

dal 2009
tutto bene
В С Е Х О Р О Ш О



Ciao! Benvenuti al TUTTO BENE!

Я Ernesto De Marco, шеф-повар ресторана TUTTO BENE.

Моё детство прошло на живописной итальянской ферме под Неаполем, где каждый продукт выращивали с большой любовью и уважением, а все блюда для нашей большой семьи готовили моя мама и бабушка. Я всегда наблюдал за процессом, ловил каждое движение и всё больше начинал любить гастрономию.

Спустя годы стал поваром и с каждым шагом стремительно приближался к работе шефа, кем и являюсь сегодня. На протяжении всей своей карьеры почти каждый день провожу на кухне, влюбляюсь в своё дело всё больше, открываю новые сочетания и новое в исконных рецептах.

В TUTTO BENE представляю вам классическую итальянскую кухню, как вижу её я: немного модернизированную, с соединением традиций поколений и экспериментов современности, классики и моих авторских интерпретаций, поиска нового и желания прикоснуться к ностальгически знакомому. Каждый раздел меню — отдельная полноценная история о нашей любви к еде, балансу ингредиентов, натуральному вкусу и наслаждению.

Больше всего в своей работе люблю видеть счастливые лица моих гостей! Надеюсь, ваш визит в TUTTO BENE не станет исключением, и вы с удовольствием проведёте время. Доверьтесь нам и наслаждайтесь!

Buon appetito!

Пожалуйста предупредите Вашего официанта в случае наличия у Вас аллергий или специальных вкусовых предпочтений, о которых нам надо знать!

tutto bene dal 1980

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВСЕ ПРИВИЛЕГИИ
ВАШЕГО СТАТУСА



СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ
ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ
TUTTO BENE

www.tuttobene.su

КАРТА ВОДЫ | MENU DELLE ACQUE

Негазированная | Naturale

Dausuz	500 ml	500
<p>Dausuz обладает природно низкой минерализацией 0,2 г/л, что идеально для ежедневного применения. Вода разливается на источнике в селе Даусуз близ кавказских гор, предварительно проходит бережную нано-фильтрацию для сохранения минерального состава.</p>		
Lauretana	750 ml	950
<p>Минеральную воду Lauretana добывают в одном из самых чистых регионов Италии, Пьемонте. В составе воды премиум-класса Lauretana полностью отсутствуют тяжелые металлы-мышьяк и марганец. Является самой мягкой европейской водой, жёсткость составляет 0,44 Н.</p>		
Fiuggi	750 ml	950
<p>Fiuggi - это природная минеральная питьевая гидрокарбонатная магниво-кальциевая столовая вода родом из одноименного городка Итальянского Лацио. Благодаря низкому содержанию солей кальция, магния и натрия вода Fiuggi имеет мягкий, приятный вкус. Fiuggi эффективно борется с отложениями солей и камней в почках, подагрой, болезнями суставов и лишним весом.</p>		
San Benedetto	750 ml	950
<p>San Benedetto обладает легким свежим вкусом благодаря сбалансированному минеральному составу: общая низкая минерализация и умеренное содержание кальция и магния. Сегодня это источник итальянской воды N°1, уходящий в глубину Доломитовых Альп. Объём воды в подземном бассейне в шесть раз превышает объём воды в самом большом озере Италии, Гарда. Эту воду пьют в более чем ста странах мира.</p>		

