



СЕЗОННОЕ МЕНЮ





В новом сезонном меню, созданном нашим бренд шефом Алексеем Бесединым, отразилась теплота и красочность этого времени года.

Легкая подача блюд сочетается с яркостью, насыщенностью, питательностью и согревающими свойствами.

В предложении представлены как адаптированные к России итальянские блюда, так и исключительно итальянские рецепты.

Недавняя поездка нашего бренд шефа на итальянское побережье Средиземного моря обогатила специальное осеннее предложение интересными и вкусными рецептами, которые уже давно стали близкими сердцу Российского гостя.

**Лосось
слабосоленный
с мягким сыром**

990 ₺

С каперсами, миксом из листьев салата и таджасскими оливками



**Язык
говяжий
с имбирным
соусом и зеленой
сальсой**

1 090 ₺

С каперсами,
пармезаном
и вялеными
томатами черри



**Артишоки
на гриле
с кремом из пармезана**

1 050 ₺

С каперсами, миксом из листьев салата и таджасскими оливками



**Ризотто пармиджано 890 ₽
с куриной печенью**

На курином бульоне, с сыром пармезан и печенью, припущенной с соусом демиглас и луком конфи



**Суп из фасоли 580 ₽
барлотти**

На говяжьем бульоне с овощами и фасолью, с добавлением телячьих щечек, говяжьего языка, специй и зелени



**Спагетти
Аламитричиано
с копченым беконом**

820 ₺

На томатной основе с луком, чесноком,
розмарином и сыром пекорино



**Тубетти с лососем
в сливочно-
трюфельном соусе**

1190 ₺

С добавлением трюфельной пасты,
соуса пилатти и лосося

**Жиго ягненка
с пряным нутом**

1 290 ₺

Голень ягненка, томленая с овощами и травами, подается с нутом и белыми грибами



**Палтус
с овощным соте**

1 550 ₺

С морковью, луком шалот и томатами черри



**Бразато
аль Бароло**

1 250 ₺

Говядина Топ Блэйд томленая с красным вином, травами, овощами и соусом демиглас. Подается с соусом порто и запеченными овощами: редисом, перцем, цукини, морковью, баклажаном, луком и шампиньонами



**Пицца с мортаделлой 1 090 ₽
и страчателлой**

Моцарелла, мортаделла,
страчателла, фисташки



**Пирог со сливой
и инжиром**

470 ₽

Теплый пирог со сливой, инжиром
и ароматом померанца.
Подается с пломбиром





Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию.

il FORNO
— GROUP —
SINCE 2006