

OSTERIO  MARIO
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

Меню

*Нежное солнце Тосканы, синее море
Апулии, темперамент Кампаньи, статъ
Капри и гордость Сицилии, легкость Рима
и актуальность Милана – это то, что вы
найдёте не только на просторах Италии,
но и в нашем меню.*

Марио



РИМСКАЯ ПИЦЦА

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ И АРТИШОКИ

Томатный соус, моцарелла, пепперони-джем, говяжьи щечки, артишоки, шампиньоны, базилик

б 32 | ж 36 | у 78 | ккал 771
300 г • 570 Р

ТОМАТЫ И СТРАЧАТЕЛЛА

Спелые томаты, моцарелла, базилик и оливковое масло

б 31 | ж 25 | у 71 | ккал 638
285 г • 490 Р

ТРЮФЕЛЬНАЯ САЛЯМИ

Сливочно-томатный соус, моцарелла, трюфельная салями

б 35 | ж 33 | у 71 | ккал 726
290 г • 520 Р

ЦЕЗАРЬ

Соус Цезарь, моцарелла, куриная грудка, ромейн, вяленые томаты и пармезан

б 44 | ж 74 | у 72 | ккал 1141
360 г • 560 Р

КАРБОНАРА

Моцарелла, сливочный соус, бекон, желток, пармезан

б 36 | ж 53 | у 69 | ккал 904
270 г • 520 Р

КРЕВЕТКИ И ЦУККИНИ

Сливочно-томатный соус, моцарелла, тигровые креветки, цуккини, шпинат

б 35 | ж 39 | у 75 | ккал 803
330 г • 590 Р

ФОКАЧЧА И ХЛЕБ

ФОКАЧЧА

Песто / моцарелла / розмарин с морской солью

б 15 | ж 19 | у 83 | ккал 580 / б 20 | ж 19 | у 82 | ккал 587 / б 15 | ж 18 | у 81 | ккал 575
130 г • 170 Р

ЖЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Запеченный жерновой хлеб с чесноком и пармезаном

б 7 | ж 9 | у 33 | ккал 246
65 г • 140 Р

ПИЦЦА

Мы готовим наше тонкое и хрустящее тесто из итальянской пшеничной муки мягких сортов. Размер пиццы традиционный (30 см)

МАРГАРИТА КЛАССИЧЕСКАЯ

Моцарелла Фиор де латте, томатный соус и базилик

б 33 | ж 34 | у 88 | ккал 787
300 г • 380 Р

АССОРТИ ИТАЛИИ

Пикантная колбаска, бекон, оливки, артишоки, каперсы и томаты

б 43 | ж 56 | у 89 | ккал 1041
370 г • 570 Р

ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ

Мортаделла с фисташками и трюфельный соус

б 41 | ж 58 | у 85 | ккал 1043
320 г • 520 Р

ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, кальмары, мидии без ракушек, лосось и томленный в белом вине и сливках шпинат

б 66 | ж 42 | у 89 | ккал 986
375 г • 690 Р

МЯСНАЯ ПИЦЦА «МАРИО»

Говядина, индейка, бекон, томаты и розмарин

б 63 | ж 63 | у 89 | ккал 1173
390 г • 620 Р

4 СЫРА С ГРУШЕЙ

Сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла, чеддер, мёд, грецкий орех, карамелизированная груша и листья Melissa

б 59 | ж 68 | у 120 | ккал 1331
410 г • 570 Р

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ

Сливочно-сырный соус, лесные грибы, петрушка, трюфельное масло

б 40 | ж 47 | у 87 | ккал 937
320 г • 410 Р

ПЕППЕРОНИ

б 44 | ж 55 | у 87 | ккал 1018
270 г • 490 Р

ПИЦЦА ГРИЛЛЯТТА С ОВОЩАМИ

Овощи гриль, томатный соус, моцарелла, соус песто и базилик

б 31 | ж 56 | у 130 | ккал 1051
340 г • 440 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

