



**FRESA**

ITALIAN RESTAURANT

# завтраки

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Фирменная лепешка "FRESA" на оливковом масле с лососем и соусом голландез | 1690 |
| Картофельный драник с красной икрой и фермерской сметаной                 | 1290 |
| Круассан-ролл с котлетой из креветки и соусом ремулад                     | 890  |
| Крок-месье с соусом монре                                                 | 1400 |
| Овсяная каша с уткой                                                      | 990  |
| Хашбраун со скремблом и лососем                                           | 1290 |
| Хашбраун со скремблом и Прощутто Котто                                    | 1100 |
| Гамбургер "FRESA"                                                         | 1290 |
| Большой завтрак с лососем                                                 | 2200 |
| Большой завтрак с Прощутто Котто                                          | 1800 |

# яйца

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Яичница глазунья с соусом из сыра камамбер и прошутто из утки | 150  |
| Белковый омлет с гуакамоле и миксом салата                    | 850  |
| *можем добавить для Вас лосось слабой соли - 690р             |      |
| Яйцо Бенедикт с крабом на свежеиспеченном круассане           | 1900 |
| Омлет с крабом и узбекскими помидорами                        | 2450 |
| Омлет с артишоками и пармезаном                               | 1390 |
| Омлет с трюфелем и маскарпоне                                 | 1450 |

EVERY DAY  
9:00—13:00

# сладкое

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Круассан с джемом и сливочным маслом              | 590 |
| Запеканка с английским кремом                     | 990 |
| Сырники с домашним вареньем и фермерской сметаной | 890 |
| Пшённая каша с сыром маскарпоне и ягодами         | 750 |



oggi

антипасти

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Крокеты из сыра таледжио с черным трюфелем                 | 990  |
| * Крокеты с уткой и яблочным чатни                         | 990  |
| Картофель фри с трюфельным айоли                           | 1100 |
| Фритто Мисто с солеными лимонами                           | 1450 |
| * Маринованные сардины с чесноком и красным перцем         | 1350 |
| * Жареные артишоки с муссом из пармезана                   | 1450 |
| * Перцы Тоннато                                            | 1250 |
| * Наши фирменные блюда, которые мы рекомендуем попробовать |      |

# крудо

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| * Крудо из гребешка с оливковым маслом из Апулии и Боттарго             | 2390 |
| * Тартар из говядины с муссом из пармезана и картофелем фри на двоих    | 3700 |
| Крудо из дорадо с лимонным вареньем и зеленым чили                      | 2490 |
| * Карпаччо из говядины из стриплойна Прайм по рецепту Джузеппе Чиприани | 2790 |
| *мы можем приготовить для вас карпаччо с пармезаном и рукколой          |      |

# салюмерия\*

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| Чоризо Иберико                                                        | 950  |
| Ломо де Себо Иберико                                                  | 990  |
| Прошутто ди парма 16-месячной выдержки                                | 1150 |
| Сесина де Вака                                                        | 1900 |
| Хамон de Juviles Bellota 36-месячной выдержки                         | 5900 |
| Пекорино с грушей                                                     | 1250 |
| Манчего с черным трюфелем                                             | 1250 |
| *к сыру вы можете заказать томатное варенье или мед с черным трюфелем |      |
| Оливки ночаллара с сушеным орегано                                    | 650  |
| Пан кон томате                                                        | 690  |

BUONO!

LA BUONA  
TAVOLA INIZIA  
SEMPRE DA QUI

\* Так называют магазинчики в Италии, в которые можно зайти, купить немного салями и выпить бокал вина



# закуски

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| ★ Картофельный гратен с крабом и красной икрой | 1750 |
| Пате из утиной печени с сезонным вареньем      | 990  |
| ★ Гребешок с кремом из пастернака и сесиной    | 2900 |
| ★ Пармиджана из баклажанов                     | 1450 |
| Вителло тоннато                                | 1450 |
| *секретный рецепт спрашивайте у официанта      |      |

