

percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso

percorso



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

САЛАТ ПРИМАВЕРА *

Крем из киви и авокадо, листья салата, виноград

ТАРТАР ИЗ ПОДКОПЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНЫ *

Тартар из подкопченной телятины, лесной орех,
крем из пармезана, хрустящий тюиль, соус жу

КАМЧАТСКИЙ КРАБ *

Первая фаланга камчатского краба, яблочные равиоли,
апельсиновая эспума

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ *

Рис Asquerello, белые грибы, аргентинские креветки

ФИЛЕ СИБАСА С ИКРОЙ *

Филе сибаса, соус beurre blanc,
осетровая и красная икра, французская фасоль

или

ТЕНДЕРЛОЙН *

Вырезка из мраморной говядины, картофель буланжер,
зеленая спаржа, соус жу с фуа-гра

ТИРАМИСУ *

Маскарпоне, печенье савоярди, хрустящий гавот,
кофе и ликер Амаретто

13 400 РУБ

Дегустационное меню доступно до 22:00

 Вегетарианские позиции

* Содержит алкоголь

* Содержит свинину

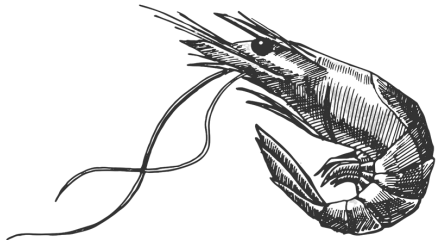
percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso

СЕЛЕКЦИЯ СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ

УСТРИЦА
1300

МОРСКОЙ ЕЖ
1200

КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ
Красные креветки, миндальный крем, базилик,
маринованная клубника, ваниль
4100



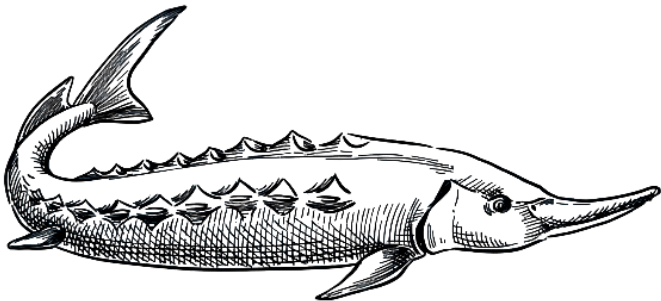
ИКОРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

БЕЛУГА
28 гр белужьей икры с кондimentами
19 000

50 гр белужьей икры с кондimentами
29 500

ИКРА 15 ЛЕТ (АСТРАХАНСКАЯ)
30 гр осетровой икры с кондimentами
10 500

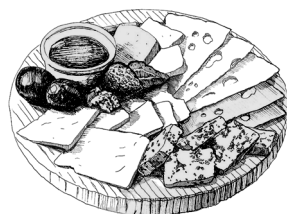
50 гр осетровой икры с кондimentами
15 000



1600

1700

1600



3400

4300

LA

2200

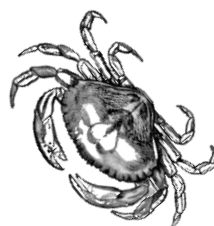
АБ *

4300

4 *

5700

2500



2500

ATO

2000

3400

ПАСТА И
РИЗОТТО

percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso

РИЗОТТО С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Рис Asquerello, зеленый горошек, страчателла, боттарга
2500

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ *

Рис Asquerello, белые грибы, аргентинские креветки
3200

РАВИОЛИ С БУРРАТОЙ

Равиоли с бурратой, крем из таледжио, песто из руколы, чипсы из пармезана, молитерно с трюфелем
1900

ФУЗИЛЛОНИ КАЧО ПЕПЕ

Паста фузиллони, пармезан, пекорино, три вида перца, тартар из красной креветки
2700



ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЛАНГУСТИНОМ *

Домашняя паста с лангустином, бакинские томаты, базилик
10 500

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ *

Паста лингвини, гребешки, кальмары, креветки, осьминог, крем из петрушки, белый винный соус
3700

ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ С ОСЬМИНОГОМ *

Паста казаречче, мини осьминоги, красное вино, чили
2300



РАВИОЛИ С ЛОБСТЕРОМ *

Равиоли с лобстером, фенхель, шафран
6100

РАВИОЛИ С ЦЕСАРКОЙ * *

Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу
2200

КАЗОНЧЕЛЛИ С ГОВЯЖЬИМИ ХВОСТАМИ *

Казончелли, говяжьи хвосты, костный мозг, сальса верде, осетровая икра
2300

ПАСТА ПАККЕРИ С РАГУ ИЗ ЯГНЕНКА *

Паста паккери, рагу из ягненка, оливки таджаска, мята, лимон
2500

percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso

950



percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso

percorso



MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATION MENU

INSALATA PRIMAVERA *

Kiwi and avocado cream, seasonal salad, grape

BATTUTA DI VITELLO AFFUMICATO *

Smoked pecan wood veal tartare,
hazelnut, parmesan cream, crispy tuile, veal jus

GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA *

First phalanx of the Kamchatka crab, apple ravioli,
orange espuma

RISOTTO MARI E MONTI *

Acquerello rice, porcini mushroom, Argentinian prawns

SPIGOLA AL FRANCIACORTA E CAVIALE *

Sea bass fillet, beurre blanc sauce,
sturgeon and red caviar, French beans

or

FILETTO DI MANZO AL FOIE GRAS *

Marble beef tenderloin, boulangeres potatoes,
green asparagus, foie gras jus

TIRAMISÙ *

Mascarpone, savoiardi cookies, crispy gavotte,
coffee and Amaretto liquor

13 400 RUB

Degustation menu available until 22:00

 Vegetarian positions

* Contains alcohol

* Contains pork

FRESH SEAFOOD SELECTION

OSTRICHE

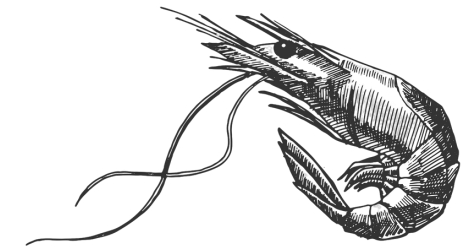
Oyster
1300

RICCI DI MARE

Sea urchin
1200

GAMBERO ROSSO ❄️

Red prawns, almond cream,
marinated strawberry, vanilla, basil
4100



CAVIAR COLLECTION

BELUGA

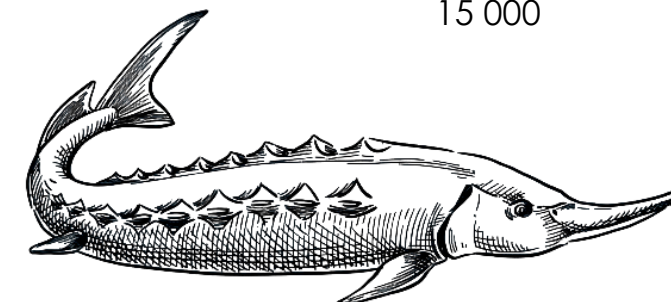
28 g of caviar with condiments
19 000

50 g of caviar with condiments
29 500

CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)

30 g of caviar with condiments
10 500

50 g of caviar with condiments
15 000



INSALATA MISTA

Mix salad, tomatoes, cucumber, fennel, celery, balsamic vinegar

1600

INSALATA PRIMAVERA ❄️🌱

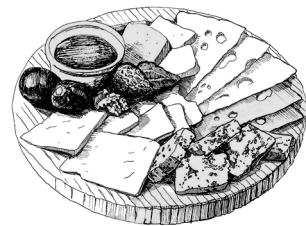
Kiwi and avocado cream, seasonal salad, grape

1700

BURRATA

Farmer's burrata from Sumino, Baku tomatoes,
gremolata sauce, orange

1600



TAGLIERE DI FORMAGGI

Chef's cheese selection

3400

RICCIOLA *

Yellowtail, nduja, yogurt, zucchini

4300

TARTARE DI TONNO

Bigeye tuna tartare, variations of eggplant

2200

GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA *

First phalanx Kamchatka crab,
apple ravioli, orange espuma

4300

INSALATA DI MARE *

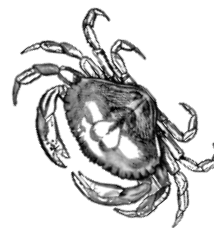
Kamchatka crab, bigeye tuna, Argentinian prawns,
sea bass, seasonal salad, vierge sauce

5700

CARPACCIO DI MANZO *

Beef carpaccio, sturgeon caviar,
Stroganoff dressing, borodinski chips

2500



BATTUTA DI VITELLO AFFUMICATO *

Smoked pecan wood veal tartare, hazelnut,
parmesan cream, crispy tuile, veal jus

2500

VITELLO TONNATO

Veal with tuna sauce, capers, anchovies

2000

TAGLIERE DI SALUMI *

Prosciutto di Parma, coppa, bresaola, salami Milano

3400

PRIMI PIATTI
PASTA E RISOTTO

FIRST COURSE
PASTA AND
RISOTTO

RISOTTO PISELLI E STRACCIATELLA *

Acquerello rice, green peas, bottarga, stracciatella
2500

RISOTTO MARI E MONTI *

Acquerello rice, porcini mushroom, Argentinian prawns
3200

RAVIOLI CON BURRATA

Ravioli with burrata, taleggio cream,
parmesan chips, arugula pesto, moliterno al tartufo
1900

FUSILLONI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO

Gragnano fusilloni pasta, parmesan, pecorino,
three types of pepper, red prawns tartare
2700