Газированная | Frizzante

Dausuz	500 ml	500
<p>Dausuz обладает природно низкой минерализацией 0,2г/л, что идеально для ежедневного применения. Вода разливается на источнике, в селе Даусуз близ кавказских гор, предварительно проходит бережную нано-фильтрацию для сохранения минерального состава.</p>		
Lauretana	750 ml	950
<p>Минеральную воду Lauretana добывают в одном из самых чистых регионов Италии, Пьемонте. В составе воды премиум-класса Lauretana полностью отсутствуют тяжелые металлы – мышьяк и марганец. Является самой мягкой европейской водой, жёсткость составляет 0,44 Н.</p>		
Fiuggi	750 ml	950
<p>Fiuggi – это природная минеральная питьевая гидрокарбонатная магниво-кальциевая столовая вода, родом из одноименного городка Итальянского Лацио. Благодаря низкому содержанию солей кальция, магния и натрия вода Fiuggi имеет мягкий, приятный вкус. Fiuggi эффективно борется с отложениями солей и камней в почках, подагрой, болезнями суставов и лишним весом.</p>		
San Benedetto	750 ml	950
<p>San Benedetto обладает легким свежим вкусом благодаря сбалансированному минеральному составу: общая низкая минерализация и умеренное содержание кальция и магния. Сегодня это источник итальянской воды N°1, уходящий в глубину Доломитовых Альп. Объём воды в подземном бассейне в шесть раз превышает объём воды в самом большом озере Италии, Гарда. Эту воду пьют в более чем ста странах мира.</p>		
Borjomi	500 ml	500
<p>Borjomi — легендарная грузинская минеральная вода вулканического происхождения, которой по природным меркам уже более 1500 лет. На поверхность земли её выталкивает природный углекислый газ с глубины 8-10 км.</p>		
Jermuk	500 ml	500
<p>Минеральная вода Джермукского месторождения, расположенного в окрестностях Армянского города Джермук. Природная минеральная вода имеет особый химический состав: в ней содержатся редкие минеральные вещества и биологические активные элементы, чрезвычайно полезные для здоровья.</p>		

Вода подаётся с лимоном, лаймом и веточкой мяты
L'acqua è servita con limone, lime e un rametto di menta

АНТИПАСТИ КРУДИ

ANTIPASTI CRUDI

Севиче из сибаса с авокадо Ceviche di branzino con avocado	1 150
Карпаччо из говядины с Parmigiano Reggiano и руколой (рекомендуем добавить черный пьемонтский трюфель) Carpaccio di manzo con Parmigiano Reggiano e rucola (si consiglia l'aggiunta di tartufo nero piemontese)	1 550
Тартар из говядины Tartare di manzo	1 550
Тартар из тунца с авокадо, помидорами и каперсами Tartare di tonno con avocado, pomodori e capperi	1 550
Тартар из лосося с икрой из яблок Tartare di salmone con caviale di mele	1 550
Карпаччо из осьминога со свежими помидорами и каперсами Carpaccio di polpo con pomodorini freschi e capperi	1 950
Карпаччо из гребешка с малиновой пудрой Carpaccio di capesante con polvere di lamponi	1 950
Крудо из красных сицилийских креветок со страчателлой Crudo di gamberi rossi con straciatella	2 250

nuovo

МОРСКИЕ ЕЖИ И УСТРИЦЫ

RICCI DI MARE E OSTRICHE

Морской еж 1 шт. Riccio di mare 1 pz	550
Устрица Fine de Claire 1 шт. Oyster Fin de clair 1 pz Mediterraneo	850
Японская устрица Акке 1 шт. Oyster Akke 1 pz Giappone	850

(уточняйте у официанта виды устриц в наличии)

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

PIATTI DI FRUTTI DI MARE

Дегустационный сет антипасты круди: севиче из сибаса, тартар из лосося, тартар из тунца, карпаччо из гребешка, крудо из красной креветки. Set degustazione antipasti crud	3 450
Гранде плато морепродуктов: севиче из сибаса, сашими из тунца, сашими из лосося, карпаччо из гребешка, крудо из красной сицилийской креветки, 4 устрицы Fine de Claire, 4 морских ежа. Frutti di mare del Grande Altopiano	9 450

nuovo

ИКРА

CAVIALE

Икра форели 50гр Caviale di Salmone Keta 50gr	1 200
Икра щуки 50гр Caviale di Luccio 50gr	1 450
Икра осетра 50гр Caviale di storione 50gr	5 950
Икра осетра, Империял 28,6гр Caviale di storione, imperiale, 28,6gr	5 950
Боттарга 10гр Bottarga 10gr	650

