

Блюда приготовленные СЕГОДНЯ спрашивайте у официантов.
При желании Вы можете заказать любое блюдо из меню ресторана.

СУПЫ

Аньолини с телятиной в бульоне <i>Agnolini in brodo</i>	450
Крем-суп из зеленой спаржи <i>Crema di asparagi</i>	450
Крем-суп из томатов и овощей <i>Crema di pomodori</i>	390
Суп из морепродуктов <i>Zuppa di pesce</i>	790

ПИЦЦА

Маргарита <i>Margherita</i>	425
4 сыра <i>Quattro Formaggi</i>	470
С рикоттой и шпинатом <i>Ricotta e spinaci</i>	450
С буйволиной моцареллой <i>Con mozzarella di bufala</i>	950

ЗАКУСКИ

Итальянские сыры на выбор: Пекорино, Марзолино, Таледжио, Горгонзола, Страккино <i>Formaggi italiani: pecorino, marzolino, caciotta, taleggio, gorgonzola, stracchino</i>	120*
Итальянские мясные деликатесы на выбор: Салами Фелино, Салами Чинкьяле, Гусиная грудка <i>Salame Felino, Salame di Cinghiale, Rotolo d'Oca</i>	250*
Итальянские мясные деликатесы на выбор: Пармская ветчина, Лардо ди колоната, Брезаола, Поросенок «Porcetta», Сыровяленый ягненок <i>Prosciutto di parma, lardo di colonnata, bresaola, porchetta</i>	350*
Итальянские деликатесы на выбор: Артишоки 350 Вяленые томаты, Оливки, Брускетта <i>Carciofi Pomodori secchi, olive, bruschetta</i>	200*
Антипасто по-тоскански к вину <i>Antipasto alla toscana</i>	490
Карпаччо из лосося <i>Carpaccio di salmone</i>	490
Брезаола с козым сыром <i>Fagottini di bresaola con formaggio caprino</i>	690
Баклажаны, запеченные с моцареллой <i>Torretta di melanzane</i>	470

САЛАТЫ

Капрезе с буйволиной моцареллой/моцареллой <i>Caprese con mozzarella di bufala</i>	750/390
Салат «Цезарь» с курицей/с креветками <i>Insalata Cesare</i>	472/590
Салат с отварной телятиной <i>Insalata di vitello</i>	540
Итальянский салат рукола с креветками <i>Insalata di rucola, gamberi, parmigiano</i>	590

ПАСТА, РИЗОТТО и НЬОККИ

Ризотто с белыми грибами <i>Risotto ai funghi porcini</i>	750
Ньокки с лесными грибами <i>Gnocchi con funghi di bosco</i>	450
Мальтальяти с рагу из утки <i>Maltagliati con ragu d'anatra</i>	620
Домашние тальолини с цуккини и креветками <i>Tagliolini con gamberi e zucchini</i>	490
Карбонара <i>Carbonara</i>	570
Аль Помодоро <i>Al pomodoro</i>	490
Альо, олио, пеперончино <i>Aglio, olio e peperoncino</i>	490

МЯСО

Рагу из телятины с артишоками <i>Spezzatino di vitello con carciofi</i>	590
Утиная ножка Конфи <i>Coscia d'Anatra Confit</i>	690
Стейк из говядины на гриле <i>Filetto di manzo della casa</i>	890

РЫБА

Стейк из лосося на гриле <i>Salmone ai ferri</i>	550
Форель «Венто дель Гарда» <i>Trota «Vento del Garda»</i>	550

ДЕСЕРТЫ

Мороженое и сорбет <i>Gelati & Sorbeti</i>	150
Тирамису <i>Tiramisu</i>	290
Профитроли, политые горячим шоколадом <i>Profiteroles con salsa calda al cioccolato</i>	290
Пирог от шеф-повара <i>Torta dello chef</i>	290
Панакота с лесными ягодами <i>Panna cotta</i>	300
Банка большая традиционная <i>Zuppa di frutti di bosco</i>	550

* Цена за одну позицию.

Мы принимаем оплату счетов в российских рублях либо кредитными картами.



Мы не курим и не говорим по телефону в главном обеденном зале ресторана.

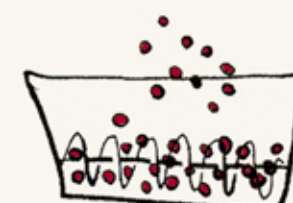
www.probka.org

Кулинарная школа «Пробки» Сделайте свое вино сами

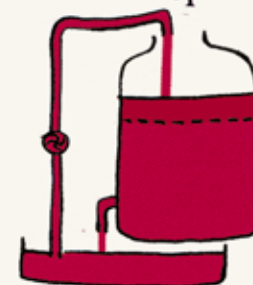
1. Соберите виноград.



2. Отделите ягоды.



4. Дождитесь брожения.



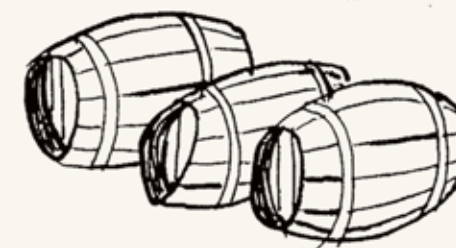
3. Спрессуйте.



5. Отфильтруйте.



6. Залейте в бочки.



7. Разлейте по бутылкам.
8. Закупорьте пробкой.



9. Наклейте этикетки.



Ваше вино готово!