

DOLCI E DIGESTIVI

К каждому десерту мы подобрали особенный дижестив,
рекомендуем попробовать это сочетание:

Семифреддо с имбирными цукатами	550
Nocino Benvenuti	890
Профитроли с горячим шоколадом	810
Chateau de Montifaud Grande Champagne	1600
new Клубника с ванильным кремом из белого шоколада . .	850
Levi Serafino Arneis	1200
Тирамису на кофейной комбуче	990
Fragolino	950
Ла торта Salone	990
Cocchi Barolo Chinato	1400
♥ Торта ди формаджио	870
Limoncello Salone	690

— **Limoncello** — один из важнейших напитков в итальянской культуре.
Наш настаивается на цедре спелых лимонов, листьях кафирского лайма и вербене.



Торта ди формаджио — наш легендарный десерт на основе сливочного сыра и бурбонской ванили, который вы также можете взять с собой в формате целого торта в праздничной упаковке. А если оформить предзаказ, мы сможем оставить его к вам домой или в офис в удобное для вас время. **8700**

Ла торта Salone вдохновлён главными кондитерскими хитами ресторана: **9900** торта ди формаджио и тирамису. В нем мы объединили лучшее от обоих десертов, чтобы вам больше не приходилось выбирать между ними.

Beverage

COFFEE

Мы используем легендарный итальянский кофе Illy и варим его в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.

Эспрессо	370
Двойной эспрессо	430
Капучино	470
Латте	490
Капучино	490
на альтернативном молоке	

LEMONADE

200мл/1000мл

Домашний лимонад	550/2150
• малина с чабрецом	
• личи-маракуйя	
Cola	550
Сок Yoga	450

WATER

San Benedetto naturale	500мл	690
San Benedetto frizzante	500мл	690
Nedra	750мл	990

FRESH JUICE

Апельсин / Грейпфрут	300мл	590
--------------------------------	-------	-----

HOT DRINKS

300мл/550мл

Травяной с мёдом	590/950
Ройбуш с красным апельсином	590/950
Гречишный с персиком	590/950
Ассам	590
Сенча	590
Эрл грей	590
Габа Сапфир	590



Калорийность
блюд



English
menu



Фотографии
блюд

Мы рады получить обратную связь salone.feedback@italyco.rest



Salone

pasta & bar

Важнейшими элементами в итальянской кухне являются
оливковое масло, балзамический уксус и, конечно же, пармезан.
К выбору этих продуктов мы подходим с особой тщательностью,
ведь их качество во многом определяет вкус блюда.

Оливковое масло **Centonze** производят на Сицилии, используя оливки сортов Ночеллара-дель-Беличе, Черазуола и Бьянколилла, собранные вручную. Масло обладает выраженным ароматом свежей травы, зеленых томатов и артишоков, а также хорошим балансом между пикантностью и горечью, что делает его идеальной гастрономической основой.

Балзамический уксус **Giuseppe Giusti** производится в городе Модена с 1605 года, что делает компанию одним из старейших и самых уважаемых производителей балзамика в Италии. Сегодня компанией управляет 17-е поколение семьи Джусти, а их продукт считается символом качества и верности традициям.

Пармезан 24-месячной выдержки от **Consorzio Vacche Rosso** производят из молока коров породы Rossa Reggiana. Их также называют «мами пармезана», поскольку именно из их молока 8 веков назад был приготовлен первый Пармиджано Реджано.

Prosciutto di San Daniele D.O.P., который мы используем в Salone, созревает на открытом воздухе в регионе Фриули-Венеция-Джулия, где альпийские горные ветра смешиваются с адриатическими, благодаря чему прошутто приобретает сложный и насыщенный вкус.

RISTORANTE ITALIANO DAL 2020

шеф-повар Денис Лукьяненко

управляющий Павел Новиков

BOTTEGA			
Оливки Тонде	630	Пекорино	710
Оливки Белла ди Чериньола	630	Пармиджано Реджано	850
Бри	710	Перчики с рикоттой	850
Горгонзола	710	Перчики с тунцом	950
Антипасты Формаджио: пармиджано реджано 36 мес, пекорино, горгонзола, бри 3450			
— Подаем с грушевой мостардой, медовыми сотами, фисташкой, карамелизированным грецким орехом и гриссини.			

