CAFÈMILANO

ОСНОВНОЕ МЕНЮ
MAIN MENU

VIVA LA GASTRONOMIA ITALIANA

ЗАКУСКИ
APPETIZERS

Свежие артишоки с морепродуктами и листьями руколы – 1450 *RUB*
{ Fresh artichokes with seafood and arugula leaves }

Копченая форель, йогурт, каперсы new – 1990 *RUB*
{ Smoked trout, yogurt, capers }

Устрицы 1 шт. – 750 *RUB*
{ Oysters }

Крудо из сладкой креветки – 1500 *RUB*
{ Sweet shrimp crudo }

Крудо из дикого сибаса 100 гр. – 850 *RUB*
{ Wild sea bass crudo }

Крудо из дикого пагра 100 гр. – 1200 *RUB*
{ Wild pagra crudo }

Клешня камчатского краба 1 шт. – 4650 *RUB*
{ Crab }

Карпаччо из кабачков – 750 *RUB*
{ Zucchini carpaccio }

Карпаччо из тыквы, подмаринованной в красных апельсинах – 600 *RUB*
{ Pumpkin carpaccio marinated in red oranges }

Карпаччо из цветной капусты – 750 *RUB*
{ Cauliflower carpaccio }

Карпаччо из лосося с артишоками – 1600 *RUB*
{ Salmon carpaccio with artichokes }

Карпаччо из морского гребешка – 1800 *RUB*
{ Scallop Carpaccio }

Карпаччо из говядины с трюфелем – 2650 *RUB*
{ Beef carpaccio with truffle }

Карпаччо из осьминога с фенхелем – 2750 *RUB*
{ Octopus carpaccio with fennel }

Буратта с пармской ветчиной, виноградом и фисташками new – 1800 *RUB*
{ Buratta with Parma ham, grapes and pistachios }

Перец Тоннато с крабом – 1200 *RUB*
{ Tonnato pepper with crab }

Тартар лосось со страчателлой и зеленым горошком – 1450 *RUB*
{ Salmon tartare with strachatella and green peas }

Тартар краб/лосось/тунец с чипсами из кукурузы – 1550 *RUB*
{ Crab tartare/ salmon/ tuna with corn chips }

Тартар из тунца – 1200 *RUB*
{Tuna tartare}

Тартар из говядины с перцем и крошкой пармезана – 2100 *RUB*
{ Beef tartare with pepper and parmesan crumbs }

Вителло Тоннато – 1400 *RUB*
{ Vitello Tonnato }

Ассорти мясных деликатесов – 3500 *RUB*
{ Assorted meat delicacies }

Ассорти сыров – 2700 *RUB*
{ Assorted cheese }

САЛАТЫ
SALADS

Салат из мини-шпината с молодым козьим сыром – 1100 *RUB*
{ Mini spinach salad with young goat cheese }

Овощной салат с брынзой – 1750 *RUB*
{ Vegetable salad with white cheese }

Большой итальянский зелёный салат – 1300 *RUB*
{ Italian large green salad }

Салат из помидоров с листьями базилика и красным крымским луком – 1200 *RUB*
{ Tomato salad with basil leaves and red Crimean onion }

Салат с камчатским крабом, сыром страчателла, авокадо и томатами – 2100 *RUB*
{ Salad with Kamchatka crab, strachatella cheese, avocado and tomatoes }

Салат Ницарда с обжаренным тунцом – 1800 *RUB*
{ Nizzarda salad with fried tuna }

Салат с морепродуктами, фенхелем и сельдереем – 2900 *RUB*
{ Seafood salad, fennel and celery }

Салат с анчоусами, яйцом и авокадо new – 1700 *RUB*
{ Salad with anchovies, egg and avocado }

Салат с лангустинами и соусом каталана – 2200 *RUB*
{ Salad with langoustines and catalana sauce }

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPITIZERS

Жареные артишоки с кальмарами – 850 *RUB*
{ Fried artichokes with calamari }

Поджаренные грибочки с фондю из пармезана – 750 *RUB*
{ Roasted mushrooms with parmesan fondue }

