САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе с соусом песто по-Генуэзски Салат Caprese <i>Спелый помидор и сыр моцарелла "Fior di latte", заправленные свежеприготовленным душистым соусом песто</i>	540 p,-
Итальянский салат с куриным филе <i>Микс салатов, помидоры черри, слайсы сыра Parmigiano и ломтики куриного филе, заправленные соусом Бальзамико</i>	470 p,-
Салат Цезарь с куриным филе и анчоусами или с тигровыми креветками <i>Микс салатов, заправленный пикантным соусом Цезарь, и филе анчоусов. Подается со свежееобжаренным куриным филе или тигровыми креветками. Идея подачи - повар х. ц. Семушев Николай</i>	560 p,- 790 p,-
Вителло Тоннато Vitello Tonato <i>Тонкие ломтики нежнейшего филе телятины, заправленные пикантным кремом из тунца. Подается с маринованными овощами</i>	580 p,-
Прошутто Крудо с дыней Prosciutto Crudo <i>Изыщная гармония ломтиков итальянской сыровяленой ветчины и спелой дыни</i>	580 p,-
Овощной салат <i>Микс из свежих овощей, заправленный оливковым маслом Extra Virgin</i>	380 p,-
Нисуаз со свежим тунцом Салат Niçoise <i>Микс из свежих салатов, спелые помидоры, стручковая фасоль и свежееобжаренное филе свежего тунца. Подается с перепелиным яйцом и оливками</i>	940 p,-

КАРПАЧО И ТАРТАРЫ

Тартар из авокадо <i>Спелый авокадо, заправленный в мексиканском стиле с соком лайма, свежим перцем и красным помидором</i>	370 p,-
Тартар из авокадо с креветками <i>Симфония нежной мякоти авокадо и королевских креветок подчеркнута кислинкой лайма. Подается с перчиком чили</i>	880 p,-
Тартар из семги <i>Со снегом из зеленого яблока, стеблем сельдерея и норвежским соусом на основе дижонской горчицы, зелени и меда</i>	640 p,-
Карпаччо из средиземноморского осьминога <i>Подается на пряных листьях рукколы С помидорками черри и соусом Бальзамико</i>	760 p,-
Карпаччо из лосося <i>С цитрусовым дрессингом и зеленым перцем</i>	780 p,-
Карпаччо из оленины с черным трюфелем <i>Тонко нарезанное филе северного оленя, заправленное с кремом из черного итальянского трюфеля</i>	1050 p,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Флан овощной <i>Легкий овощной паитет. Подается с хрустящим беконом и фондю из выдержанного сыра Gruyère</i>	420 p,-
Гребешок с кремом из лука порей и лимонной пены <i>Нежные гребешки в креме из лука порей с воздушной лимонной пеной, приготовленной с элементами молекулярной кухни</i>	890 p,-
Куриное филе в беконе <i>С чесночным соусом и свежими, хрустящими овощами</i>	470 p,-
Баклажаны Пармиджана <i>Жареные баклажаны с томатным соусом, запеченные с сырами Mozarella и Parmigiano Reggiano</i>	540 p,-

РИЗОТТО

**Ризотто с цукини
и тигровыми креветками** 930 р,-

Кремообразный ризотто, сделанный по всем правилам итальянских традиций, рис Арборио, свежие цукини и сочные тигровые креветки

**Ризотто с чернилами каракатицы,
морским гребешком и красной икрой** 980 р,-

Насыщенный морской вкус и экзотический темный цвет с нежнейшими мини каракатицами и обжаренным морским гребешком прекрасно дополняется красной икрой

ПАСТА

Тальятелле с белыми грибами 470 р,-
Tagliatelle

Яичная паста собственного приготовления из твердых сортов итальянской пшеницы с богатым соусом из белых грибов

Папарделле с кроликом и оливками 520 р,-
Papardelle

Итальянская паста собственного приготовления с рагу из фермерского кролика, томленого в белом вине с ароматными травами и оливками

Спагетти с морепродуктами 1250 р,-

Квинтет морских обитателей – тигровые креветки, мидии, каракатицы, кальмара, осьминога.

