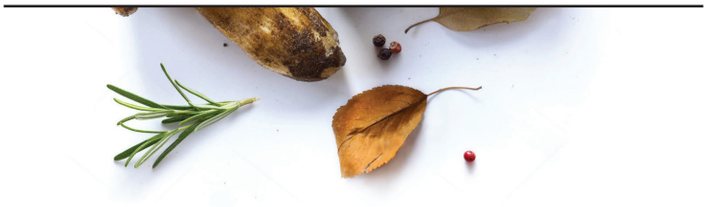
tutto bene

dal 2009

все хорошо

Предложение от шефа



Орцо салат с обжаренными грибами
и медово-бальзамическим соусом
Insalata di funghi misti e orzo con salsa all'aceto balsamico e miele

550 ₽

Полента taragna с грибным рагу
и яблочными чипсами
Polenta taragna con ragout di funghi e chips di mele

550 ₽

Грибной крем-суп с золотистым гребешком
Crema di porcini con capesante dorate e crostoni alle erbe

750 ₽

Свекольное ризотто с белыми грибами
и рикоттой в травах
Risotto alla barbabietola e porcini con ricotta alle erbe

500 ₽

Филе миньон с фуа-гра, грибами
и жареной капустой в винном соусе
Filetto ai porcini e foie gras con salsa al vino rosso e cavolo arrosto

2400 ₽

Lo speciale dello chef

вегетарианское / vegetarian острое / spicy новое блюдо / new dish

Карта воды

Негазированная

Acqua naturale

Lauritana
Italia / Piemonte
330 мл 380 ₽
750 мл 530 ₽

Lurisia
Italia / Piemonte
500 мл 380 ₽

San Benedetto
Italia / Veneto
250 мл 240 ₽
750 мл 440 ₽

Acqua Panna
Italia / Toscana
250 мл 320 ₽
750 мл 530 ₽

Cerelia
Italia / L'Emilia-Romagna
1000 мл 530 ₽

Fiuggi
Italia / Lazio
1000 мл 530 ₽

Baikal Pearl
Russia
530 мл 380 ₽

Газированная

Acqua frizzante

Lurisia
Italia / Piemonte
330 мл 380 ₽

San Benedetto
Italia / Veneto
250 мл 240 ₽
750 мл 440 ₽

San Pelegrino
Italia / Toscana
250 мл 320 ₽
750 мл 530 ₽

Fiuggi
Italia / Lazio
1000 мл 530 ₽

Baikal reserve
Russia
530 мл 380 ₽

Carta dell'acqua

Вода подаётся с лимоном, лаймом или веточкой мяты по вашему желанию
L'acqua è servita con limone, lime o un rametto di menta secondo il vostro desiderio

Антипасти круди

Традиционные итальянские закуски, с которых начинается любая трапеза в Италии.
Карпаччо, тартар, крудо.

Морской еж
Il riccio di mare
1 шт 350 ₽

Тартар из гребешка и авокадо с красной икрой
Tar-tar di capesanta e avocado con caviale
1350 ₽

Карпаччо из барабульки по-неаполитански
Carpaccio di triglia alla napoletana
1450 ₽

Карпаччо из сибаса с лаймом, грейпфрутом и домашними вялеными томатами
Carpaccio di spigola pompelmo, lime e pomodoro secco
1350 ₽

Тартар из тунца с гуакамоле
Tar-tar di tonno con guacamole
1230 ₽

Тартар из лосося с устрицей и соусом из шпината
Tar-tar di salmone con la salsa ostriche e spinaci
1350 ₽

Тартар из говядины
Tar-tar di black angus
1680 ₽

Карпаччо из говядины с черным трюфелем и рукколой
Carpaccio di manzo al tartufo nero con rucola
1350 ₽

Крудо мисто
ассортимент и цена уточняется у официанта
Crudo misto di mare
(assortimento e prezzo sono specificati dal cameriere)

