

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

SEASONAL MENU

Тартар лосось со страчателлой и зеленым горошком { Salmon tartare with strachatella and green peas }	- 1450 RUB	Печеный батат с Дор Блю { Baked sweet potato with Dor Blue }	- 700 RUB	Ризотто с шафраном и фалангой краба { Risotto with saffron and crab phalanx }	- 4200 RUB
Перец тонато с крабом { Tonato pepper with crab }	- 1100 RUB	Суп с перепелкой { Quail soup }	- 750 RUB	Батат фри с пармезаном и трюфельным маслом { Sweet potato fries with parmesan and truffle oil }	- 650 RUB
Салат с langoustines и соусом каталана { Salad with langoustines and catalana sauce }	- 2200 RUB	Трюфельная каламарата с тартаром из говядины { Truffle calamarata with beef tartare }	- 2400 RUB		

ЗАКУСКИ

APPETIZERS

Свежие артишоки с морепродуктами и листьями рукоты { Fresh artichokes with seafood and arugula leaves }	- 1450 RUB	Карпаччо из тыквы, подмаринованной в красных апельсинах { Pumpkin carpaccio marinated in red oranges }	- 600 RUB	Тартар краб/лосось/тунец с чипсами из кукурузы { Crab tartare/ salmon/ tuna with corn chips }	- 1550 RUB
Устрицы 1 шт. { Oysters }	- 750 RUB	Карпаччо из кабачков { Zucchini carpaccio }	- 700 RUB	Тартар из тунца { Tuna tartare }	- 1200 RUB
Крудо из сладкой креветки { Sweet shrimp crudo }	- 1500 RUB	Карпаччо из цветной капусты { Cauliflower carpaccio }	- 550 RUB	Тартар из говядины с перцем и крошкой пармезана { Beef tartare with pepper and parmesan crumbs }	- 1700 RUB
Крудо из дикого сибаса 100 гр. { Wild sea bass crudo }	- 850 RUB	Карпаччо из лосося с артишоками { Salmon carpaccio with artichokes }	- 1600 RUB	Вителло Тоннато { Vitello Tonnato }	- 1250 RUB
Крудо из дикого пагра 100 гр. { Wild pagra crudo }	- 1200 RUB	Карпаччо из говядины с трюфелем { Beef carpaccio with truffle }	- 2450 RUB	Ассорти мясных деликатесов { Assorted meat delicacies }	- 3500 RUB
Клешня камчатского краба 1 шт. { Crab }	- 4650 RUB			Ассорти сыров { Assorted cheese }	- 2700 RUB

САЛАТЫ

SALADS

Салат из мини-шпината с молодым козьим сыром { Mini spinach salad with young goat cheese }	- 1100 RUB	Салат из помидоров с листьями базилика и красным крымским луком { Tomato salad with basil leaves and red Crimean onion }	- 1200 RUB	Салат Ницарда с обжаренным тунцом { Nietzsche salad with fried tuna }	- 1800 RUB
Овощной салат с брынзой { Vegetable salad with white cheese }	- 1750 RUB	Салат с камчатским крабом, сыром страчателла, авокадо и томатами { Salad with Kamchatka crab, strachatella cheese, avocado and tomatoes }	- 2100 RUB	Салат с морепродуктами, фенхелем и сельдереем { Seafood salad, fennel and celery }	- 2900 RUB
Большой итальянский зелёный салат { Italian large green salad }	- 1300 RUB			Буратта с помидорами { Buratta with tomatoes }	- 1650 RUB

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Жареные артишоки с кальмарами { Fried artichokes with squid }	- 850 RUB	Лангустины с авокадо { Langoustines with avocado }	- 950 RUB	Краб Термидор { Crab Thermidor }	- 4700 RUB
Поджаренные грибочки с фондю из пармезана { Toasted mushrooms with parmesan fondue }	- 750 RUB	Фритто мисто { Fritto misto }	- 1500 RUB	Краб в перечном соусе { Crab in pepper sauce }	- 4700 RUB
		Гребешки с утиной печенью, трюфелем и шпинатом { Scallops with duck liver, truffle and spinach }	- 2300 RUB		

СУПЫ


SOUPS

Зелёный минестроне { Green minestrone }	- 550 RUB	Суп из даров моря { Seafood soup }	- 1050 RUB	Суп из петуха с белыми грибами и домашней пастой { Rooster soup with porcini mushrooms and homemade pasta }	- 750 RUB
Крем-суп из брокколи с лососем { Broccoli cream soup with salmon }	- 850 RUB	Суп с пельменями тортеллини { Soup with tortellini dumplings }	- 950 RUB		
Кукурузный суп с креветками { Corn soup with shrimp }	- 900 RUB				

ПИЦЦА / ФОКАЧЧА

PIZZA / FOCACCIA

Пицца с трюфелем { Pizza with truffle }	- 2300 RUB	Пицца Маргарита { Pizza Margherita }	- 1100 RUB	Пицца Четыре Сыра { Pizza Four Cheese }	- 1600 RUB
Пицца Алла Диавола { Pizza Alla Diavola }	- 1950 RUB	Пицца Страчарита { Pizza Stracharita }	- 1200 RUB	Римская пицца с утиным прошутто и рукотой { Roman pizza with duck prosciutto and rucola }	- 1700 RUB
				Пицца с креветкой и кабачком { Pizza with shrimp and zucchini }	- 1700 RUB