Подается в соусе из белого вина или пряном томатном соусе (по желанию гостя)

Спагетти а-ля Карбонара 420 р,-

Классический итальянский рецепт - с яично-сырным соусом и жареным беконом

СУПЫ

Крем-суп “Лесной” <i>С белыми грибами и сливками. Подается с чипсами из сыра</i>	480 p,-
Куриный бульон с овощами и рисом <i>Тальятелле из овощей с куриной ножкой и маринованным перепелиным яйцом</i>	420 p,-
Суп из чечевицы <i>Дуэт красной и черной чечевицы с куриной грудкой и болгарским перцем</i>	320 p,-
Средиземноморский густой рыбный суп Zuppa di Pesce <i>Насыщенный суп из морепродуктов со свежей рыбой и густым томатным соусом</i>	1050 p,-
Крем-суп из тыквы с сыром Фета, молочной пеной и трюфельным маслом <i>Бархатный крем из тыквы в сочетании с нежной молочной пенкой, пикантным сыром Фета и ароматом черного трюфеля</i>	590 p,-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*

Медальоны из мраморной говядины <i>с соусом из белых грибов и картофелем по-деревенски</i>	1250 p,-
Стейк из говядины с розовым перцем и тушеными овощами <i>Мясо подается со сливочным соусом с розовым перцем и гарниром из стручковой фасоли, кукурузы, брокколи, цветной капусты и моркови</i>	1180 p,-
Запеченная баранина с молодым картофелем <i>Приготовлено по технологии Sous Vide/Су Вид. Филе фермерского барашка с обжаренным на оливковом масле Extra Vergin молодым картофелем</i>	820 p,-
Рибай стейк <i>Мраморное мясо из Аргентины подается с гарниром из свежих овощей</i>	1450 p,-
Рибай стейк XXL <i>Мраморное мясо из Аргентины с овощами, приготовленными на гриле</i>	2150 p,-
Филе свинины <i>Нежные медальоны, обжаренные на оливковом масле и томленные в бальзамическом уксусе с серебристым лучком. Подается с воздушным картофельным пюре .</i>	630 p,-
Каре ягненка <i>С прованскими травами, тушеными овощами и картофельным пюре с тимьяном</i>	1050 p,-
Утиная грудка с инжиром <i>Обжаренное утиное Магре с луком - шалот в коньяке и пряном карамельно-коньячном соусе. Подается с инжиром и лесными ягодами.</i>	1400 p,-
Филе кролика в беконе с луком «Confit» <i>Обжаренное филе кролика в беконе, припущенное в белом вине с ароматными травами. Подается на подушке из карамелизированного лука с цветным сладким перцем.</i>	970 p,-
Утиная ножка Конфи с вишней <i>Томленая утиная ножка по старинной французской технологии со сладко-терпким соусом из свежей вишни и Тосканским вином Кьянти. Подается с гарниром из южноамериканской крупы Киноа.</i>	1250 p,-

Стейк из семги 1000 р,-
Со свежим греческим соусом
Подается с тальятелле из овощей, заправленные оливковым маслом
Extra Vergin и грецким орехом

Сибас с розмарином в аромате из ольховой стружки 980 р,-
с картофелем фри и овощами
Целая рыбка, запеченная в ароматной ольхе

Жареная Дорада с шафрановым соусом 980 р,-
и овощами
Свежая дорада, прожаренная на оливковым масле,
под нежным соусом с тычинками шафрана.
Подается с румяными сезонными овощами.

ПИЦЦА

Маргарита 480 р,-
Спелые томаты, нежная Mozzarella и свежий базилик

Четыре сыра 750 р,-
Quattro formaggi
Grana Padano, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio

Диавола 550 р,-
с острой колбасой Spianata Calabria

Пицца с Прошутто Крудо "Di Parma" 790 р,-
с рукколой, сыром Parmigiano Reggiano и помидорами черри

ФОКАЧЧА ТОНКАЯ

С розмарином и морской солью	230 p,-
С рукколой, оливковым маслом и сыром Parmigiano Reggiano	350 p,-
С кремом из белых грибов и черным трюфелем	370 p,-
С анчоусами и каперсами	440 p,-

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Фокачча на толстом тесте	140 p,-
---------------------------------	----------------

(с вялеными помидорами и черри, оливками и маслинами, оливковым маслом, грецким орехом)