Лангустины с авокадо – 950 *RUB*
{ Langoustines with avocado }

Фритто мисто – 1500 *RUB*
{ Fritto misto }

Гребешки с утиной печенью, трюфелем и шпинатом – 2800 *RUB*
{Scallops with duck liver, truffle and spinach }

Краб Термидор – 4700 *RUB*
{ Crab Thermidor }

Краб в перечном соусе – 4700 *RUB*
{ Crab in pepper sauce }

Печеный батат с Дор Блю – 950 *RUB*
{ Baked sweet potato with Dor Blue }

ПИЦЦА / ФОКАЧЧА
PIZZA / FOCACCIA

Пицца с трюфелем – 2300 *RUB*
{ Pizza with truffle}

Пицца Алла Диавола – 1950 *RUB*
{ Pizza Alla Diavola }

Римская пицца с домашней колбасой – 1300 *RUB*
{ Roman pizza with homemade sausage }

Пицца Четыре Сыра – 1600 *RUB*
{ Pizza Four Cheese }

Пицца Маргарита – 1100 *RUB*
{ Pizza Margherita }

Пицца Страчарита – 1200 *RUB*
{ Pizza Stracharita }

Пицца с горгондзолой и грушей – 1150 *RUB*
{ Pizza with gorgonzola and pear }

Пицца с камчатским крабом – 3250 *RUB*
{ Kamchatka Crab Pizza }

Римская пицца с утиным прошутто и руколой – 1700 *RUB*
{ Roman pizza with duck prosciutto and rucola }

Пицца с креветкой и кабачком – 1700 *RUB*
{ Pizza with shrimp and zucchini }

Фокачча с розмарином / с пармезаном / с песто и пармезаном / с чесноком – 450 *RUB*
{ Focaccia with rosemary / with parmesan / with pesto and parmesan / with garlic }

Бренд-шеф рекомендует добавить дополнительно трюфель
Стоимость Трюфель 1 гр 300₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИТЕ ЭТУ ИНФОРМАЦИЮ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ. ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОЛНОМУ СОСТАВУ БЛЮД НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ

RESTAURANTS BY EMIN AGALAROV

Все акции и новости в нашем телеграм-канале t.me/AgalarovRestNR

CAFÈMILANO

ОСНОВНОЕ МЕНЮ
MAIN MENU

VIVA LA GASTRONOMIA ITALIANA

СУПЫ
SOUPS

Зелёный минестроне – **550** *RUB*
{ Green minestrone }

Крем-суп из брокколи с лососем – **850** *RUB*
{ Broccoli cream soup with salmon }

Кукурузный суп с креветками – **1200** *RUB*
{ Corn soup with shrimp }

Суп из даров моря – **1100** *RUB*
{ Seafood soup }

Суп с пельменями тортеллини – **950** *RUB*
{ Soup with tortellini dumplings }

Суп из петуха с белыми грибами и домашней пастой – **750** *RUB*
{ Rooster soup with porcini mushrooms and homemade pasta }

ПАСТА/РИЗОТТО
PASTA/RISOTTO

Лазанья из говядины – **1350** *RUB*
{ Beef lasagna }

Ньокки с лангустинами – **950** *RUB*
{ Gnocchi with langoustines }

Трюфельная каламарата с тартаром из говядины – **2400** *RUB*
{ Truffle calamarata with beef tartare }

Тальятелле с аргентинскими креветками – **1500** *RUB*
{ Tagliatelle with Argentine shrimp }

Тальятелле с чёрным трюфелем – **1800** *RUB*
{ Tagliatelli with black truffle }

Папарделли с белыми грибами – **1200** *RUB*
{ Pappardelle with porcini mushrooms }

Папарделли с кроликом – **950** *RUB*
{ Papardelli with rabbit }

Паккери с дикой рыбой – **1450** *RUB*
{ Wild fish paccheri }

Казаречче с телятиной и листьями руколы – **1400** *RUB*
{ Casareccewith veal and rucola leaves }

Спагетти Алио-Олио Пеперончино – **750** *RUB*
{ Spaghetti Alio-Olio Peperoncino }