Antipasti crudi

Фин де клер №3
Fine de Claire №3
1 шт 440 ₽

Белый жемчуг №2
White pearls №2
1 шт 440 ₽

Мидии
Cozze
за 100 гр 350 ₽

Вонголе
Vongole
за 100 гр 350 ₽

Икра кеты
Caviale rosso
за 10 гр 180 ₽

Икра осетра
Caviale nero
за 10 гр 780 ₽

Икра щуки
Caviale di luccio
за 10 гр 180 ₽

вегетарианское / vegetariano острое / piccante новое блюдо / piatto nuovo

Японские деликатесы

Суши
Sushi

Угорь / лосось
Anguilla / salmone
2 шт 350 ₽

Тунец с икрой осетра
Tonno con caviale di storione
2 шт 510 ₽

Креветка с икрой осетра
Gamberi con di storione caviale
2 шт 450 ₽

Краб
Granchio
2 шт 750 ₽

Острые суши
Spicy

Гребешок
Capesanta
2 шт 350 ₽

Угорь
Anguilla
2 шт 350 ₽

Тунец
Tonno
2 шт 350 ₽

Лосось
Salmone
2 шт 350 ₽

Краб
Granchio
2 шт 750 ₽

Сашими
Sashimi

Сибас / дорада
Branzino / dorado
за 100 гр 480 ₽

Креветка
Gamberetto
850 ₽

Фарерский лосось
Salmone faroese
780 ₽

Копченый угорь
Anguilla affumicata
980 ₽

Гребешок
Capesanta
980 ₽

Тунец блюфин
Tonno bluefin
890 ₽

Осьминог
Polpo
1350 ₽

Роллы
Roll

Вердуре верди овощной с авокадо, огурцом, томатами, рукколой и соусом песто
Verdure verdi con avocado, cetrioli, pomodori, rucola e pesto
750 ₽

Тунец с острым соусом, авокадо, огурцом и жареным на гриле баклажаном
Tonno con salsa piccante, avocado, cetriolo e melanzane grigliate
980 ₽

Крабовый с острым соусом, авокадо, огурцом, майонезом и икрой тобико
Granchio con salsa piccante, avocado, cetriolo, maionese e caviale di tobiko
2180 ₽

Dolomiti с лососем, авокадо, угрем и икрой осетра
Dolomiti con salmone, avocado, anguilla e caviale di storione
1360 ₽

Portofino с лососем, сливочным сыром, авокадо и трюфельным майонезом
Portofino con salmone, crema di formaggio, avocado e maionese al tartufo
1080 ₽

Sardegna с камчатским крабом
Sardegna con granchio reale
1840 ₽

Italiano vero с лососем, авокадо, рукколой, томатом и чипсами из пармиджано
Vero italiano con salmone, avocado, rucola, pomodoro e patatine del Parmigiano
980 ₽

Vulcano Vesuvio с авокадо, пикантным лососем, гребешком и черной икрой
Vulcano Vesuvio con avocado, salmone piccante, capesanta e caviale negro
1280 ₽

Maremma с аргентинской креветкой и авокадо
Maremma con gamberi argentini e avocado
1250 ₽

Antipasti crudi in stile giapponese

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extravergine di oliva

Салаты

Итальянскую кухню невозможно представить без свежих овощей, ароматных специй и оливкового масла. Для наших салатов мы выбираем все самое лучшее. К сочным помидорам, свежайшим артишокам или рукколе добавляем ароматные сыры, ломтики тунца, красный лук, грибы, морепродукты или птицу. Разнообразие итальянской кухни поистине поражает.