б 18 | ж 28 | у 1 | ккал 321

90/35 г • 470 Р

СЫР СТРАЧАТЕЛЛА С ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ

б 11 | ж 18 | у 6 | ккал 242

70/15/15 г • 430 Р

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

б 15 | ж 20 | у 2 | ккал 210

70/45 г • 490 Р

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Телятина, соус из тунца и каперсы

б 25 | ж 39 | у 1 | ккал 486

80/70 г • 570 Р

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Томаты, каперсы, цитрусовая заправка

б 17 | ж 32 | у 5 | ккал 370

120 г • 490 Р

АНТИПАСТИ

Три вида сыра, три вида мясных деликатесов, пепперони-джем, мусс из тунца, оливки, каперсы

б 42 | ж 66 | у 24 | ккал 890

230 г • 990 Р

ОЛИВКИ КАЛАМАТА

б 2 | ж 29 | у 3 | ккал 280

70 г • 250 Р

ПЕРЧИКИ ХАЛАПЕНЬО ФАРШИРОВАННЫЕ

МЯГКИМ СЫРОМ

б 2 | ж 29 | у 3 | ккал 280

70 г • 210 Р

АРТИШОКИ МАРИНОВАННЫЕ

б 2 | ж 7 | у 4 | ккал 91

100 г • 250 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНО

Баклажаны, пармезан, моцарелла, томаты, базилик

б 20 | ж 83 | у 87 | ккал 875

210 г • 455 Р

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД ПАРМЕЗАНОМ

б 19 | ж 33 | у 17 | ккал 434

140/20 г • 420 Р

БРУСКЕТТЫ МАРИО

ФИТНЕС-БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ

Ромейн, запеченный лосось, соус «белое вино» с фенхелем

б 9 | ж 18 | у 7 | ккал 223

110 г • 310 Р

БРУСКЕТТА С КОЗЬИМ СЫРОМ

б 4 | ж 14 | у 22 | ккал 233

75 г • 240 Р

БРУСКЕТТА С ГОРГОНЗОЛОЙ

Горгонзола, апельсиновая мостарда, кресс-салат, лесной орех

б 7 | ж 15 | у 19 | ккал 242

70 г • 230 Р

БРУСКЕТТА С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

б 4 | ж 12 | у 20 | ккал 206

80 г • 230 Р

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

б 9 | ж 14 | у 13 | ккал 214

80 г • 265 Р



СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

б 27 | ж 48 | у 21 | ккал 606

280 г • 515 Р

КАЧУККО

Томатный суп с морепродуктами

б 29 | ж 30 | у 28 | ккал 489

400 г • 570 Р

ТОМАТНЫЙ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

б 7 | ж 19 | у 22 | ккал 283

300 г • 450 Р

РИБОЛЛИТА С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

б 15 | ж 18 | у 33 | ккал 309

320 г • 440 Р

ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

б 5 | ж 6 | у 21 | ккал 157

300 г • 345 Р

КУРИНЫЙ СУП С ОРЕКЪЕТТИ

Крепкий куриный бульон, курица и паста орекьетти

б 22 | ж 11 | у 28 | ккал 305

330 г • 385 Р



САЛАТЫ

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ

Цитрусовая заправка, бальзамический крем, тыквенные семечки

б 8 | ж 40 | у 6 | ккал 408

140 г • 390 Р

САЛАТ С ТУНЦОМ

Свежий тунец, мусс из тунца, салатные листья, вяленые томаты, куриное яйцо, картофель, анчоусное масло, цитрусовая заправка

б 21 | ж 67 | у 11 | ккал 782

220 г • 535 Р

САЛАТ С ТЕПлыми БАКЛАЖАНАМИ

И КОЗЬИМ СЫРОМ

Шпинат, бальзамическая заправка, вяленые томаты, хрустящее киноа, кервель

б 7 | ж 41 | у 62 | ккал 471

195 г • 490 Р

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

Осьминог, картофель, вяленые томаты, оливки таджасские, соус ситронет

б 26 | ж 31 | у 8 | ккал 426

195 г • 610 Р

КАПРЕЗЕ

С моцареллой Фиор де латте / с сыром страчателла

б 22 | ж 46 | у 7 | ккал 523 / б 16 | ж 39 | у 5 | ккал 443

240 г • 490 Р / 210 г • 510 Р

ЦЕЗАРЬ

Курица / креветки

б 27 | ж 44 | у 13 | ккал 561 / б 25 | ж 27 | у 12 | ккал 392

200 г • 475 Р / 180 г • 525 Р

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф из говядины, ромейн, фирменная заправка, вяленые томаты, пармезан

