

# МЕНЮ



## ОЛИВКОВЫЙ БАР

		50 г
 <b>Халкидики</b> <i>Полуостров Халкидики, Греция</i>		250
 <b>Каламата</b> <i>Окрестности города Каламата</i>		250
 <b>Ночеллара</b> <i>Оливки из Чериньолы, Италия</i>		250
 <b>Крымские</b> <i>Оливки с полуострова Крым, фермерские хозяйства</i>		350
 <b>Таджаские</b> <i>Выдержанные в масле Extra Virgin лигурийские оливки</i>		450

## АКВАРИУМ

<b>Устрица импортная</b> <i>С соусом Mignonette</i>	1 шт.	650
--	-------	-----



- Блюдо подходит для вегетарианцев

Все цены указаны в рублях. Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

---

## ЗАКУСКИ

---

<b>Ставрида в стиле анчоус</b>	105 г	550
<i>Свежая черноморская рыба, приготовленная по традиционному рецепту анчоусов</i>		
<b>Брускетта с трюфельной сальсой и мортаделлой</b>	127 г	600
<i>Солодовая чабатта, трюфельная сальса, мортаделла, рукола и фисташки</i>		
 <b>Вяленая свёкла с сыром страчателла</b>	120 г	650
<b>Паштет из индейки с вишней и орехом пекан</b>	195 г	650
<i>Индейка с вишнёвым конфитюром и бриошью</i>		
 <b>Антипасти сыров</b>	190 г	750
<i>Коллекция молодых сыров из нашей сыроварни</i>		
<b>Вителло тонато с вялеными томатами и каперсами</b>	180 г	700
<b>Карпаччо из лосося с руколой и сыром грюйер</b>	160 г	1 900
<i>Лосось с лимонным дрессингом, сыром грюйер и руколой</i>		
<b>Хлеб</b>	100 г	250
<i>Из нашей пекарни по традиционному рецепту региона Алтамура</i>		



- Блюдо подходит для вегетарианцев

---

## САЛАТЫ

---

-  **Салат с перцем рамиро и сыром фета** 215 г 550  
*Лёгкий салат с перцем рамиро, оливками, зелёным маслом и каперсами*
- Салат по-романски с вяленой уткой** 275 г 850
- Салат панцанелла с морепродуктами** 275 г 950
-  **Буррата на двоих** 655 г 2 500  
*С нашей сыроварни, на плато свежих томатов с соусом песто и ароматной руколой*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

-  **Пармиджана ди Меланзане** 175 г 650  
*Блюдо родом из Сицилии - запечённые баклажаны с томатным соусом наполи под сырной корочкой*
- Фрито мисто ди маре с соусом грибиш** 180/50 г 1 200  
*Черноморские мидии и рапаны в сливочном соусе*
- Гребешки со спаржей и сливочно-шафрановым соусом** 160 г 1 500

 - Блюдо подходит для вегетарианцев

---

## СУПЫ

---

 Томатный со страчателлой и трюфелем	280 з	750
Средиземноморский суп с морепродуктами	340 з	900
Римский с телятиной и домашней пастой	225 з	650

## ПАСТА | РИЗОТТО

---

Ротолло с рикотой и копчёными вонголе	300 з	650
Троффи с соусом песто и тартаром из томатов	330 з	750
Спагетти карбонара	275 з	750
Картофельные ньоки с рапанами и муссом из белых грибов	215 з	950
Ризотто с белыми грибами и страчателлой	290 з	1 200
Тальюлини с крабом в сливочно-икорном соусе	315 з	1 950

 - Блюдо подходит для вегетарианцев

---

## ПИЦЦА

---

 Маргарита	380 г	850
Пеперони с таджаскими оливками	435 г	850
Кватро формаджи	395 г	850
Кальцоне Скуниццо <i>томатный соус, моцарелла, рикотта, салями, мортаделла и базилик</i>	450 г	1 200
С мортаделлой, фисташками и страчателлой	575 г	1 200

## РЫБА | МЯСО

---

Кролик алла каччиаторе	290 г	1 250
Щёки говяжьё с полентой <i>С жемчужным луком</i>	245 г	1 250
Филе Дорадо запечённое по-римски с артишоками	225 г	1 700
Камбала на гриле <i>Цена указана за 100 гр/блюдо весовое</i>	100 г	1 700
Стейк рибай на гриле <i>Цена указана за 100 гр/блюдо весовое</i>	100 г	1 500

 - Блюдо подходит для вегетарианцев

---

## ГАРНИРЫ

 Овощи на гриле	130 г	300
 Картофель, запечённый с розмарином	200 г	300

## СОУС

Наполи	50 г	200
Перечный со сливками	50 г	200
Лимонный дрессинг	50 г	200
Песто	50 г	200

## ДЕСЕРТЫ

Французский флан с карамельным мороженым и орехом пекан	220 г	550
Тирамису	140 г	550
Ромовая баба с кремом шантильи	210 г	550
Сорбет из базилика	85 г	250

 - Блюдо подходит для вегетарианцев