PASTA FATTA IN CASA AGLI SCAMPI *

Homemade pasta, langoustines,
Baku tomatoes, basil
10 500

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE *

Gragnano linguine pasta, scallops, squids, prawns, octopus,
parsley cream, white wine sauce
3700

CASARECCE ALLA LUCIANA *

Homemade pasta, baby octopus,
red wine, chili
2300



RAVIOLI ALL' ASTICE *

Lobster ravioli, fennel, saffron
6100

RAVIOLI DEL PLIN ALLA FARAONA * *

Guinea fowl ravioli, parmesan cream, veal jus
2200

CASONCELLI ALLA CODA DI BUE *

Ravioli with beef tails, bone marrow,
salsa verde, sturgeon caviar
2300

PACCHERI AL RAGU DI AGNELLO *

Gragnano paccheri pasta, lamb ragout,
Taggiasca olives, mint, lemon
2500

PIATTI
PER DUE

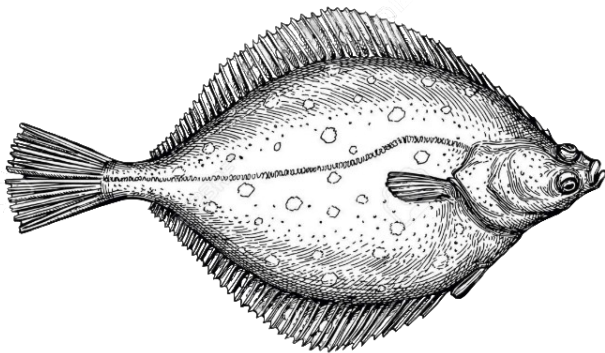
DISHES
FOR TWO

SPIGOLA IN CROSTA DI SALE (price for 100g) *
Salt baked sea bass, seasonal vegetables

2100

ROMBO ALLA MEDITERRANEA (price for 100g) *
Oven baked mediterranean style turbot

3700



BISTECCA ALLA FIORENTINA (price for 100g) *
Dry-aged grilled T-bone steak or striploin on the bone,
roasted potatoes, rosemary, green salad, veal jus

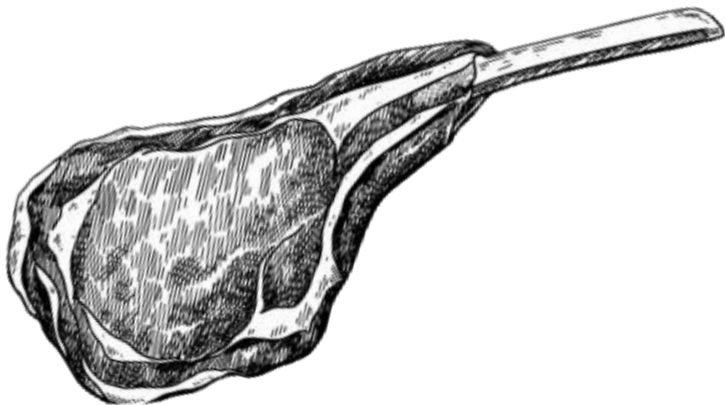
2100

TOMAHAWK (price for 100g) *
Dry-aged grilled tomahawk steak,
roasted potatoes, rosemary, green salad, veal jus

2400

FILETTO DI MANZO (price for 100g) *
Dry-aged tenderloin, veal jus

3400



SECONDI
PIATTI

SECOND
COURSE

PARMIGIANA ALLA SICILIANA 

Eggplant, Sicilian caponata, parmesan cream, basil oil

1800

SPIGOLA AL FRANCIACORTA E CAVIALE *

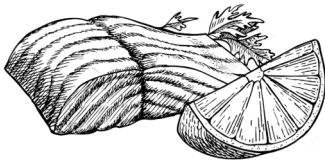
Sea bass fillet, beurre blanc sauce,
sturgeon and red caviar, French beans

4300

SALMONE E PEPERONI *

Salmon fillet, peperonata ragout, capsicum vinaigrette,
piment d' espelette

3300



FILETTO DI CERVO * *

Venison tenderloin, juniper berries, arugula,
anchovies, red onion, red wine jus

3300

FILETTO DI MANZO AL FOIE GRAS *

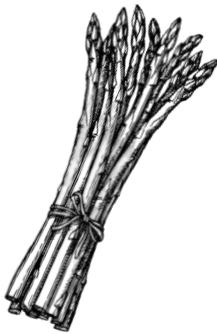
Marble beef tenderloin, boulangeres potatoes,
green asparagus, foie gras jus

5100

BISTECCA DI MANZO WAGYU (JAPAN A5) *

Wagyu steak, pak choi, spinach, vierge sauce,
capers, olives, red wine jus

24 000



ASPARAGI GRIGLIATI 

Grilled green asparagus

3200

BROCCOLETTI 

Broccolini, parmesan cheese,
green dressing

2200



PATATE NOVELLE ARROSTO 

Rosemary scented potatoes

950

 Vegetarian positions
* Contains alcohol
* Contains pork