

ЕДА

ПРОВКА

на добролюбова

ЕДА

СЕГОДНЯ

*Если в разделе СЕГОДНЯ есть белый или черный трюфель, то мы рекомендуем заказать его с пастой аль бурро или ризотто алла пармиджана.

У нас есть МИДИИ (КОЦЕ)

по вашему желанию мы можем приготовить СОТЕ или ПАСТУ



Мидии (300 гр)

Черная осетровая икра

мы подаем икру в оригинальной стеклянной банке (28,5 г)

3900

(мы можем предложить икру в качестве закуски, а также приготовить с ней пасту или ризотто)

Caviale nero: antipasto dello zar o tagliolini al burro o risotto in bianco

ЗАКУСКИ

Брускетта с помидорами

Bruschetta con pomodoro

320

Витело тонато

Vitello Tonnato

460

Пармиджана из баклажанов

Parmigiana di melanzane

550

Фаготини (3D-карпаччо с тапенадом из оливок и козьего сыра)

Fagottini (3D carpaccio con crema di olive e caprino)

550

Мы также можем приготовить для вас классическое мясное карпаччо

Тартар из говядины «Блэк Ангус» два стиля

Carne cruda di Black Angus 2 gusti

690

Брезаола с козьим сыром и салатом

Fagottini di bresaola con formaggio caprino

750

Карпаччо из дальневосточного гребешка

с боттаргой сардинской кефали

Carpaccio di capesante dall'estremo Oriente con bottarga di muggine sarda

850

Тартар из тунца со свежим фенхелем

Tar-tar di tonno blue fin con insalata con finocchio

990

Закуска из мясных деликатесов D. O. P. Del Cavaliere

(копченая утиная грудка, поросенок поркетта, брезаола, пармская ветчина, ветчина «Антонио», руккола, артишоки в масле, вяленые помидорини)

маленькая (на одну персону)

890

большая (на компанию 2–3 человека)

2670

D. O. P. Del Cavaliere – Antipasto Del Cavaliere

Мы также с удовольствием расскажем вам о наличии бурраты, трюфелей, колбас, копченостей и других радостей, которые мы получаем свежими и постоянное наличие которых гарантировать не можем

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей

Insalata mista

420

Салат с индейкой и гранатом

Insalata di tacchino e melograno

450

Салат со свеклой, рикоттой и горгонзоллой

Insalata di rapa rossa, ricotta e gorgonzola

550

Салат с киноа

Insalata di quinoa

550

Салат с телятиной

Insalata di vitello

600

Теплый салат с бататом и кроликом

Insalata tiepida di zucca e coniglio

750

Теплый салат с камчатским крабом, авокадо, грейпфрутом

Insalata di granchio kamchatka

1190

Буррата

Caprese di burrata

Салат с осьминогом

Insalata di polpo

1190

СУПЫ

Аньолини с телятиной в бульоне

Agnolini in brodo

590

Куриный суп с домашней пастой

Zuppa di pollo con pasta fresca

390

Томатный крем-суп

Zuppa di pomodoro

370

Средиземноморская рыбная похлебка

Zuppa del pescatore

850

ПИЦЦА

Ржаная лепешка

Focaccia integrale

250

Фокачча

Focaccia

250

Маргарита

Margherita

550

С рикоттой и шпинатом*

Ricotta e spinaci

590

С салями

Salami

650

Четыре сыра

Quattro formaggi

650

С домашней бурратой и томатами*

Burrata e pomodori

750

С черным трюфелем

Tartufo nero

1450

* – эту пиццу мы можем приготовить на ржаном тесте

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ,

что кухня ресторана отдает последний заказ в 23.30 (по воскресеньям в 23.00). Бар работает до 0.00

По будним дням обеденная скидка 15% на еду с 12.00 до 16.00

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Римская паста 650 <i>Pasta cacio e pepe</i>	
Паста с песто 650 <i>Pasta con pesto</i> (для гурманов и любителей мы можем добавить в эту пасту боттаргу)	
Мальтальяти с рагу из утки 690 <i>Maltagliati con ragu d'Anatra</i>	
Домашние тальятелле с кроликом 750 <i>Tagliatelle con coniglio</i>	
Карамелле с тыквой 750 <i>Caramelle with pumpkin</i>	
Тальолини с чернилами каракатицы и красной икрой 790 <i>Tagliolini neri con caviare rosso</i>	
Макарончини с крабом 850 <i>Maccheroncini alla polpa di granchio</i>	
Тортелли с бурратой и черным трюфелем 990 <i>Tortelli con burrata e tartufo nero</i>	
Спагетти фрутти ди маре* 1590 (королевские и тигровые креветки, кальмары, каракатица, мидии, вонголе) <i>Frutti di mare in podella</i>	
* что касается фабричной пасты, мы используем пасту исключительно из Граньяно	