ДЕСЕРТЫ

Шоколадное суфле <i>Нежное шоколадное суфле с английским ванильным кремом</i>	240 p,-
Коппа из лесных ягод <i>с кремом из сыра Mascarpone</i>	420 p,-
Торт из рикотта и черного шоколада с грушей <i>Торт из натурального бельгийского шоколада и свежей рикотты. Подается с нежной грушей и легким сметанным соусом</i>	290 p,-
Апельсиновая Панна Котта <i>Сливочный итальянский традиционный рецепт с фисташковым грильяжем в карамельном соусе</i>	310 p,-
Десерт «Павлова» с кремом Chantilly, свежим манго и персиком <i>Легкий волован из безе с нежным сливочным кремом и свежими фруктами</i>	420 p,-
Тарт Татен с ванильным мороженым в карамельном соусе <i>Tarte Tatin Классический французский торт из карамелизированных яблок в песочном тесте. Подается с карамельным соусом и ванильным мороженым ручной работы.</i>	290 p,-
Мильфей с ванильным кремом Маскарпоне, горячим шоколадом и мороженым страчателла <i>Хрустящая основа из слоенного теста с нежным ванильным кремом и мороженное с кусочками натурального бельгийского шоколада ручной работы. Подается с горячим горьким шоколадом.</i>	450 p,-
Мороженое ручной работы собственного производства	
<i>Малиновое</i>	120 p,-
<i>Страчателла</i>	120 p,-
<i>Базиликовое</i>	120 p,-
<i>Лимонное</i>	120 p,-
<i>Ванильное</i>	120 p,-

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ ЗАВАРНОЙ 500 мл 240 р,-

Голден Ассам Санкар

*Ассам высшего сорта с глубоким ароматом
с оттенками хмеля и ярким послевкусием.*

Империял Эрл Грей

*Купаж из индийских и цейлонских сортов
с элегантными цитрусовыми нотками бергамота*

Пу Эр Ан-Бао

*Постферментированный чай
с мягким вкусом и древесно-фруктовыми нотами*

Горные травы с чабрецом

*Купаж черного чая,
дополненный пряно-маслянистой нотой горного чабреца*

Свит Розы Огрэиди

*Чай Ассам с ароматом горького шоколада
и шотландского виски с легким оттенком какао*

Молочный улун

Сочетание карамельно-молочной сладости и зеленой свежести

Сенча Сенпай

*Классический японский зеленый чай
с пикантным вкусом и морской ноткой в аромате*

Жасмин Тинг Юань

Мягкий напиток с древесно-цветочным вкусом и элегантным ароматом

Палм Бич

Композиция из сладких красных вишен, черной смородины и зрелых бананов

Гуарана Хит

*Фруктовый коктейль с природным тоником гуараной,
сладкой земляникой и киви*

Альмонд Пай

Фруктовый купаж с воздушным вкусом свежего миндального пирога и печеных яблок

Ройбуш клубника со сливками

Превосходное сочетание вкуса спелой клубники, сливок и нежного аромата ройбуша

КОФЕ

Эспрессо	50 мл	110 р,-
Двойной эспрессо	100 мл	220 р,-
Американо	100 мл	110 р,-
Капучино	150 мл	150 р,-
Латте	180 мл	170 р,-
Латте с сиропом <i>сироп на выбор - ванильный, карамельный, клубничный, кокосовый, ореховый</i>	190 мл	190 р,-
Гляссе	250 мл	190 р,-

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Свежевыжатый сок <i>(апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, морковный, сельдереевый, ананасовый)</i>	250 мл	220 р,-
Ягодный домашний морс	250 мл	110 р,-
Молочный коктейль	200 мл	150 р,-
Молочный коктейль: <i>ванильный, карамельный, ореховый, кокосовый, шоколадный, клубничный</i>	230 мл	200 р,-
Аква Панна (негазированная), Италия <i>Aqua Panna</i>	250 мл 750 мл	160 р,- 330 р,-
Сан Пеллегрино (газированная), Италия <i>San Pellegrino</i>	250 мл 750 мл	160 р,- 330 р,-
Томатный сок Томато Густо <i>Tomato Gusto</i>	250 мл	150 р,-
Сок <i>Яблоко, груша, мультифрукт</i>	200 мл	100 р,-
Лимонад <i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	250 мл	150 р,-

ПИВО

Бургонь де Фландр, Бельгия (разливное)	250 мл	240 р,-
Bourgogne Des Flandres (draft)	500 мл	340 р,-
<i>Темное пиво, дозревшее в дубовых бочках, имеет мягкий вкус и сливочную пену</i>		
Пауланер Ориджинал	500 мл	310 р,-
Мюнхенер Хелл, Германия		
Paulaner Original Munchner Hell		
<i>Лагер цвета золота, с изумительным ароматом и легким хмелевым послевкусием</i>		
Бургонь де Фландр, Бельгия	750 мл	590 р,-
Bourgogne Des Flandres		
Баклер, Нидерланды (безалкогольное)	355 мл	210 р,-
Buckler		

- все цены указаны в рублях