 ₽
Shrimp with porcini mushrooms

Осьминог с картофельным гратеном и кремом чоризо 2300 ₽
Octopus with potato gratin and chorizo sauce

Морепродукты на гриле 4500 ₽
мидии / вонголе / гребешок / краб / кальмар / аргентинские креветки / осьминог
Grilled seafood
mussels / vongole / scallop / crab / squid / shrimps / octopus

Плато морепродуктов 9500 ₽
Grilled seafood platter

---

* К любому блюду по желанию можно добавить черный трюфель 1г 200 ₽
* You can optionally add blak truffle to any dish

БРУСКЕТТЫ И ХЛЕБ · BRUSCHETTAS AND BREAD

Брускетта с говяжьими щеками и чимичурри — 320 ₽
Bruschetta with beef cheek

Брускетта с икрой из оливок — 220 ₽
Bruschetta with olives

Брускетта с куриным паштетом и карамелизированным луком в хересовом вине — 220 ₽
Bruschetta with chicken pate

Брускетта с крабом и авокадо — 750 ₽
Bruschetta with crab and avocado

Ассорти брускетт — 750 ₽
щеки / оливки / паштет
Assorted bruschettas
beef cheek / olives / chicken pate

Хлеб с копченой солью и маслом из чёрного чеснока — 250 ₽
Bread with garlic butter

РИМСКАЯ ПИЦЦА · ROMAN PIZZA

Маргарита с копченым скаморца — 600 ₽
Margherita with smoked scamorza

С мортаделлой и фисташковым песто — 700 ₽
With mortadella and pistachio pesto

С лососем, маскарпоне и трюфельным маслом — 800 ₽
With salmon, mascarpone and truffle oil

САЛАТЫ · SALADS

Греческий салат — 650 ₽
Greek salad

Овощной салат с пастой из семечек — 450 ₽
Vegetable salad

Салат с тунцом, кенийской фасолью и трюфельным кремом — 1300 ₽
Tuna salad with beans and truffle sauce

Салат с подкопченной уткой, рикоттой и манго — 800 ₽
Salad with smoked duck, ricotta and mango

Зеленый салат с авокадо и тартаром из креветок — 850 ₽
Green salad with avocado and shrimp tartare

Салат с осьминогом, печеным картофелем и укропным кремом — 1500 ₽
Salad with octopus, baked potatoes and dill cream

Стейк-салат с топинамбуром и пармезаном — 1150 ₽
Steak salad with parmesan

СУПЫ · SOUPS

Минестроне на овощном бульоне Minestrone	400 ₽
Минестроне с телятиной Minestrone with veal	800 ₽
Гаспачо Gazpacho	550 ₽
Гаспачо с крабом Gazpacho with crab	1200 ₽
Сливочный суп с лососем и эстрагоном Creamy soup with salmon	700 ₽
Качукко с морепродуктами Cacciucco with seafood	900 ₽
Тайский суп с креветками Thai shrimp soup	950 ₽

ПАСТА И РИЗОТТО · PASTA AND RISOTTO

Фетучини с крабом в соусе биск с вешенками Fettuccine with crab and oyster mushrooms	1300 ₽
Спагетти неро с морепродуктами Spaghetti nero with seafood	1200 ₽
Паккери с креветками и фисташковым песто Paccheri with shrimp and and pistachio pesto	1300 ₽
Букатини с вонголе в сливочно-цитрусовом соусе Bucatini with vongole and creamy citrus sauce	850 ₽
Лингвини с тартаром из тунца Linguine with tuna tartare	1200 ₽
Равиоли с бычьими хвостами, шалфеем и козьим сыром Oxtail ravioli	550 ₽
Равиоли с олениной, вяленой морковью и малиной Venison ravioli	650 ₽
Ризотто с пармой, горгонзолой и виноградом Risotto with parma ham, gorgonzola and grapes	700 ₽
Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем Risotto with porcini mushrooms and truffle	900 ₽

---

* Любую пасту по желанию можно заменить на безглютеновую
* Any pasta can be substituted for gluten-free if desired

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА · MAIN COURSES

Стейк из лосося с пюре из жженой цветной капусты с фундуком — 1500 ₽
Salmon steak with cauliflower puree and hazelnuts

Черная треска с кремом из вяленых томатов и соусом из жженого сена — 1200 ₽
Black cod with sun-dried tomato cream and burnt hay sauce

Сибас с копченым бермонте — 1500 ₽
Seabass with smoked Bermonte

Цыпленок с трюфельным риетом и маринованными цукини — 800 ₽
Chicken with truffle riyet and marinated zucchini

Стейк филе миньон с пюре из земляной груши и соусом из чернослива — 1800 ₽
Filet mignon steak

Стейк из оленины со свеклой и шоколадным соусом — 1200 ₽
Venison steak with beetroot and chocolate sauce

Стейк рибай с маслом кафе-де-пари — 3200 ₽
Ribeye steak with cafe de paris oil

Томленые щечки теленка с кремом из сельдерея и соусом порто — 1200 ₽
Veal cheeks with celery cream and porto sauce

Брискет в пивной глазури с обожженным картофелем и яблоками в глинтвейне — 1400 ₽
Brisket in beer glaze with roasted potatoes

ГАРНИРЫ · SIDE DISHES

Овощи на гриле — 450 ₽
Grilled vegetables

Обожженный картофель с сырной пеной — 280 ₽
Roasted potatoes with cheese foam

Шпинат, припущенный с фундуком — 600 ₽
Spinach with hazelnuts

Рис жасмин — 250 ₽
Jasmine rice

Брокколи с пармезаном и чесноком — 450 ₽
Broccoli with parmesan and garlic

ДЕСЕРТЫ ·
DESSERTS

Бриошь в карамели с мороженым ваниль-боб тонка — 420 ₽
Brioche with caramel and ice cream

Медовик с кули маракуйя — 430 ₽
Honey cake with passion fruit puree

Шкатулка тирамису — 450 ₽
Tiramisu

Ромовая баба с мандариновым кремом, грушей и карамельно-мандариновым мороженым — 380 ₽
Baba au rhum with pear and caramel-tangerine ice cream

Ассорти конфет — 400 ₽
Assorted candies

Павлова на аквафабе с овсяно-манговой намелакой (без лактозы, глютена, яиц) — 450 ₽
Pavlova on aquafaba with oatmeal-mango cream
(lactose-free, gluten-free, no eggs)

Сорбет — 150 ₽
Sorbet

Мороженое — 150 ₽
Ice cream

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ·
FRUITS AND BERRIES

Сезонные фрукты — 450 ₽
Seasonal fruits

Плато сезонных фруктов — 280 ₽
Seasonal fruits platter

Ягодная тарелка — 600 ₽
Berry plate

---

* Просим Вас предупредить заранее о непереносимости определенных продуктов
* Please let us know in advance if you have any food intolerance