РИЗОТТО

Финанцера (мое любимое северное ризотто с куриной печенью) 650 <i>Finanzera</i>	
Ризотто с щечками теленка 950 <i>Risotto conguanciale di vitello brasato</i>	
Ризотто алла маринара 1290 <i>Risotto alla marinara</i>	

МЯСО

Цыпленок алла дьявола на углях 590/990 <i>Polletto alla diavola</i>	
Рагу из телятины с артишоками (Спеццатино) 850 (с картофельным пюре или гречкой под пармезаном) <i>Spezzatino di vitello con carciofi</i>	
Утиная ножка «Конфи» 1190 <i>Anatra Confit</i>	
Рубленый стейк по-деревенски с гречей и салатом из свежих помидоров 1190 <i>Bistecca di carne trita con grano saraceno e insalata di pomodori</i>	
Фирменный бургер «Пробка» 1190 <i>Burger D'autore «Probka»</i>	
Филе мраморной говядины на гриле 2490 <i>Bistecca di manzo</i>	
Ребра ягненка на гриле 1850 <i>Costine d'agnello alla griglia</i>	
Рибай на углях (на 2–3 человека) руб. за 100 г стейка <i>Bistecca</i>	
Томленная в печи лопатка молочного исландского ягненка (на 2–3 человека) 3980 <i>Spalla d'agnello arrosto per 2–3 persone</i>	

РЫБА

Треска, запеченная с оливками и томатами 650 <i>Merluzzo stuffato con olive e pomodoro</i>	
Дорада, запеченная по-сицилийски 770/1340 <i>Orata alla Siciliana</i>	
Лосось на гриле 990 <i>Salmone grigliato</i>	
Стейк из свежего тунца на гриле 1100 <i>Tagliata di tonno</i>	
*Осьминог по-сицилийски 1900 (мы готовим это блюдо острым и подаем на сковороде) <i>Polpo Siciliano (in padella)</i>	
Турбо в белом вине (на 2–3 человека) руб. за 100 г свежей рыбы <i>Rombo in salsa vino bianco e patate</i>	

С удовольствием предложим вам следующие гарниры:

Греча с пармезаном – 300 <i>Grano saraceno con parmigiano</i>	Картошка по-деревенски – 250 <i>Patate con rosmarino</i>
Пюре картофельное – 300 <i>Pure di patate</i>	Овощи на гриле – 450 <i>Verdure grigliate</i>
Домашний бездрожжевой хлеб на 85-летней закваске 220	

**Просекко Декорди,
выбранное
Аромом Мнацакановым
и разлитое в Италии,
в магнумах –
всего 3500 рублей
за 1,5 литра**



Дорогие мои гости!

Мы используем местные овощи, птицу, частично мясо, яйца, муку, мед, некоторые виды зелени.

Оливковое масло, каперсы, анчоусы – только итальянские. Сыр Parmigiano Reggiano – не менее 24 месяцев выдержки, а рис – carnaroli extra, исключительно марки Ferron.

Пасту готовим только из итальянской муки Semola di grano duro.

При приготовлении блюд на кухне мы используем сицилийскую соль Flor Di Sale, оливковое масло первого отжима и бальзамический уксус, произведенный в Модене и имеющий выдержку 9 лет.

**Буду бесконечно благодарен вам
за соблюдение нескольких простых правил
этого ресторана:**

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом

Обеденные залы нашего ресторана являются залами для некурящих, в том числе и для курения электронных сигарет

Если вы решили посетить наш ресторан вместе с детьми, то они должны вести себя... как взрослые

К сожалению, никаких домашних животных и личной охраны

Мы не приветствуем разговоры по мобильным телефонам в обеденных залах ресторана и просим вас перевести звонки в беззвучный режим

**Спасибо за понимание!
Искренне ваш, Арам Мнацаканов.**

Концепт-шеф – Арам Мнацаканов

Шеф-повар – Антонио Фреза

Шеф-повар – Сергей Бич

Управляющий – Игорь Мудрак

Мы принимаем к оплате исключительно российские рубли или банковские карты

В процессе приготовления продукции общественного питания на нашем предприятии не применялись витамины, макро- и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, подаваемых в нашем ресторане, их весе и раскладке, предлагаемых в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.

С радостью отвечу
на все ваши
вопросы лично:
aram_probka@mail.ru
МОЙ ИНСТАГРАММ
aram_probka



www.probka.org
www.facebook.com/ProbkaFamily