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: торта ди формаджио и тирамису. В нем мы объединили лучшее от обоих десертов, чтобы вам больше не приходилось выбирать между ними. 9900

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

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, бальзамический 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.

Бальзамический уксус **Giuseppe Giusti** производится в городе Модена с 1605 года, что делает компанию одним из старейших и самых уважаемых производителей бальзамика 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 «мамами 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 Владислав Коптев управляющий Павел Новиков

BOTTEGA

Оливки Тонде 630
Оливки Белла ди Чериньола 630
Бри 710
Горгонзола 710
Пекорино 710
Пармиджано Реджано 850
Перчики с рикоттой 850
Перчики с тунцом 950

Антипасти Формаджио: пармиджано реджано 36 мес, пекорино, горгонзола, бри 3450
Подаем с грушевой мостардой, медовыми сотами, фисташкой, карамелизированным грецким орехом и гриссини.

BRUSCHETTE

С прошутто котто и томатным песто 850
С гуакамоле, креветками и печёными томатами 990
С риетом из лосося 990

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 990
Буррата со спелыми томатами 1350
Буррата с чёрным трюфелем 1350
Мы подаём буррату с бальзамическим уксусом Giuseppe Giusti, который производится в Модене с 1605 года.

♡ Баклажан Алла Пармиджана 1490
Вителло тоннато 1350
Брезаола с козьим сыром 1350
♡ Страчателла с прошутто San Daniele D.O.P. 1390
Мини-осьминоги по-сицилийски в соусе из сладких томатов 1450
Фритто-мисто из аргентинских креветок и кальмаров с майо из шпината 2300

CRUDI

Сашими из лосося с авокадо и соусом домашний понзу 1490
Севиче из сибаса с каперсами, томатами и соусом Тайгер милк 1590
Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом Ладолемоно 1750
♡ Тартар из говядины со сливочным соусом . . . . . 1350/2550 **small/big**

ZUPPE

Бульон с цыплёнком, домашней лапшой и вялеными томатами 990
Гаспачо с крабом и авокадо . . . . . 1890 **new**

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 цукини и креветками 1450
♡ 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.

Спагетти карбонара 1990

big
Каламарата с прошутто San Daniele D.O.P, горгонзолой и грецким орехом 3350
Орекьетте наполетана с крабом 3690
Лингвини с морепродуктами 4550

PIZZA CROCCANTE

Тонкое, хрустящее, практически невесомое тесто, которое не терпит ожидания, поэтому мы всегда подаём её **исключительно по готовности.**

Алла Диавола 1590
Мортаделла 1590
Четыре сыра 1650
Прошутто San Daniele D.O.P. 1890
Тройной трюфель 3100

SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

PESCE

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 1490
new Котолетта Алла Миланезе из цыпленка с соусом Тоннато 1590
new Телячья печень по-венециански с жареной полентой 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