

ЛАВКА

|                                                                                                        |     |                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Оливки Тонде . . . . .                                                                                 | 650 | Пекорино . . . . .           | 750 |
| Оливки Белла ди Чериньола . . . . .                                                                    | 650 | Пармиджано Реджано . . . . . | 850 |
| Бри . . . . .                                                                                          | 750 | Перчики с рикоттой . . . . . | 850 |
| Горгонзола . . . . .                                                                                   | 750 | Перчики с тунцом . . . . .   | 950 |
| Антипасти Формаджио: пармиджано реджано 36 мес, пекорино, горгонзола, бри . . . . . 3450               |     |                              |     |
| Подает с грушевой мостардой, медовыми сотами, фисташкой, карамелизированным грецким орехом и гриссини. |     |                              |     |

БРУСКЕТТЫ

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| С пате из печени цыпленка, мостардой и грецким орехом . . . . . | 750 |
| С прошутто котто и томатным песто . . . . .                     | 750 |
| С гуакамоле, креветками и печеными томатами . . . . .           | 890 |

САЛУМИ 40 г

|                                                                                                                     |     |                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|------|
| Салуми — это общий термин, которым в Италии обозначают мясные продукты, обработанные солью, специями или копчением. |     |                                     |      |
| Мортаделла Эмилия-Романья . . . . .                                                                                 | 770 | Прошутто ди Парма . . . . .         | 1150 |
| Саями Милано Кампания . . . . .                                                                                     | 770 | Эмилия-Романья                      |      |
| Саями Пиканте Валле-д’Аоста . . . . .                                                                               | 770 | Прошутто с трюфелем . . . . .       | 1500 |
| Саями Тартуфо Тоскана . . . . .                                                                                     | 850 | Эмилия-Романья                      |      |
| Брезаола Ломбардия . . . . .                                                                                        | 890 | Прошутто Сан-Даниеле D.O.P. . . . . | 1500 |
|                                                                                                                     |     | Фриули-Венеция-Джулия               |      |
|                                                                                                                     |     | Хамон иберико 5j» Испания . . . . . | 6500 |

МИКС ИТАЛЬЯНСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Супер Дарио . . . . .                                                  | 1790 |
| Прошутто ди Парма, мортаделла, саями тартуфо, брезаола                 |      |
| Автострада дель Соле . . . . .                                         | 1990 |
| Прошутто сан Даниеле, саями милано, саями пиканте, прошутто с трюфелем |      |

АНТИПАСТИ И САЛАТЫ

|                                                                                                             |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Классический итальянский салат . . . . .                                                                    | 1550            |
| с яйцом — 1650                                                                                              | с крабом — 2690 |
| Традиционный салат из листьев и свежих овощей. Мы подаем его с редисом, спаржей, брокколи и бобами эдамаме. |                 |
| Зеленый салат с авокадо и оливками . . . . .                                                                | 750             |
| Салат Алла Грека . . . . .                                                                                  | 1490            |
| Салат с артишоками карамелизированными грецкими орехами . . . . .                                           | 1990/3450       |
| Гуакамоле . . . . .                                                                                         | 890             |
| Перец рамиро с кремом из горгонзолы . . . . .                                                               | 1190            |
| Буррата со спелыми томатами / с черным трюфелем . . . . .                                                   | 1290            |
| Мы подаём буррату с бальзамическим уксусом Giuseppe Giusti, который производится в Модене с 1605 года.      |                 |
| Баклажан Алла Пармиджана . . . . .                                                                          | 1590            |
| Артишоки на гриле с Пармиджано Реджано . . . . .                                                            | 1750            |
| Карпаччо из артишоков . . . . .                                                                             | 1950            |
| Страчателла с прошутто Сан-Даниеле D.O.P. . . . .                                                           | 1100            |
| Брезаола с козым сыром . . . . .                                                                            | 1350            |
| Вителло тоннато . . . . .                                                                                   | 1390            |
| Фритто-мисто из аргентинских креветок и кальмаров с майо из шпината . . . . .                               | 1900            |

КРУДО

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Сашими из лосося с авокадо и соусом домашний понзу . . . . .          | 1190      |
| Севиче из сибаса с каперсами, томатами и соусом Тайгер милк . . . . . | 1590      |
| Крудо из гребешка с черным трюфелем и соусом Ладолемоно . . . . .     | 1650      |
| Тартар из говядины со сливочным соусом . . . . .                      | 1390/2590 |

СУПЫ

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Бульон с цыпленком, домашней лапшой и вялеными томатами . . . . . | 990       |
| Тортеллини в бульоне . . . . .                                    | 990       |
| Гаспачо с авокадо / с авокадо и камчатским крабом . . . . .       | 1290/1750 |

ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ПАСТА:

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 |
| Паппарделле Аль лимоне со шпинатом . . . . .                         | 1290 |
| Кавателли с тартаром из цуккини и креветками . . . . .               | 1450 |
| Тортелли с прошутто Сан-Даниеле D.O.P. и трюфельной пастой . . . . . | 1550 |
| Лазанья с рагу из мраморной говядины . . . . .                       | 1590 |
| Карамелле с крабом и маскарпоне . . . . .                            | 2150 |
| Мальтальяти с рагу Барбареско . . . . .                              | 2650 |
| Тальятелле с креветками и вялеными томатами . . . . .                | 2650 |
| Тальятелле тартуфо . . . . .                                         | 3100 |

ФАБРИЧНАЯ ПАСТА 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 с вонголе . . . . .                                                    | 1650 |
| Спагетти с филе сибаса и боттаргой . . . . .                                    | 1990 |
| Спагетти карбонара в голове Пармиджано Реджано . . . . .                        | 1990 |
| Каламарата с прошутто Сан-Даниеле D.O.P, горгонзолой и грецким орехом . . . . . | 3100 |
| Орекьетте наплетана с крабом . . . . .                                          | 3750 |
| Лингвини с морепродуктами . . . . .                                             | 4550 |

ПИЦЦА КРОКАНТЕ

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

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Кальцоне с песто и саями пиканте . . . | 1250 |
| Алла Дявола . . . . .                  | 1590 |
| Груша горгонзола . . . . .             | 1590 |
| Мортаделла . . . . .                   | 1590 |
| Четыре сыра . . . . .                  | 1790 |
| Прошутто Сан-Даниеле D.O.P. . . . .    | 1890 |
| Тройной трюфель . . . . .              | 3100 |

ПИЦЦА ПАЦЦА

«Сумасшедшая» пицца, вдохновлённая культовым итальянским стритфудом — пицца фритта. Основу мы обжариваем на оливковом масле и добавляем сумасшедшие по вкусу и сочетанию начинки.

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Томаты со сметаной . . . . .     | 990  |
| Страчателла с прошутто . . . . . | 1790 |
| Страчателла с крабом . . . . .   | 2150 |



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## РЫБА:

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом Бер блан | 2190 |
| Лосось с соусом из фенхеля                             | 2190 |
| Черная треска с молодой спаржей                        | 2950 |

## МЯСО:

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Бедро цыпленка с печеным перцем рамиро                                 | 1350 |
| Котлетта Алла Миланезе из цыпленка с соусом Тоннато                    | 1590 |
| Телячья печень по-венециански с картофельным пюре                      | 1750 |
| Пеппер-стейк с соусом из трех видов перца                              | 2550 |
| Рибай <b>сухого вызревания</b> (300gr) с зелёным салатом и френч фрийс | 6900 |

# ГАРНИРЫ

|                                 |     |                                   |     |
|---------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|
| Френч фрииз с трюфельным соусом | 550 | Узбекские томаты с крымским луком | 790 |
| Пюре Робюшон с трюфелем         | 650 | Спаржа на гриле с пармезаном      | 990 |

# ДЕСЕРТЫ И ДИЖЕСТИВЫ

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

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Профитроли с горячим шоколадом                 | 850  |
| Chateau de Montifaud Grande Champagne          | 1600 |
| Клубника с ванильным кремом из белого шоколада | 950  |
| Levi Serafino Arneis                           | 1700 |
| ♥ Торта ди формаджио                           | 890  |
| Лимончелло Салон                               | 690  |
| Тирамису на кофейной комбуче                   | 990  |
| Bepi Tosolini Myrtil                           | 950  |
| Ла торта Салон                                 | 990  |
| Cocchi Barolo Chinato                          | 1400 |
| new Семифреддо «Гранд Раффаэлло»               | 1150 |
| Nocino Benvenuti                               | 890  |
| new Сезонные ягоды с кремом из рикотты         | 1150 |
| Amaro Tosolini                                 | 900  |

**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 доставить его к вам домой или в офис в удобное для вас время.

**Ла торта Салон** 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.



Фотографии и калорийность блюд,  
меню на английском  
и система лояльности ITALY TOUCH



БАЛАНС ЕСТЬ  
по совету  
нутрициолога

Мы рады получить обратную связь [salone.feedback@italyco.rest](mailto: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 **Frantoi Cutrera** производят на юго-востоке Сицилии из оливок лучших местных сортов, собранных 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 Джусты, 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.

**Прошутто Сан-Даниеле 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.

# ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН С 2020 ГОДА

шеф-повар - Владислав Коптев

управляющая - Милена Шукман