

RAW BAR

ПЛАТО ИЗ ЖИВЫХ МОРЕПРОДУКТОВ В СТОЛ

SIGNORINA

1-2 ЧЕЛОВЕКА

2 УСТРИЦЫ, 2 ГРЕБЕШКА, 2 МОРСКИХ ЕЖА, КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ

5000 руб.

BELLA SIGNORA

2-4 ЧЕЛОВЕКА

4 УСТРИЦЫ, 4 ГРЕБЕШКА, 4 МОРСКИХ ЕЖА,
КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ, САШИМИ ИЗ ТУНЦА БИГАЙ

9300 руб.

SIGNORA ROYAL

2-4 ЧЕЛОВЕКА

6 УСТРИЦ, 4 ГРЕБЕШКА, 4 МОРСКИХ ЕЖА,
КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ, САШИМИ ИЗ ТУНЦА БИГАЙ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ,
САШИМИ ИЗ ХАМАЧИ

13800 руб.

БРЕНД-ШЕФ

АНТонио ФРЕЗА

ШЕФ-ПОВАР

СЕРГЕЙ ПОСТНИКОВ

ИКРА

за 50 г сырого продукта

Подаем со сметаной и блинами

Осетр / Астрахань 5000

Лосось / Мурманск 1700

УСТРИЦЫ

Аквариум / за 1 шт.

Мы выловим и откроем свежие устрицы из наших аквариумов.

Пожалуйста, уточните, какие сегодня у нас есть устрицы в ресторане.

Соус на выбор: винный уксус, понзу или домашний табаско

МОРСКИЕ ЕЖИ

Аквариум / 1 шт.

Подаем с перепелиным яйцом, соусом понзу и луком сибует 550

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК

за 1 шт. 850

Сашими из гребешка с черным трюфелем и соусом понзу 1600

Крудо из гребешка с кешью, клюквой и лаймом 1500

ХАМАЧИ (ЖЕЛТОХВОСТ)

Карпаччо с томатным соусом, чили и кинзой 2500

Сашими с понзу и черным трюфелем 2300

КРЕВЕТКИ

Сицилийские креветки с соусом понзу 1050

Красные креветки Карабинерос 100 г 2200

Скампи 100 г 2800

Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии.

Таблица калорийности блюд seasignora.ru

ДОРАДО	Гранд карпаччо <i>на двоих</i> Подается с тремя видами соусов: домашний табаско, цитронет, понзу	4300
ЛОСОСЬ	Хала с тартаром, авокадо и красной икрой Сашими из лосося с соусом понзу	1550 1400
ТУНЕЦ БИГАЙ	Карпаччо с каперсами с острова Пантеллерия ¹ и оливками таджаски Сашими с соусом понзу и черным трюфелем Тартар из тунца с дижонской горчицей	1600 1700 1800
ЛОБСТЕР Аквариум	Теплый тартар из канадского лобстера, цена за 100 г	3700
ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ Аквариум / за 100 г	Целый краб / Нога целиком Соус на выбор: сливочно-чесночный / шведский соус скаген / цитронет <i>нога целиком</i>	1300/2200
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА	Тартар с черной икрой и эспелетским ² перцем <i>на двоих</i> Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном 63-месячной выдержки, руколой, выдержанным бальзамиком, соком томатов <i>на двоих</i>	3900 3500



-
- 1 Пантеллерия — итальянский остров с ценнейшими кустарниками каперсов, которые собираются исключительно вручную и консервируются под морской солью.
 - 2 Эспелетский перец фр. [Piment d'Espelette] — перец благородной остроты, выращенный в особой земле в деревне Эспелет страны басков на юге Франции. Собирается исключительно вручную, без использования техники.

МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

Сыр с трюфельным медом <i>Пожалуйста, уточните наличие сыров у официанта</i>	1450	Сесина де вака с томатами и черным трюфелем	2400
Оливки в фирменном маринаде	550	Кулателло ди парма с тунцом бигай	1400
Хамон Iberico Cebo de Campo 36-месячной выдержки	4300	Кантабрийские анчоусы с пан кон томате	1200
Мортаделла с фисташкой	650		

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тонно Тоннато <i>свежий тунец, крем из тунца и оливок, каперсы</i>	1650	Брускетты с томатами и анчоусами	1250
Пате из куриной печени с инжиром и фундуком	950	Брускетты с камчатским крабом, страчателлой и томатами	1790
Запеченные маринованные перцы с сыром робиола	850	Фритто мисто с лабана и солеными лимонами	1500
Пармиджана из баклажанов	1100	Цветная капуста с пьемонтским кремом <i>Bagna càuda</i> ¹ из анчоусов с пармезаном	950
-----	-----		
-----	-----		

1 *Bagna càuda* ['bɑɲa 'kaʊda] — итальянский горячий соус из анчоусов и чеснока родом из Пьемонта.

ПИЦЦА

ПИЦЦУ МЫ ГОТОВИМ В ИЗРАИЛЬСКОМ ПРОЧТЕНИИ В ИТАЛЬЯНСКОЙ ПЕЧИ MORELLO FORNI. ТЕСТО ЗАМЕШИВАЕМ СРАЗУ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МУКИ И КАК ДЛЯ ПИТЫ ДОБАВЛЯЕМ В НЕГО МАСЛО И МОЛОКО: ТАК ОНО ПОЛУЧАЕТСЯ И ВОЗДУШНЫМ, И СЛИВОЧНЫМ.

Черные лисички, прошутто, черный трюфель	1950	Домашняя буррата, томаты и базилик	1500
Карпаччо из красных сицилийских креветок, авокадо	1300	Домашняя моцарелла, хамон Iberico Cebo de Campo 36-месячной выдержки, томаты	3000
Ростбиф и соус тоннато	1500		

САЛАТЫ

Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом	800	С камчатским крабом, апельсином и малиной	2300
Израильский салат с тахини	650	Табуле со свежим сибасом и домашним йогуртом	1450
Салат с сельдереем, фенхелем и кантабрийскими анчоусами	950	Салат пакчой, авокадо, жареный сыр халуми, соус из руколы	1200

СУПЫ


Бульон из цесарки с тортеллини	750	Чечевичный с креветками	950
Томатный с морепродуктами из Апулии ¹	1900	Буйабес	10000

на 3 - 4 гостя

¹ Апулия (от др.-греч. Απουλία; итал. Puglia [ˈpuʎːa]) — область на юго-востоке Италии, славящаяся превосходной едой и особенно морепродуктами.

ПАСТА

ЕЖЕДНЕВНО МЫ ДЕЛАЕМ ПАСТУ ИЗ ДВУХ ВИДОВ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ
SEMOLA DI GRANO DURO И FARINA DI GRANO TENERO,
А ФАБРИЧНУЮ* ИСПОЛЬЗУЕМ ОТ ЛУЧШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Спагетти Кон Кростачи* <i>фиолетовые креветки из Сан-Ремо, аргентинские креветки, краб, лангуст, мидии, вонголе</i> <i>на 3 - 4 гостя</i>	15500	Спагетти «Алла Китарра» ¹ с камчатским крабом и красной икрой	2300
Каламарата с лангустом, страчателлой и руколой* <i>на двоих</i>	14000	Орекьетте с кроликом и сердцем тунца	1450
Ригатони фламбе с лососем и красной икрой <i>на двоих</i>	4300	Кампанелле с рагу из осьминога и солеными лимонами	1600
Зитти с рагу из бычьих хвостов и пекорино романо*	1500	Спагетти Фрутти ди Маре с мидиями, осьминогами, дорадо, вонголе, кальмарами и креветками	2400
Ньокетти сарди, качо э пепе с крабовым биском	1050	Лингвини с вонголе и морскими ежами*	2200
Спагетти по-сардински с боттаргой и пекорино сардо*	1250	Фетучини с канадским лобстером, цена за 100 г <i>на двоих</i>	3700
Мафальде с лисичками и черным трюфелем	2100	Мы с радостью приготовим для вас классические итальянские соусы с нашей домашней или фабричной пастой	