Салат с артишоками, рукколой, авокадо, сыром пармиджано и стружкой цуккини
Insalata di carciofi, rucola, avocado, parmigiano e chips di zucchine
980 ₽

Розовые креветки alla catalana с маринованными овощами
Gamberetti rosa alla catalana con verdure in agrodolce
1150 ₽

Салат с ростбифом, сезонными овощами и соусом Шаркутье
Insalata di verdure di stagione con roasbeef e salsa charcutiere
1420 ₽

Теплый салат с перепелкой и домашними вялеными томатами
Insalata tiepida di quaglia e pomodori secchi
980 ₽

Салат с баккала, бутонами каперсов и черными вялеными оливками
Insalata di baccala con fiore di cappero e olive nere
1280 ₽

Теплый салат из мини-кальмаров и белой фасоли с тимьяном
Insalata tiepida di calamari e fagioli
940 ₽

Салат с обжаренными креветками, кальмарами, киноа, перловкой и диким рисом
Insalata con quinoa, riso venere, orzo, gamberi e calamari arrosto
1240 ₽

Теплый салат с осьминогом
Insalata tiepida di polpo
1480 ₽

Салат с морепродуктами, овощами и соусом Цитронет
Insalata ai frutti di mare
1280 ₽

Обжаренное филе тунца со страчателлой и джемом из лука-шалот
Tonno rosolato in padella su stracciatella e marmellata di scalogno
1820 ₽

Страчателла с запеченными баклажанами
Stracciatella con melanzane al forno
1250 ₽

Руккола и томаты
Rucola e pomodori
680 ₽

Insalate

вегетарианское / vegetariano острое / piccante новое блюдо / piatto nuovo

Холодные и горячие закуски

Сибас, маринованный в пряных травах с лаймом, авокадо и губкой из шпината
Spigola marinata alle erbe e lime con avocado e spugna di spinaci
1480 ₽

Флан из спаржи с соусом пармиджано и черным трюфелем
Flan di asparagi con crema di parmigiano e tartufo nero
780 ₽

Запеченные баклажаны, хумус, сладкий перец и розовые томаты
Melanzana al forno, hummus e peperoni arrosto
1580 ₽

Карпаччо из артишока
Carpaccio di carciofo
1380 ₽

Брускеттона с рукколой и томатами
Bruschettona con rucola e pomodori
680 ₽

Полпетта из чечевицы, конкассе из томатов, авокадо и тушеные листья итальянского цикория
Polpetta di lenticchie con insalata mista e tartare di avocado e pomodoro e cicoria
840 ₽

Артишок, запеченный целиком
Carciofo al forno
1380 ₽

Паштет из черной трески с икрой сига
Pate di merluzzo nero con caviale di coregone
1180 ₽

Мильфей из краба, тунца, авокадо и томатов
Millefoglie di tonno, granchio, avocado e pomodori
2480 ₽

Заплетенное карпаччо из цуккини, тартара из авокадо с итальянскими пиноли и киноа
Carpaccio di zucchine con tartare di avocado, pinoli e quinoa
780 ₽

Буррата Tutto Bene с черным трюфелем
Burrata alla Tutto Bene al tartufo nero
1480 ₽

Буррата с крем-горошком, овощами и мятой
Burrata con crema di piselli e menta con verdure marinate
1250 ₽

Буррата с рукколой и томатами
Burrata con rucola e pomodori
1250 ₽

Antipasti freddi e caldi

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extravergine di oliva

Супы

Каждому сезону – свой суп. Пожалуй, именно так можно описать наше особое отношение к супам.
Мы любим готовить их сосредоточенно и вдумчиво, ведь супы – это квинтэссенция итальянской кухни!
Рекомендуем попробовать наш фирменный суп из морепродуктов.

Острый томатный суп со страчателлой
Zuppa di pomodoro piccante con stracciatella
650 ₽

Чечевичный суп
Zuppa di lenticchie
620 ₽

Уха
Zuppa ai pesci
980 ₽

Холодный томатный суп
Zuppa fredda di pomodoro
510 ₽

Каччукко по-ливорнийски
Caciucco alla Livornese
на 1 человека 1900 ₽ per 1 persona
для 4 человек 6500 ₽ per 4 persone

Тосканский суп из сморчков, белых грибов и лисичек
Zuppa di spugnole, porcini e finferli (zuppa Toscana)
880 ₽

Огуречный гаспачо с маринованным сибасом
Gazpacho al cetriolo con la spigola marinata
610 ₽

Zuppe

вегетарианское / vegetariano острое / piccante новое блюдо / piatto nuovo

Паста

Паста – это традиции и рецептуры, передающиеся из поколения в поколение!
Ее вручную замешивают, режут, начиняют или сушат, ведь если паста, то только приготовленная своими руками!