Спагетти Аль Карточчио с вонголе – **1500** *RUB*
{ Spaghetti Al Cartoccio with vongole }

Лингвини с дарами моря – **1900** *RUB*
{ Linguini with seafood }

Ризотто с томатами и диким сибасом – **1450** *RUB*
{ Risotto with tomatoes and wild sea bass }

Ризотто с белыми грибами – **1300** *RUB*
{ Risotto with porcini mushrooms }

Ризотто с лангустинами и спаржей – **1500** *RUB*
{ Risotto with langoustines and asparagus }

Ризотто с шафраном и фалангой краба – **3700** *RUB*
{ Risotto with saffron and crab phalanx }

РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ
FISH / SEAFOOD

Рыбное соте с соусом из сезонных вонголе с чиабаттой – **2500** *RUB*
{ Fish sauté with seasonal vongole sauce with ciabatta }

Лосось с запечённой капустой и вешенками – **2350** *RUB*
{ Salmon with baked cabbage and oyster mushrooms }

Мидии в томатном соусе с чесночной чиабаттой – **1600** *RUB*
{ Mussels in tomato sauce with garlic ciabatta }

Дикий сибас, запеченный в луке порей 100г. – **850** *RUB*
{ Wild sea bass baked in leek }

Дикий сибас в черной соли 100г. – **850** *RUB*
{ Wild sea bass in black salt }

Осьминог на гриле с капонатой и страчателлой – **2850** *RUB*
{ Grilled octopus with caponata and stracciatella }

Фаланга краба с толченым картофелем и топленым маслом – **1750** *RUB*
{ Phalanx of crab with mashed potatoes and melted butter }

Палтус Аль Карточчио с боттаргой и помидорами new – **2100** *RUB*
{ Halibut Al Cartoccio with bottarga and tomatoes }

Дорадо с томатами и таджасскими оливками – **1750** *RUB*
{ Dorado with tomatoes and Tajas olives }

ПТИЦА/МЯСО
POULTRY / MEAT

Филе говядины с белыми грибами – **2500** *RUB*
{ Beef filet with porcini mushrooms }

Телячья печень с выпаренным бальзамиком – **1200** *RUB*
{ Veal liver with evaporated balsamic }

Цыплёнок с томатами – **1800** *RUB*
{ Chicken with tomatoes }

Стейк Рибай 100г. – **1400** *RUB*
{ Rib eye steak }

Каре ягненка – **2600** *RUB*
{ Rack of lamb }

Стейк Россини с черным трюфелем – **4650** *RUB*
{ Rossini steak with black truffle }

Телятина Миланезе – **3100** *RUB*
{ Veal Milanese }

Филе миньон – **3200** *RUB*
{ Filet mignon }

Паярд из телятины – **2400** *RUB*
{ Veal payard }

Стейк Миньон с креветками и соусом биск new – **3200** *RUB*
{ Steak Mignon with shrimp and bisque sauce }

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Отварной картофель – **350** *RUB*
{ Boiled potatoes }

Картошка фри с пармезаном и трюфельным маслом – **450** *RUB*
{ French fries with parmesan and truffle oil}

Картофель, запечённый с розмарином – **350** *RUB*
{ Baked potatoes with rosemary }

Картофельное пюре с чёрным трюфелем – **350** *RUB*
{ Mashed potatoes with black truffle }

Овощи на гриле – **650** *RUB*
{ Grilled vegetables }

Батат фри с пармезаном и трюфельным маслом – **650** *RUB*
{ Sweet potato fries with parmesan and truffle oil }

Дикий рис – **350** *RUB*
{ Wild rice }

Запечённая спаржа с пармезаном – **1600** *RUB*
{ Baked asparagus with parmesan }

Бренд-шеф рекомендует добавить дополнительно трюфель
Стоимость Трюфель 1 гр 300₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИТЕ ЭТУ ИНФОРМАЦИЮ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ. ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОЛНОМУ СОСТАВУ БЛЮД НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ

RESTAURANTS BY EMIN AGALAROV

Все акции и новости в нашем телеграм-канале t.me/AgalarovRestNR