BRUSCHETTE	
С пате из печени цыпленка, мостардой и грецким орехом	750
С прошутто котто и томатным песто	750
С гуакамоле, креветками и печёными томатами	890

ANTIPASTI E INSALATE	
Insalata Classica	1550
с яйцом — 1650	с крабом — 2690
— Insalata Classica — традиционный итальянский салат из листьев и свежих овощей. Мы подаем его с редисом, спаржей, брокколи и бобами эдамаме.	
Салат Алла Грека	1390
Гуакамоле	890
Буррата со спелыми томатами	1290
Буррата с чёрным трюфелем	1290
— Мы подаём буррату с бальзамическим уксусом Giuseppe Giusti, который производится в Модене с 1605 года.	
♥ Баклажан Алла Пармиджана	1490
Перец рамиро с кремом из горгонзолы	1100
Вителло тоннато	1350
🐾 Брезаола с козьим сыром	1350
♥ Страчателла с прошутто San Daniele D.O.P.	1100
Фритто-мисто из аргентинских креветок и кальмаров с майо из шпината	1900

CRUDI	
Сашими из лосося с авокадо и соусом домашний понзу	1100
Севиче из сибаса с каперсами, томатами и соусом Тайгер милк	1590
Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом Ладолемоно	1650
♥ Тартар из говядины со сливочным соусом	1350/2550

ZUPPE	
Бульон с цыплёнком, домашней лапшой и вялеными томатами	990
Тортеллини в бульоне	990
Суп из неаполитанских томатов с морепродуктами	1750

GANGSTA PASTA

HOMEMADE PASTA:

Наши пастайоло ежедневно готовят домашнюю пасту вручную из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и небольшого количества оливкового масла. Процесс приготовления происходит прямо в зале, чтобы вы всегда могли убедиться в её исключительной свежести и почувствовать те любовь и заботу, с которыми мы готовим её для вас.

Равиоли со шпинатом и рикоттой	1290	
Кавателли с тартаром из цуккини и креветками	1350	
♥ Тортелли с прошутто San Daniele D.O.P. и трюфельной пастой	1490	
Лазанья с рагу из мраморной говядины	1590	
Карамелле с крабом и маскарпоне	2150	
big {	Мальтальяти с рагу Барбареско	2650
	Тальятелле с креветками и вялеными томатами	2650
	Тальятелле тартуфо	3100

PASTA DI FABBRICA GENTILE:

Для любителей al dente мы привезли пасту Gentile из твердых сортов пшеницы, которую производят с 1876 года в небольшом городке Граньяно в Неаполе. Gentile умело сочетают традиционные методы производства и современные технологии, благодаря чему их продукция по праву считается одной из лучших в мире.

Классическая карбонара по римскому рецепту	1650	
Спагетти карбонара by Salone в голове Пармиджано Реджано	1990	
big {	Каламарата с прошутто San Daniele D.O.P, горгонзолой и грецким орехом	3100
	Орекьетте наполетана с крабом	3690
	Лингвини с морепродуктами	4550

PIZZA CROCCANTE		PIZZA PAZZA	
Тонкое, хрустящее, практически невесомое тесто, которое не терпит ожидания, поэтому мы всегда подаём её исключительно по готовности .		Сумасшедшая пицца, вдохновлённая культовым итальянским стритфудом — pizza fritta. Основу мы обжариваем на оливковом масле и добавляем сумасшедшие по вкусу и сочетанию начинки.	
Алла Дьявола	1590	Томаты со сметаной	990
Мортаделла	1590	Страчателла с прошутто	1790
Четыре сыра	1650	Страчателла с крабом	2150
Прошутто San Daniele D.O.P.	1890		
Тройной трюфель	3100		

SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE	
PESCE	
Кальмар с перцем рамиро и чимичурри	1490
Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом Бер блан	2190
new Лосось на гриле с соте из вонголе в белом вине	2350
CARNE	
new Бедро цыпленка с печеным перцем рамиро	1350
new Котлетта Алла Миланезе из цыпленка с соусом Тоннато	1490
new Телячья печень по-венециански с картофельным пюре	1650
Польпетте из мраморной говядины с пюре Робюшон	1750
Пеппер-стейк с соусом из трех видов перца	2450
Рибай dry aged (300гр) с зелёным салатом и френч фрайс	6900