б 20 | ж 37 | у 19 | ккал 488

220 г • 490 Р

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Овощи и сыр фета

б 5 | ж 27 | у 10 | ккал 296

200 г • 410 Р

ПАСТА

ТАЛЬОЛИНИ АЛИО-ОЛИО С КРЕВЕТКАМИ И ВОНГОЛЕ

Паста тальолини, креветки, вонголе, соус из оливкового масла, чеснока, перца чили и петрушки

б 35 | ж 32 | у 86 | ккал 826
350 г • 525 Р

ОРЕКЬЕТТИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ШАМПИНЬОНАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

б 27 | ж 53 | у 60 | ккал 829
330 г • 525 Р

АМАТРИЧИАНА С ПОЛЬПЕТТЕ

Паста каламаретти, итальянские фрикадельки, томатный соус, бекон, пармезан

б 49 | ж 89 | у 67 | ккал 1264
410 г • 585 Р

ФЕТТУЧИНЕ БОЛОНЬЕЗЕ

б 31 | ж 56 | у 66 | ккал 902
340 г • 470 Р

РИГАТОНИ С БАРАНИНОЙ, БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Острое / не острое

б 34 | ж 38 | у 84 | ккал 739
340 г • 515 Р

ТАЛЬОЛИНИ КАРБОНАРА

На выбор: классическая рецептура / с добавлением сливок

б 24 | ж 43 | у 73 | ккал 779
275 г • 495 Р

ЧЕРНАЯ ПАСТА «РАКУШКИ» С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

б 24 | ж 65 | у 63 | ккал 937
295 г • 610 Р

ОРЕКЬЕТТИ С ТУНЦОМ И ПЕСТО

Свежий тунец, брокколи, песто, кедровые орехи

б 27 | ж 30 | у 60 | ккал 633
365 г • 610 Р

ОРЕКЬЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО

б 29 | ж 44 | у 61 | ккал 763
320 г • 590 Р

ФЕТТУЧИНЕ С КУРИЦЕЙ И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО

б 27 | ж 44 | у 60 | ккал 746
330 г • 525 Р

ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ С ГРИБАМИ

б 34 | ж 60 | у 68 | ккал 945
260 г • 530 Р

ЧЕРНАЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ *Сливочный соус, вонголе, креветки, мини-осьминоги*

б 35 | ж 50 | у 80 | ккал 962
310 г • 620 Р

ФРЕГОЛА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

б 20 | ж 33 | у 42 | ккал 549
290 г • 590 Р

РАВИОЛИ

РАВИОЛИ 4 СЫРА

Соус из пармезана и копченого сыра, моцарелла, блю-чиз, орехи, масло нуазет

б 29 | ж 57 | у 47 | ккал 829
305 г • 455 Р

РАВИОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

б 20 | ж 20 | у 60 | ккал 560
270 г • 430 Р

РИЗОТТО

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, кальмары, белая рыба, цуккини, кервель

б 24 | ж 28 | у 57 | ккал 584
340 г • 620 Р

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

б 17 | ж 43 | у 73 | ккал 747
300 г • 430 Р

МЯСО И ПТИЦА

КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ

Фасоль зелёная, помидоры черри, томатная сальса

б 36 | ж 44 | у 9 | ккал 644

115/80/30 г • 510 Р

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С РИЗОТТО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

б 31 | ж 91 | у 15 | ккал 1006

350 г • 595 Р

ГОВЯДИНА ТОМЛЕНАЯ В БАЛЬЗАМИКЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

