

## DOLCI E DIGESTIVI

К каждому десерту мы подобрали особенный дижестив, рекомендуем попробовать это сочетание:

Семифредо с имбирными цукатами .....	550
Nocino Benvenuti	890
Меренга с ванильным джелато и вареньем из малины ...	650
Amaro Della Donna Selvatica	1200
Профитроли с горячим шоколадом .....	750
Hine VSOP	1100
♥ Торта ди формаджио .....	750
Limoncello Salone	610
Тирамису на кофейной комбуче .....	850
Fragolino	950
Ла торта Salone .....	890
Bourgoin Pineau des Charentes	1200

**Limoncello** – один из важнейших напитков в итальянской культуре. Наш настаивается на цедре спелых лимонов, листьях кафирского лайма и вербене.

**Торта ди формаджио** – наш легендарный десерт на основе сливочного сыра и бурбонской ванили, который вы также можете взять с собой в формате целого торта в праздничной упаковке. А если оформить предзаказ, мы сможем доставить его к вам домой или в офис в удобное для вас время. 7500

**Ла торта Salone** – наш новый десерт, вдохновлённый главными кондитерскими хитами ресторана: торта ди формаджио и тирамису. В нем мы объединили лучшее от обоих десертов, чтобы вам больше не приходилось выбирать между ними. 8900

## Beverage

### COFFEE

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

Эспрессо .....	350
Двойной эспрессо .....	420
Кофе без кофеина .....	420
Капучино .....	420
Латте .....	450
Капучино .....	490

на альтернативном молоке

### LEMONADE

200мл / 1000мл

Домашний лимонад .....	490 / 1900
• малина с чабрецом	
• личи-маракуйя	
Cola .....	510
Wostok .....	550
Сок Yoga .....	350

### WATER

San Benedetto naturale .....	500мл	650
San Benedetto frizzante .....	500мл	650

### FRESH JUICE

Апельсин / Грейпфрут .....	300мл	490
----------------------------	-------	-----

### HOT DRINKS

300мл / 550мл

Травяной с мёдом .....	450 / 790
Ройбуш с красным апельсином ..	450 / 790
Гречишный с персиком .....	450 / 790
Ассам .....	450
Сенча .....	450
Эрл грей .....	450



Калорийность  
блюда

Мы рады получить обратную связь  
salone.feedback@italyco.rest

English  
menu



# Salone

## pasta & bar

Важнейшими элементами в итальянской кухне являются **оливковое масло**, **бальзамический уксус** и, конечно же, **пармезан**.

К выбору этих продуктов мы подходим с особой тщательностью, ведь их качество во многом определяет вкус блюда.

Оливковое масло **Lorenzo** изготавливается из оливок сорта Ночеллара-дель-Беличе, отличающихся мягким вкусом, собранных вручную в западной и центральной частях острова Сицилия.

Бальзамический уксус **Varvello** производится по оригинальному рецепту 1921 года и выдерживается в старинных погребах города Модена на протяжении 12 лет. Его вкус идеально сбалансирован, а качество подтверждается отличительным знаком **D.O.P.**

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.

## RISTORANTE ITALIANO DAL 2020

шеф-повар Денис Лукьяненко

управляющая Кристина Новик

## BRUSCHETTE

С пате из печени цыплёнка . . . . .	790
С прошутто котто и томатным песто . . . . .	790
С лососем и сливочным сыром . . . . .	950

## ANTIPASTI E INSALATI

Insalata Classica . . . . .	1100
с яйцом — 1200      с крабом — 1890	

**Insalata Classica** – традиционный итальянский салат из листьев и свежих овощей.  
Мы подаем его с редисом, спаржей, брокколи и бобами эдамаме.