Паккери с сибасом и лимоном
Paccheri con spigola e limone
1280 ₽

Спагетти нери
с кальмарами, креветками
и подкопчёной цветной капустой
Spaghetti neri calamari e gamberi con crema
di cavolo affumicato
1280 ₽

Спагетти с морепродуктами
Spaghetti con frutti di mare
1380 ₽

Спагетти с вонголе и кремом
из фисташек «Di Bronte»
Spaghetti alle vongole con crema
di pistacchio «di Bronte»
1280 ₽

Паппарделле
с томленым ягненком
Pappardelle con ragout di agnello
1280 ₽

Ригатони Болоньезе
alla strascicata
Rigatoni bolognese alla strascicata
680 ₽

Тальолини alla nerano
с цуккини
Tagliolini Alla Nerano «Zucchini»
880 ₽

Тальолини с боттаргой
Tagliolini alla bottarga di muggine
1280 ₽

Тальолини с перепелкой,
фуагра и черным трюфелем
Tagliolini con quaglia, foie gras e tartufo nero
1980 ₽

Тальолини с трюфелем,
соусом демиглас и пармиджано
Tagliolini con tartufo, salsa demi-glace e parmigiano
1150 ₽

Тальолини
с крабом и томатами
Tagliolini con granchio e pomodori
2850 ₽

Тальолини
с икрой морского ежа
и цедрой лимона
Tagliolini ai ricci di mare al limone
1280 ₽

Pasta

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extravergine di oliva

Ризотто

О, ризотто, il mio amore! Мы знаем, вы разделяете наши чувства, потому что ризотто – это поэма итальянской кухни. Рис здесь главный герой. Его обязательно дополняют хорошее вино, ароматные специи и густой бульон. Остальное – на ваш выбор.

Risotti

Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем
Risotto con funghi porcini e tartufo nero
1080 ₽

Ризотто с пряной грушей, горгонзолой piccante и фисташками
Risotto con pere, gorgonzola e pistacchio "Di Bronte"
680 ₽

Ризотто с морепродуктами
Risotto con frutti di mare
1380 ₽

Ризотто с тыквой, креветками и лимоном конфи
Risotto con zucca, gamberi e limone candito
980 ₽

Равиоли

Ravioli

Равиоли с рикоттой, шпинатом и шалфеем
Ravioli con ricotta e spinaci, burro e salvia
580 ₽

Равиоли с бурратой, томатным соусом и соусом песто
Ravioli con burrata, salsa al pomodoro e pesto
680 ₽

Равиоли с камчатским крабом
Ravioli con granchio reale
1180 ₽

Равиоли с сибасом, кедровыми орешками и лаймом
Ravioli con spigola, pinoli e lime
680 ₽

Тортеллони с уткой, кремом из брокколи и пекорино романо
Tortelloni con anatra su crema di broccoli e pecorino romano
980 ₽

вегетарианское / vegetariano острое / piccante новое блюдо / piatto nuovo

Морепродукты

Морепродуктам в итальянской кухне уделяется особое внимание.
Кстати, речной рыбы итальянцы не признают, потому не встретить ее и в нашем меню.
Зато морскую рыбу и морепродукты мы всегда готовы приготовить
любым понравившимся вам способом.