б 21 | ж 51 | у 41 | ккал 710

340 г • 560 Р

ОССОБУКО С РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ

Томленая говядина

б 67 | ж 338 | у 49 | ккал 3517

370/100/50 г • 890 Р

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

б 57 | ж 48 | у 32 | ккал 755

230/105 г • 1200 Р

СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ

б 39 | ж 18 | у 11 | ккал 356

110/140 г • 545 Р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, ШПИНАТ И ПЕРЕЧНЫЙ СОУС

б 36 | ж 74 | у 5 | ккал 842

120/60 г • 990 Р

КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ

Колбаски с пармезаном и шпинатом, перечный соус, брокколи, панаграта из пепперони

б 37 | ж 62 | у 9 | ккал 809

180/80 г • 570 Р



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

БИСТЕККА ДИ ПЕШЕ

Рубленый бифштекс из морепродуктов (лосось, креветки, кальмары), соус на основе белого вина и сливочного масла, шпинат

б 31 | ж 36 | у 14 | ккал 490

220 г • 590 Р

ФИЛЕ СУДАКА, ОВОЩИ И СОУС ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК

Брокколи, цуккини, вяленые томаты, печеный перец

б 31 | ж 59 | у 15 | ккал 701

225 г • 520 Р

ДОРАДО

Целая рыба, вяленые томаты, лимон и соус ситронет

б 60 | ж 80 | у 9 | ккал 1012

260/80 г • 780 Р

ЛОСОСЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Соус «белое вино» с фенхелем, корн, чипсы из сельдерея

б 33 | ж 41 | у 21 | ккал 547

120/170 г • 710 Р

ФИЛЕ ДОРАДО С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО

Цуккини, молодой зеленый горошек, шпинат

б 21 | ж 25 | у 8 | ккал 354

210 г • 510 Р

МИДИИ

Соус по вкусу: сливочный с белым вином / маринара / блю-чиз

б 62 | ж 71 | у 26 | ккал 1021 / б 63 | ж 71 | у 34 | ккал 1034 / б 69 | ж 86 | у 26 | ккал 1175

630/20 г • 800 Р

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Креветки, кальмары, мидии, вонголе и брокколи

б 48 | ж 67 | у 24 | ккал 949

440 г • 690 Р

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

Соус из пармезана, вяленые томаты, молодой зеленый горошек

б 46 | ж 62 | у 16 | ккал 798

275 г • 510 Р

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ

б 7 | ж 24 | у 19 | ккал 316

150 г • 170 Р

ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ И СОУС ПЕСТО

б 4 | ж 22 | у 6 | ккал 279

150 г • 170 Р

КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ

б 5 | ж 10 | у 23 | ккал 198

150 г • 170 Р

ГРИЛЬЯТТА

*Приготовленные на гриле болгарский перец, цуккини
и баклажаны с соусом песто*

б 4 | ж 44 | у 44 | ккал 487

145 г • 270 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ

б 7 | ж 26 | у 68 | ккал 542

120 г • 170 Р





WWW.OSTERIAMARIO.RU

ДОСТАВКА MARIO



Мы накормим вас в наших ресторанах, у вас дома, в вашем офисе и даже в офисе ваших партнеров. Настоящая итальянская пицца с доставкой лично в руки – это проще, чем кажется.

Скачай приложение Tigrus Club и получай бонусы и специальные предложения:



Tigrus project – это благотворительная программа по сохранению амурского тигра в Хабаровском крае.

Поможем амурскому тигру вместе!

Вы можете пожертвовать любую комфортную сумму на спасение амурского тигра:

- отправив SMS на номер 3443 со словом tigrus и суммой пожертвования (например, tigrus 100, где 100 сумма в рублях);
- обратившись к официанту;
- с помощью сайта www.tigrus-project.com, для перехода используйте qr-code.



 @TIGRUS PROJECT

Вы можете открыть ресторан Osteria Mario по франшизе в Москве или регионах России.

Для получения подробной информации просим написать на E-mail: franch@tigrus.com.

WWW.TIGRUS-FRANCHISE.COM

Пожалуйста, оставьте свой комментарий на сайте www.tripadvisor.ru