 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

Римская пицца с домашней колбасой { Roman pizza with homemade sausage }	- 1300 RUB	Пицца с горгонзолой и грушей { Pizza with gorgonzola and pear }	- 1150 RUB	Фокачча с песто и пармезаном { Focaccia with pesto and parmesan }	- 450 RUB
Фокачча с розмарином { Focaccia with rosemary }	- 250 RUB	Фокачча с пармезаном { Focaccia with parmesan }	- 350 RUB	Фокачча с чесноком { Focaccia with garlic }	- 250 RUB

ПАСТА/РИЗОТТО

PASTA/RISOTTO

Спагетти Алио-Олио Пеперончино { Spaghetti Alio-Olio Peperoncino }	- 750 RUB	Ньокки с лангустинами { Gnocchi with langoustines }	- 950 RUB	Лингвини с дарами моря { Linguine with seafood }	- 1900 RUB
Папарделли с белыми грибами { Porcini papardelli mushrooms }	- 1200 RUB	Паккери с дикой рыбой { Packery with wild fish }	- 1450 RUB	Папарделли с кроликом { Papardelli with rabbit }	- 950 RUB
Ризотто с белыми грибами { Porcini mushroom risotto }	- 1300 RUB	Ризотто с томатами и диким сибасом { Risotto with tomatoes and wild sea bass }	- 1450 RUB	Лазанья из говядины { Beef lasagna }	- 1350 RUB
Ризотто с чёрным трюфелем { Black truffle risotto }	- 1800 RUB	Ризотто с лангустинами и спаржей { Risotto with langoustines and asparagus }	- 1500 RUB	Казаречче с телятиной и листьями руколы { Casarecce with veal and rucola leaves }	- 1400 RUB
Тальятелле с чёрным трюфелем { Tagliatelli with black truffle }	- 1800 RUB	Тальятелле с аргентинскими креветками { Tagliatelle with Argentine shrimp }	- 1500 RUB		
		Спагетти Аль Карточчио с вонголе { Spaghetti Al Car toccio with vongole }	- 1500 RUB		

РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ

FISH/SEAFOOD

Рыбное соте с соусом из сезонных вонголе с чабаттой { Fish sauce with seasonal vongole sauce with ciabatta }	- 2500 RUB	Дикий сибас, запеченный в луке порей 100г. { Wild sea bass baked in leek }	- 850 RUB	Дорадо с томатами и таджасскими оливками { Dorado with tomatoes and Tajas olives }	- 1750 RUB
Лосось с запечённой капустой и вешенками { Salmon with baked cabbage and oyster mushrooms }	- 2200 RUB	Дикий сибас в черной соли 100г. { Wild sea bass in black salt }	- 850 RUB	Палтус с запеченным картофелем { Halibut with baked potatoes }	- 1850 RUB
		Осьминог на гриле с капонатой и страчателлой { Grilled octopus with caponata and stracciatella }	- 2850 RUB		

ПТИЦА/МЯСО


BIRD/MEAT

Филе говядины с белыми грибами { Beef filet with porcini mushrooms }	- 2500 RUB	Стейк Рибай 100г. { Rib eye steak }	- 1400 RUB	Телятина Миланезе { Veal Milanese }	- 3100 RUB
Утиная ножка с гречкой и артишоками { Duck leg with buckwheat and artichokes }	- 1800 RUB	Каре ягненка { Rack of lamb }	- 2300 RUB	Филе миньон { Filet mignon }	- 3200 RUB
Цыплёнок с томатами { Chicken with tomatoes }	- 1800 RUB	Стейк Россини с черным трюфелем { Rossini steak with black truffle }	- 4650 RUB	Паярд из телятины { Veal payard }	- 2400 RUB

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

Отварной картофель { Boiled potatoes }	- 350 RUB	Картофельное пюре с чёрным трюфелем { Mashed potatoes with black truffle }	- 350 RUB	Дикий рис { Wild rice }	- 350 RUB
Картошка фри с пармезаном и трюфельным маслом { French fries with parmesan and truffle oil }	- 450 RUB	Овощи на гриле { Grilled vegetables }	- 650 RUB	Запечённая спаржа с пармезаном { Baked asparagus with parmesan }	- 1100 RUB
Картофель, запечённый с розмарином { Baked potatoes with rosemary }	- 350 RUB				

 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

CAFÈMILANO

БЕЗЕ С ЯГОДАМИ MERINGUE WITH BERRIES	750
ВАРЕНЬЕ АССОРТИ ASSORTED JAM	350
ВАНИЛЬНЫЙ ЭКЛЕР VANILLA ECLAIR	200
МИНДАЛЬНЫЙ ДАКУАЗ С КЛУБНИКОЙ ALMOND DESSERT WITH STRAWBERRIES	750
ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ YOGURT CAKE	450
КОКОСОВАЯ ПАННА-КОТТА COCONUT PANNA COTTA	850
КОНФЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШТ) SWEETS IN THE ASSORTMENT (1 PC)	150
ЛИМОННЫЙ ТАРТ LEMON TART	450
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ MERINGUE ROLL	750
МЕДОВИК HONEY CAKE	550
НАПОЛЕОН NAPOLEON	450
ПИРОГ СЛИВА-ЯБЛОКО PIE PLUM-APPLE	550
СМЕТАННИК С ГОЛУБИКОЙ SOUR CREAM WITH BLUEBERRIES	450
ТРУБОЧКА DESSERT WAFFLE TUBE	300
ТАРТ С ВИШНЕЙ CHERRY CAKE	450
ТИРАМИСУ TIRAMISU	500
ТАРТ С ХУРМОЙ CAKE WITH PERSIMMON	650
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ TRUFFLE CAKE	650
ШОКОЛАДНЫЙ ЭКЛЕР CHOCOLATE ECLAIR	200