Зеленый салат с авокадо и томатами . . . . .	1100
Салат alla greca . . . . .	1290
Перец рамиро с кремом из горгонзолы . . . . .	950
Гуакамоле . . . . .	990
Буррата со спелыми томатами/с трюфелем . . . . .	990
♥ Баклажан alla parmigiana . . . . .	1350
Вителло тоннато . . . . .	1100
♥ Страчателла с прошутто San Daniele D.O.P. . . . .	1190
Фритто мисто . . . . .	2100

Мы привезли **Prosciutto di San Daniele D.O.P.** из региона Фриули-Венеция-Джулия. В этой местности альпийские горные ветра смешиваются с адриатическими, за счёт чего прошутто, созревающий на открытом воздухе, имеет сложный и насыщенный вкус.

## CRUDI

Сашими из лосося с авокадо и соусом домашний понзу . . . . .	1250
Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом ладолемоно . . . . .	1350
<b>Ладолемоно</b> – традиционный греческий соус из лимонного сока и оливкового масла.	
Севиче из дорадо с каперсами, томатами и соусом тайгер милк . . . . .	1350
♥ Тартар из говядины со сливочным соусом . . . . .	1100/1990 small/big

## ZUPPE

Тортеллини в бульоне . . . . .	790
Суп из неаполитанских томатов с морепродуктами . . . . .	1390



## SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

Пеппер стейк с соусом из трех видов перца . . . . .	2350
Рибай <b>dry aged</b> (300gr) с зеленым салатом и френч фрайс . . . . .	5500
Кальмар с перцем рамиро и чимичурри . . . . .	1450
Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом бер блан . . . . .	2100
Стейк из лосося с вонголе . . . . .	2350

## GANGSTA PASTA

### HOMEMADE PASTA:

Наши пастайоло ежедневно готовят домашнюю пасту вручную из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и небольшого количества оливкового масла. Процесс приготовления происходит прямо в зале, чтобы вы всегда могли убедиться в её исключительной свежести и почувствовать те любовь и заботу, с которыми мы готовим её для вас.

Равиоли со шпинатом и рикоттой . . . . .	990	
Кавателли с тартаром из цуккини и креветками . . . . .	1190	
Лазанья с ragu из мраморной говядины . . . . .	1250	
♥ Тортелли с прошутто San Danielle D.O.P. и трюфельной пастой . . . . .	1250	
Карамелле с крабом и маскарпоне . . . . .	1490	
BIG {	Мальтальяти с ragu Barbaresco . . . . .	2100
	Тальятелле с креветками и вялеными томатами . . . . .	2100
	Тальолини тартуфо . . . . .	2450
	Паппарделле с прошутто San Danielle D.O.P., горгонзолой и грецким орехом . . . . .	2550

### PASTA DI FABBRICA 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 по праву считается одной из лучших в мире.

Спагетти карбонара . . . . .	1790	
BIG {	Каламарата аль помодоро с трюфелем . . . . .	2750
	Орекьетте наполетана с крабом . . . . .	2950
	Лингвини с морепродуктами . . . . .	3650

## PIZZA PAZZA

♥ Томаты со сметаной . . . . .	890
Страчателла с прошутто . . . . .	1550
Страчателла с крабом . . . . .	1750
«Сумасшедшая» пицца, вдохновлённая культовым итальянским стритфудом – pizza fritta. Основу мы обжариваем на оливковом масле и добавляем сумасшедшие по вкусу и сочетанию начинки.	

## PIZZA ROMANA

Трюфельная салями . . . . .	1490
Мортаделла . . . . .	1490
Четыре сыра . . . . .	1550
Страчателла с прошутто . . . . .	1750
Tripple Truffle . . . . .	2490

## BOTTEGA

Оливки Тонде . . . . .	590	Перчики с рикоттой . . . . .	690
Испанские оливки . . . . .	590	Перчики с тунцом . . . . .	750
Бри . . . . .	590	Мортаделла . . . . .	690
Горгонзола . . . . .	590	Салями . . . . .	690
Пекорино Сардо . . . . .	590	Чоризо . . . . .	690
Пармиджано Реджано . . . . .	650	Прошутто San Danielle D.O.P. . . . .	1100
Antipasto formaggio . . . . .	2890	Antipasto carne . . . . .	3150