Фритто мисто
Fritto Misto
2280 ₽

Осьминог с артишоком на гриле
Polpo e carciofo alla griglia
1980 ₽

Грильята миста
Grigliata mista di pesce
2280 ₽

Фаланги краба термидор
Falanghe di granchio termidor
2480 ₽

Филе сибаса с белыми грибами
Filetto di branzino con i funghi porcini
2380 ₽

Гуаццетто из свежего тунца
с томатно-винным соусом
Guazzetto di tonno fresco con salsa di vino al pomodoro
2680 ₽

Медальоны
из дикой красной рыбы
со спаржей и шпинатом
Filetto di pesce rosso selvatico con asparago e spinaci fritti
1580 ₽

Сибас на сковородке
с морепродуктами
Branzino spadellato con vongole, cozze e pomodorini
2550 ₽

Филе дорады
с хрустящим картофелем
Filetto di orata in crosta di patate al forno
1750 ₽

Фрегула сарда
с морепродуктами
Fregola sarda con frutti di mare
1980 ₽

Осьминог alla luciana
с картофелем, брокколи, красным
луком в томатном соусе
Polpo alla luciana con patate, broccoli,
cipolla rossa e pomodoro
1380 ₽

Pesce e frutti di mare

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extravergine di oliva

Сибас, морской черт, тюрбо, лосось или пагр –
по вашему желанию наш шеф приготовит их на углях, пару или в соли,
превратит в свежайший тартар, карпаччо или севиче.

		Карпаччо	Тартар	Крудо	Севиче	На углях	На пару	В соли	Фритюр	В фольге	Alla catalana	По-лигурийски	По-изоландски	Термидор	Аква пацца	Гуаццетто
Дорада Orata	480 ₽	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●
Сибас Spigola	480 ₽	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●
Дикий сибас Branzino	780 ₽	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●
Морской петух Gallinela	780 ₽	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●
Морской ерш Scorfano	780 ₽	○	○	○	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	●
Барабулька Triglia	680 ₽	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○	●
Пагр Pagro	680 ₽	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	●	●
Тюрбо Rombo	880 ₽	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●
Филе лосося Filetto di salmone	780 ₽	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Морской черт Rana pescatrice	780 ₽	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○
Морской язык Sogliola	780 ₽	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●
Красный снеппер Dentice	680 ₽	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
Барамунди Baramundi	680 ₽	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●
Живой морской гребешок Capesanta	680 ₽	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Каракатица Seppia	480 ₽	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○
Мини кальмар Mini calamar	580 ₽	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○
Осьминог Polipo	980 ₽	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○
Тигровые креветки 16/20 Gamberoni	680 ₽	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○
Гигантские креветки 8/12 Gamberi	780 ₽	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○
Аргентинские креветки 31/40 Gamberi argentini	680 ₽	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○
Лангустины Scampi	980 ₽	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○
Камчатский краб целиком Granchio reale	780 ₽	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○

Цены указаны за 100 гр

● рекомендованный способ приготовления

вегетарианское / vegetariano острое / piccante новое блюдо / piatto nuovo

Мясо

Мясо мы любим особенно и выбираем только самое свежее, вкусное и ароматное. Жареное на углях, запеченное или тушеное...
Готовить мясо – это искусство! В меню мы собрали все самое лучшее из Тосканы, Милана и Венеции.

Рибай стейк
Ribeye bistecca
за 100 гр 950 ₽

Филе миньон
Filetto mignon
за 100 гр 950 ₽

Флорентийский стейк
Bistecca alla fiorentina
за 100 гр 800 ₽

Каре ягненка
Carre di agnello
за 100 гр 850 ₽

Выберите соус к мясу: сливовый, томатный, грибной, аррабьята
Scegliete voi la salsa preferita per la carne: prugna, pomodoro, funghi o arrabbiata

Страчетти с говяжьей вырезкой, со сморчками под соусом таледжио
Straccetti di manzo con salsa spugnole e fonduta di taleggio
2280 ₽

Лопатка ягненка на гриле с запеченным картофелем и томатами
Spalla di agnello con patate arrosto e pomodoro
2780 ₽

Цыпленок на углях
Galletto alla brace
980 ₽

Утиная ножка «конфи» со шпинатом, кедровыми орехами и соусом демиглас
Coscia di anatra confit con spinaci, pinoli e fondo Bruno
1080 ₽

Carne

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extravergine di oliva

Гарниры

Овощные гарниры – прекрасное дополнение к основному блюду. Выбирайте на свой вкус,
но рекомендуем обязательно попробовать картофельное пюре с трюфелем или спаржу с пармиджано – это восторг!