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

nuovo	Карпаччо из свеклы со страчателлой и вялеными томатами	750
	<small>Carpaccio di barbabietola con straciatella e pomodorini confit</small>	
	Карпаччо из цукини и дыни с тартаром из авокадо, томатов и пиноли	850
	<small>Carpaccio di zucchini e melone con tartare di avocado, pomodoro e pinoli</small>	
	Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем и Parmigiano Reggiano	950
	<small>Carpaccio di Cavolfiore con Tartufo Nero e Parmigiano Reggiano</small>	
	Буррата TUTTO BENE с черным трюфелем	1 650
	<small>Burrata TUTTO BENE con tartufo nero</small>	
	Буррата с помидорами и песто	1 650
	<small>Burrata con pomodorini e pesto</small>	
	Карпаччо из артишока с руколой и Parmigiano Reggiano	1 850
	<small>Carpaccio di carciofi con rucola e Parmigiano Reggiano</small>	
	Артишок, запечённый целиком	1 850
	<small>Carciofo intero al forno</small>	
	Артишоки, жаренные с чесноком и мятой	1 950
	<small>Carciofi saltati con menta e aglio</small>	
	Вителло тоннато	1 450
	<small>Vitello tonnato</small>	
	Тонно тоннато	1 550
	<small>Tonno tonnato</small>	

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

АНТИПАСТИ К ВИНУ | ANTIPASTI AL VINO

Домашние вяленые томаты 50гр	400
<small>Pomodori secchi fatti in casa</small>	
Артишоки в оливковом масле и пряных травах 100гр	950
<small>Carciofi marinati in olio d'oliva e erbe aromatiche</small>	
Ассорти оливок (таджасские, каламата, гигантские зелёные и вяленые)	1 200
<small>Olive assortite (taggiasche, Calamata, giganti verdi e secche)</small>	

СЫРЫ | FORMAGGI

Моцарелла Буфала 125гр Mozzarella di bufala 125gr	550
Gorgonzola piccante 50гр Gorgonzola piccante 50gr	550
Parmigiano reggiano 24 месяца 50гр Parmigiano Reggiano 24 mesi 50 gr	550
Pecorino Romano 50гр Pecorino Romano 50gr	550
Овечий Moliterno с трюфелем 50гр Moliterno con tartufo 50gr	550
Frico goat original 50гр Frico capra originale 50gr	550
Diva black 50гр Diva nera 50gr	550
Гранде плато сыров Formaggi del Grande Altopiano	2 950
Мостарда пиканте к сыру Mostarda piccante per formaggio	350
Мёд Miele	250

МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ | GASTRONOMIA DI CARNE

Мортаделла 50гр Mortadella 50g	500
Пршутто крудо 50гр Prosciutto di Parma 50gr	500
Пршутто котто 50гр Prosciutto cotto 50g	500
Салями Милано 50гр Salame Milano 50g	500
Салями Наполи 50гр Salame Napoli 50g	500
Панчетта Теза 50гр Salame Pancetta Tesaal tartufo 50g	500
Спятата Калабра пиканте 50гр Spiatata Calabria 50g	500
Гранде плато мясных деликатесов Grande plateau di salumi	2 450

nuovo **Jamon Iberico Pata Negra 5J 50/100гр | Jamon Iberico Pata Negra 5J 50/100gr** 3 250/5 450