# салаты

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| ★ Наш фирменный Цезарь на двоих                         | 2900 |
| Салат с крабом, узбекскими томатами и оливками каламата | 2790 |
| Салат со свеклой и сыром шевр                           | 1290 |
| Зеленый салат с авокадо на гриле                        | 1100 |
| Салат по-каталонски с креветками                        | 1690 |

# суп

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Капеллетти с мортаделлой и пармезаном в бульоне из цесарки | 1100 |
| Суп из морепродуктов                                       | 2200 |
| *родом из провинции Ливорно                                | 2200 |

DOLCE  
FAR  
NIENTE

Пожалуйста, предупредите нас заранее  
о непереносимости определенных продуктов  
питания или аллергии

# паста и ризотто

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| * Ньокки с трубачом и черными лисичками                           | 2150 |
| Каламарата с морской белой рыбой, солеными лимонами и пангритатой | 2700 |
| * Каппеллаччи с тыквой и рагу из цесарки                          | 1590 |
| Спагетти Качо э пепе                                              | 1290 |
| Капеллини с Боттаргой                                             | 1650 |
| * Тальолини с рагу из ягненка и оливками каламата                 | 1650 |
| * Гарганелли с прошутто из утки, красным вином и сморчками        | 1850 |
| Чикателли с крабом                                                | 2650 |
| Алла Китара с креветками                                          | 2590 |
| Равиоли с телятиной, зеленым горошком и спаржей                   | 1790 |
| Ризотто с морепродуктами                                          | 2350 |
| Ризотто с гребешком и шалфеем                                     | 2690 |
| Ризотто с рагу из утиных ножек и сыром таледжио                   | 1850 |

BUONO!

# signature

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| * Фетучини FRESA на двоих                   | 6900 |
| Ригатони с лососем и красной икрой на двоих | 6100 |

CLASSIC  
PASTA





# горячее

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| * Котолетта алла миланезе с томатами и черным трюфелем на двоих | 7500 |
| Шницель с травяным маслом и мак-н-чиз                           | 1550 |
| Стриплойн с миксом радиккио и перечным соусом                   | 3900 |
| Осьминог с пюре и чоризо                                        | 3950 |
| Палтус с цукини, цельным горошком и соусом Коньяк XO            | 2490 |
| *мы можем приготовить для вас палтус в лигурийском стиле        |      |
| Филе миньон с кейлом, колотым миндалем и ореховым соусом        | 3700 |
| * Рулет из кролика с соусом порей                               | 2900 |
| *на мотив итальянского блюда Rotolo di coniglio                 |      |
| Телячья печень по-флорентийски                                  | 1850 |
| Вырезка ягненка со сморчками и артишоками                       | 3300 |
| * Филе дорадо со сливочным соусом и каперсами                   | 2490 |

## на компанию

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
|                                              | за 100 г |
| Рыба в соли/филе на гриле в соусе аква пацца | 1350     |
| Шатобриан с бататом фри                      | 2100     |
| * Тюрбо в белом вине с чесноком              | 1650     |
| * Бистекка алла фиорентина                   | 1690     |

# фокачча ди рекко

|                           |      |
|---------------------------|------|
| С бурратой и трюфелем     | 2450 |
| С розмарином и пармезаном | 1350 |
| С мортаделлой             | 2100 |

Фокачча ди рекко - один из символов Лигурии  
(провинция на севере Италии с центром в городе Генуя).

LIGURIA GENOVA

## гарниры

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Капоната из зеленых овощей с соусом Пунтарелла     | 890  |
| Брюссельская капуста с орехами и песто из петрушки | 690  |
| Картофельное пюре с пармезаном                     | 590  |
| Спаржа на пару                                     | 1590 |
| Овощи на гриле                                     | 1490 |
| Жареный шпинат                                     | 690  |



# десерты

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Панеттоне с соусом сабайон | 890  |
| Тирамису                   | 890  |
| Панна котта                | 850  |
| Ромовая баба XO            | 1790 |
| Макфлури алла итальяна     | 1900 |



@fresa.restaurant

fresa.restaurant

@fresas.group