Мини-картофель с розмарином
Mini patate al rosmarino
за 100 гр 200 ₽

Картофельное пюре
Purea di patate
320 ₽

Картофельное пюре с трюфелем
Purea di patate con tartufo
380 ₽

Цуккини alla poverella с ароматным чесноком и мятой
Zucchine alla poverella
con aglio profumato e menta
350 ₽

Шпинат
Spinaci
400 ₽

Артишок, жареный по-сицилийски
Carciofi alla siciliana
1280 ₽

Зеленая спаржа с пармиджано
Asparagi al vapore con parmigiano
770 ₽

Грибы на гриле
Funghi alla griglia
470 ₽

Цуккини / кукуруза
Zucchine / Mais
за 100 гр 240 ₽

Неаполитанский брокколи
Broccoli napoletani
за 100 гр 720 ₽

Овощи на углях
Verdure
680 ₽

Contorni

вегетарианское / vegetariano острое / piccante новое блюдо / piatto nuovo

Пицца

Самое знаменитое и любимое блюдо итальянской кухни нам удается особенно! Тончайшее хрустящее тесто, салями, артишоки, помидоры, моцарелла, орегано, пармиджано, анчоусы – сочетания могут быть самыми неожиданными, и в этом вся прелесть!

Маргарита
Margherita
580 ₽

Кекка со свежими томатами
Checca
680 ₽

С горгонзолой дольче и грушей
Gorgonzola dolce e pere
780 ₽

С артишоками и рукколой
Carciofi e rucola
880 ₽

С бурратой
Con burrata
1480 ₽

Четыре сыра
Ai 4 Formaggi
780 ₽

Вегетариана
Vegetariana
780 ₽

Pizza

С тунцом и красным луком
Tonno e cipolla rossa
720 ₽

С ветчиной и шампиньонами
Cotto e funghi
880 ₽

Фра дьявола
Fra Diavola
720 ₽

Пицца карбонара
Pizza carbonara
820 ₽

Кальцоне с ветчиной и моцареллой
Calzone con cotto e mozzarella
780 ₽

Фрутти ди маре
Ai frutti di mare
1080 ₽

Pizza

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
We use only sea salt and extra virgin olive oil

Фокачча

Каждый итальянец уверен, что фокачча – самый вкусный хлеб, а с начинкой он еще вкуснее.
Свежеиспеченный, присыпанный крупной морской солью и политый оливковым маслом... mmm, mamma mia!

С розмарином
Al rosmarino
160 ₽

С чесноком
All' aglio
160 ₽

С морской солью
Al sale marino
160 ₽

С пармиджано
Al parmigiano
280 ₽

Четыре сыра
Ai 4 formaggi
580 ₽

Focaccia

вегетарианское / vegetarian острое / spicy новое блюдо / piatto nuovo

Деликатесы

Salumeria

Коппа
Coppa
30 гр 480 ₽

Брезаола
Bresaola
30 гр 480 ₽

Горгонзола
Gorgonzola
30 гр 400 ₽

Пармиджано 24 месяца
Parmigiano reggiano
30 гр 400 ₽

Грана падано 12 месяцев
Grana padano
30 гр 350 ₽

Пармская ветчина
Prosciutto di parma
30 гр 480 ₽

Салями милано
Salame milano
30 гр 480 ₽

Качокавалло
Caciocavallo
30 гр 380 ₽

Таледжио
Taleggio
30 гр 380 ₽

Пекорино Романо
Pecorino Romano
30 гр 400 ₽

Каприно
Caprino
30 гр 350 ₽

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
We use only sea salt and extra virgin olive oil

Данный буклет носит информационный характер. С полным меню можно ознакомиться на доске потребителя. Цены указаны в рублях.

Questo prospetto è informativo. Il menu completo può essere visualizzato sulla scheda del consumatore. Tutti i prezzi sono in rubli.

01.04.2019