

ЛАВКА			
Оливки Тонде / Белла ди Чериньола ..	670	Перчики с тунцом	990
Бри / Горгонзола	750	Мортаделла	850
Пекорино / Таледжо	750	Салями / Чоризо	850
Молитерно с чёрным трюфелем	850	Пршутто San Daniele D.O.P.	1190
Пармиджано Реджано	850	Антипаста Формаджио	3450
Перчики с рикоттой	890	Антипаста Карне	3690

БРУСКЕТТЫ

С пате из печени цыплёнка, мостардой и орехом пекан	890
С прошутто котто и томатным песто	890
С гуакамолe, креветками и печёными томатами	950

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 с каперсами и фетой	1490
🍷	Салат с артишоками карамелизированными грецкими орехами	1990/3450 M/L
	Перец рамиро с кремом из горгонзолы	1190
	Гуакамолe с томатной сальсой и начос	990
	Буррата со спелыми томатами / с чёрным трюфелем	1350
— Мы подаём буррату с бальзамическим уксусом Giuseppe Giusti, который производится в Модене с 1605 года.		
♡	Баклажан Алла Пармиджана	1550
🍷	Артишоки на гриле с Пармиджано Реджано	1750
🍷	Карпаччо из артишоков	1950
	Вителло тоннато	1390
♡	Страчателла с прошутто San Daniele D.O.P.	1390
	Карпаччо из осьминога с томатной сальсой и цитрусовым маслом	1950
	Фритто мисто из аргентинских креветок и кальмаров с майо из шпината	2390

КРУДО

	Сашими из лосося с домашним понзу	1190
	Севиче из дорадо с каперсами, томатами и соусом Тайгер милк	1590
	Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом Ладолемоно	1750
♡	Тартар из говядины со сливочным соусом	1390/2590 M/L
	Карпаччо ди манзо dry aged	1450

ПИЦЦА КРОКАНТЕ

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

Алла Дьявола	1650	Четыре сыра	1790
Груша горгонзола	1650	Пршутто San Daniele D.O.P.	1950
Мортаделла	1790	Тройной трюфель	3300

СУПЫ

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

ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ПАСТА:

Домашняя паста ежедневно готовится вручную нашими пастайоло с использованием муки из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и оливкового масла. Её исключительная свежесть отражает ту любовь и заботу, с которыми мы готовим её для вас.

	Равиоли со шпинатом и рикоттой с сыром Пекорино Сардо	1290
	Паппарделле Аль лимоне со шпинатом	1290
	Кавателли с тартаром из цукини и креветками	1550
♡	Тортелли с прошутто San Daniele D.O.P. и трюфельной пастой	1590
	Лазанья с рагу из мраморной говядины	1650
	Паппарделле с рагу из бычьих хвостов	1650
	Карамелле с крабом и маскарпоне	2250
{	Мальтальяти с рагу Барбареско	2690
	Тальятелле с креветками и вялеными томатами	2690
	Тальолини 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 считается одной из лучших в мире.

	Спагетти с вонголе	1750
	Спагетти карбонара by Salone в голове Пармиджано Реджано	1990
	Спагетти с филе сибаса и боттаргой	1990
{	Каламарата с прошутто San Daniele D.O.P., горгонзолой и грецким орехом	3100
	Орекьетте наполетане с крабом	3750
	Лингвини с морепродуктами	4550
	Спагетти «Алла Бузара» с лангустинами	5500

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РЫБА

Кальмар с перцем рамиро и чимичурри	1750
Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом Бер блан	2190
Лосось с соусом из фенхеля	2190
Черная треска с молодой спаржей	2950
Осьминог на гриле с пюре Робюшон и соусом Порто	2990

МЯСО

Польпетте из кролика с соусом сальса верде и овощами	1350
Бедро цыпленка с печеным перцем рамиро	1490
Котолетта Алла Миланезе из цыпленка с соусом Тоннато	1650
Телячья печень по-венециански с пюре Робюшон	1750
Пеппер-стейк с соусом из трех видов перца	2550
Стриплойн «Кафе де Пари» с френч фрайс	2690
Каре ягненка на гриле с печёным картофелем и артишоком	3500
Рибай dry aged (300гр) с зелёным салатом и френч фрайс	6900

ГАРНИРЫ

Греча с пармезаном	550	Узбекские томаты с крымским луком ..	790
Пюре Робюшон с трюфелем	650	Спаржа на гриле с пармезаном	990

ВОДА

San Benedetto	500 мл	770
Nedra	750 мл	1150
Saint-Geron	750 мл	1650

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

300 мл/550 мл

Маракуйя, облепиха, ромашка	590/950
Смородина, имбирь, куркума	590/950
Клубника, роза, ананас	590/950
Матча-капучино	450
Латте-питахайя	450

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

300 мл

Апельсин / Грейпфрут	590
Соларе	590
морковь, апельсин, маракуйя, кинза	
Верде Эра	590
яблоко, капуста, огурец, мята	
Дольче Вита	750
гранат, клубника, кокосовая вода	

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

200 мл/1000 мл

Домашний лимонад	550/2150
• клубника и молочный улун	
• грушевая содовая с щавелем	
• цитрусовый	
Cola / Cola zero	550
Матча с кокосовой водой и белым шоколадом	550
J Gasco Dry bitter tonic	650
Fever-Tree / Fever-TreeGinger beer	750

КОФЕ И КАКАО

Мы используем легендарный итальянский кофе Illy и варим его в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.

Эспрессо	370
Американо	420
Двойной эспрессо	430
Капучино	470
Латте	490
Капучино	490
на альтернативном молоке	
Классический какао	520

БАЛАНС ЕСТЬ



по совету
нутрициолога



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



Мы рады получить обратную связь salone.moscow@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 **Frantoio 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.

Prosciutto di San Daniele 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.

ОСНОВАН В 2020 ГОДУ

шеф-повар Андрей Полещук

управляющая Маргарита Васильева