
Коллекция

Осень – зима

АНТИПАСТО

- **Обновлённые брускетты на Ваш выбор:**
 - С тунцом, хумусом, вялеными томатами *160*
320 руб.
 - С хумусом, анчоусами и топенадом из маслин. *160*
160 руб.
 - Запечёнными на углях баклажанов и белыми грибами. *160* 160 руб.
 - С пастромами из копченой нерки и творожным сыром. *195* 320 руб.
 - С пармской ветчиной, запечённым сладким перцем и соусом Табаско. *160*
320 руб.
 - С томатами, запечённым сладким перцем и творожным сыром. *170*
320 руб.
 - С ростбифом, вялеными томатами, запечённым перцем и соусом Песто. *180*
320 руб.
 - С жареным в чесночном масле осьминогом с салатом микс. *180* 320 руб.
- **Фокачча с бурратой и томатами** *125/180/120* 850 руб.
Сливочный сыр из молока буйволицы на ароматной фокачче с томатами и базиликом.
- **Хумус из белой фасоли с пармезаном** *150/80* 360 руб.
Подается с ароматной фокаччей



- **Хумус из нута с боттаргой** 360 руб.
(натертая вяленая икра кефали) 150/80
Подается с ароматной фокаччей

СУП

- **Домашний щавелевый суп с яйцом и телятиной.** 400 460 руб.
- **Уха из стерляди и дальневосточной нерки.** 300 460 руб.

ПАСТА, РАВИОЛИ, РИЗОТТО

- **Цветные равиоли с лососем и рикоттой в сливочном соусе.** 250 560 руб.
- **Традиционные итальянские равиоли с тыквой и рикоттой.** 220 420 руб.
- **Традиционная паста из Сардинии «formaggelle galluresi» с картофелем, мятой и пармезаном.** 280 460 руб.
- **Паста с фисташковым песто и королевскими креветками.** 280 780 руб.
- **Паста с боттаргой (натёртая вяленая икра кефали) и морепродуктами.** 290 650 руб.
- **Ризотто с зелёной спаржей, фисташковым песто и трюфельным маслом.** 280 580 руб.

ГОРЯЧЕЕ

- **Кальмар, фаршированный запеченным картофелем под соусом Б а н ь я К а у д а .** 310 470 руб.
- **Кета запечённая с картофелем в сливочном соусе под сырной шапкой** 560 720 руб.

-
-
- **Страчетти из телятины в деревенском хлебе** *370/120/150* 860 руб.
с соусом демиглас и грибами
 - **Каннеллони по - сицилийски с телятиной и** 890 руб.
соусом из белых грибов *330*