меню по QR-коду

РИЗОТТО

ДЛЯ РИЗОТТО МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ РИС CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО
МАРКИ FERRON

Ризотто качо э пепе с тартаром из тунца	2000	Ризотто с шафраном и креветками карабинерос	2100
Ризотто алло Сколио <i>креветки, мидии, вонголе, кальмар</i>	2000		

1 Спагетти «Алла Китарра» (итал. Spaghetti alla chitarra [spə'geti ala kitara]) — классические спагетти региона Абруццо, сделанные вручную на деревянной раме с продольно натянутой тонкой проволокой, напоминающей гитарные струны — отсюда и происходит название спагетти.

ГОРЯЧЕЕ

Соте из мидий и вонголе в белом вине	1900	Стейк из лосося с зеленой спаржей	2300
Осьминог по-сицилийски	2900	Бок ягненка с бейби-картофелем и шалфеем	9500 <i>на 2 - 3 гостя</i>
Крыло ската с соусом Agliata ¹	2200	Бистекка алла фиорентина, от 1 кг цена за 100 г	1350 <i>на 2 - 3 гостя</i>
Дорадо в соусе храйме	1900	Стейк из мраморной говядины с зеленым перцем	3500
Палтус по-милански с черным трюфелем	3900		

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с красной икрой	750	Зеленая спаржа на пару	1650
Жареный шпинат	500		

ПЕКАРНЯ

КАЖДОЕ УТРО МЫ ПЕЧЕМ ХЛЕБ И ИЗРАИЛЬСКУЮ ВЫПЕЧКУ.
НАМ ВАЖНО, ЧТОБЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ У ВАС НА СТОЛЕ
БЫЛА ВКУСНАЯ СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА.

ИЕРУСАЛИМСКИЙ БЕЙГЛ	170	МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ЖИВОЙ 88-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ	350
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	650	ИТАЛЬЯНСКИЙ ПАНЕТТОНЕ	2800
ХАЛА ²	300	ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС БАБКА ³	550 <i>на двух</i>
		шоколад / яблоко-корица	

-
- ¹ Agliata - соус на основе печеного чеснока и сливок. Используется в кухне Лигурии к мясу и рыбе.
 - ² Хала (ивр. חלה) — традиционный еврейский хлеб в форме «косички». В нем невероятное количество истории, традиций, дани прошлому, уважения, восхищения и праздника. Хала - самый традиционный праздничный, сдобный, красивый, вкусный еврейский хлеб.
 - ³ Бабка — Babka означает бабушка, имея в виду бабушек в Шаббат, которые готовили этот десерт из оставшейся халы: скручивали ее с корицей, семенами, грецкими орехами и маком. Шоколад в бабку не добавляли, пока евреи не приехали в Нью-Йорк. Тогда шоколад стал более доступным, и поэтому евреи заменили им корицу.

CASA DELLA SIGNORA



ГОСТИНАЯ CASA DELLA SIGNORA - ИДЕАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО
ДЛЯ ВАШЕГО СОБЫТИЯ. ОТДЕЛЬНЫЙ ЗАЛ ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
КАМЕРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ С УЧАСТИЕМ ДО 30 ГОСТЕЙ.

Наши event-менеджеры:

Полина Пульникова / +7 (911) 717-63-64 Дарья Ермолаева / +7 (981) 173 45-92
event@antogroup.ru

ATTENZIONE

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ,
ПОСЛЕДНИЙ ЗАКАЗ НА КУХНЮ МЫ ПРИНИМАЕМ:

ВОСКРЕСЕНЬЕ - ЧЕТВЕРГ
ДО 22:45, БАР РАБОТАЕТ ДО 0:00

ПЯТНИЦА - СУББОТА
ДО 01:00, БАР РАБОТАЕТ ДО 02:00

ПО БУДНЯМ С 12.00 ДО 16.00 НА БЛЮДА ИЗ МЕНЮ ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 15%

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 15% от суммы счета.
Если вы хотите, чтобы мы открыли и сервировали ваше вино, то в счет будет включен пробковый сбор в размере 7000 руб. (за каждую бутылку вина 0,75).