САЛАТЫ INSALATE

Салат с артишоками, руколой, авокадо, Parmigiano Reggiano и стружкой цукини <i>Insalata con carciofi, rucola, avocado, Parmigiano Reggiano e riccioli di zucchini</i>	1 350
Салат из свеклы с козьим сыром, грецким орехом и черносливом <i>Insalata di barbabietola con formaggio di capra, noce e prugna secca</i>	1 400
Овощной салат с греческой брынзой <i>Insalata di verdure con formaggio greco</i>	1 450
Большой зеленый салат <i>Grande insalata verde</i>	1 750
Теплый салат с перепелкой <i>Insalata con quaglia</i>	1 450
Салат с ягненком, запеченными овощами и козьим сыром <i>Insalata con agnello verdure e formaggio di capra</i>	1 750
Теплый салат из мини-кальмаров с тимьяном и белой фасолью <i>Insalata tiepida di calamari e fagioli bianchi</i>	950
Салат с крабом, авокадо и цитрусовым соусом <i>Insalata di granchio con salsa agrumata</i>	2 350
Теплый салат с осьминогом <i>Insalata tiepida di polpo</i>	2 450
Mare caldo, теплый салат из морепродуктов <i>Insalata di mare caldo</i>	2 550

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

СУПЫ ZUPPE

Паппа аль помодоро, классический томатный суп <i>Pappa al pomodoro, la classica zuppa al pomodoro</i>	800
Минестроне по-лигурийски со шпинатом и брокколи <i>Minestrone alla ligure con spinaci e broccoli</i>	900
Тосканский суп из сморчков, белых грибов и лисичек <i>Zuppa Toscana di spugnole, porcini e finferli</i>	1 250
Чечевичный суп с уткой <i>Zuppa di lenticchie e anatra</i>	850
Каччукко по-ливорнийски <i>Cacciucco alla livornese</i>	2 450

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

ПАСТА | LA PASTA

Домашнюю пасту – тальолини, тальятелле, кавателли и равиоли, мы готовим сами из специальной итальянской муки по классическому домашнему рецепту. Спагетти, паккери и лингвини мы подбираем от лучших итальянских производителей. Также вы можете попросить вашего официанта заменить любую из паст на другую или на пасту без содержания глютена.

Cuciniamo noi stessi la pasta tagliolini, tagliatelle, cavatelli e ravioli fatti in casa da farina italiana speciale secondo una classica ricetta fatta in casa. Selezioniamo spaghetti, packeri e linguini dai migliori produttori italiani. Puoi anche chiedere al tuo cameriere di sostituire una qualsiasi delle paste con un'altra di tuo gusto o con una pasta senza glutine.

Свежая домашняя паста | Pasta fresca

	Домашние тальятелле со свежими томатами и страчателлой Tagliatelle al pomodoro fresco e burrata	1 250
	Тальятелле с черным трюфелем Tagliatelle al tartufo nero	1 550
	Тальолини в головке Parmigiano Reggiano 24 мес Tagliolini con tartufo nero nella forma di parmigiano (24 mesi)	2 450
	Паппарделле с томленным ягненком Pappardelle con ragu di agnello	1 750
	Кавателли с креветками Cavatelli con gamberi	950
	Тальолини с морскими ежами Tagliolini ai ricci di mare	1 350
nuovo	Тальолини с тартаром из креветок и артишоком Tagliolini con carciofi e tartare di gamberi	1 400

Паста из твердых сортов пшеницы | Pasta di granoduro

nuovo	Лингвини alla Nerano с цукини, базиликом и Parmigiano Linguine alla Nerano	950
	Спагетти Casio e Pepe с Pecorino Romano Spaghetti Casio e Pepe con Pecorino Romano	1 050
	Паккери alla genovese с говядиной Packeri alla genovese con carne di manzo	950
	Спагетти с вонголе и боттаргой Spaghetti con Vongole e bottarga	1 350
	Паккери с сибасом и лимоном Paccheri spigola e limone	1 500
	Неаполитанская паста с морепродуктами Pasta Napoletana con frutti di mare	1 550
nuovo	«Тыквенные семечки» с крабом и томатами «Semi di zucca» con granchio e pomodori	1 950
	Спагетти с морепродуктами по-каталонски Spaghetti con frutti di mare alla catalana	2 950
	Лингвини с лобстером на 2 персоны Linguine con aragosta per 2 persone	12 950

ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ RAVIOLI FATTI IN CASA

Равиоли с сибасом, лимоном, белым вином и кедровым орехом Ravioli al branzino, limone e vino bianco e pinoli	1 150
Равиоли с кроликом и белыми грибами Ravioli con coniglio e funghi porcini	1 250
Равиоли с камчатским крабом Ravioli con granchio della Kamchatka	1 450

РИЗОТТО RISOTTO

Ризотто с пряной грушей и горгонзолой пиканте Risotto con pere e gorgonzola piccante	1 150
Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем Risotto con funghi porcini e tartufo nero	1 450
Ризотто с морепродуктами Risotto con frutti di mare	1 550
Ризотто с кальмаром и спаржей Risotto con calamari e asparagi	1 650

Черный трюфель 1г Tartufo nero 1g	350
---	-----

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

ТОСКАНСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ PIZZA TOSCANA COTTA NEL FORNO A LEGNA

	Пицца Маргарита Pizza Margherita	950
nuovo	Пицца Тонно чиполла с тунцом, каперсами, оливками и красным луком Pizza Tonno cipolla con capperi e olive	1 400
	Пицца Дьявола Pizza Diavola	1 400
	Пицца с цуккини и анчоусами Pizza con zucchini e acciughe	1 450
	Пицца четыре сыра Pizza ai quattro formaggi	1 450
	Пицца с горгонзолой и грушей Pizza con gorgonzola e pere	1 550
	Пицца с белыми грибами Pizza ai funghi porcini	1 750
	Пицца с морепродуктами Pizza ai frutti di mare	1 850
	Пицца со страчателлой и свежими помидорами Pizza stracciatella con pomodorini freschi	1 950
	Пицца с черными трюфелем Pizza con tartufo nero	1 950
	Пицца с прошутто крудо, руколой и пармиджиано Pizza con prosciutto crudo, rucola e parmigiano	2 250
	Пицца четыре сезона Pizza quattro stagioni	2 250
nuovo	Пицца Дольче с шоколадом и орехами Pizza Dolce con cioccolato e noci	1 450
nuovo	Пицца Дольче с маскарпоне и ягодами Pizza Dolce con mascarpone e frutti di bosco	2 150

ФОКАЧЧА | FOCACCIA

	Фокачча с розмарином Focaccia al rosmarino	350
	Фокачча с пармиджиано Focaccia al parmigiano	450
	Фокачча помидорини Focaccia Pomodorini	550

МЯСО CARNE

	Цыплёнок на углях Pollo alla brace	1 150
	Утиная грудка с пюре из батата Petto d'anatra con purea di patate dolci	1 350
nuovo	Томлёные говяжьи щёчки с кремом из цветной капусты и хрустящими овощами Guancia di manzo con crema di cavolfiore e verdure croccanti	1 650
	Каре ягнёнка на гриле с фисташковой корочкой Carré di agnello alla griglia con crosta di pistacchi	2 550
	Томлёный козлёнок по-деревенски с мятым картофелем Capretto in umido alla contadina con purè di patate	2 750
	Филе-миньон со сморчками под соусом из сыра горгонзола Filetto mignon di Black Angus con salsa di spugnole e fonduta di Gorgonzola	2 850
	Говяжьи ребра на гриле на двоих Costolette di manzo all griglia per due	6 450
	Нога барашка с овощами на двоих Coscia D'agnello con verdure sufate per due	7 950

Стейки, приготовленные в закрытой дровяной печи JOSPER Carne preparata nel forno a legna JOSPER

	Стейк рибай на гриле Ribay black angus	1 750 / 100 гр.
	Стейк рибай на кости на гриле Ribeye con osso alla griglia	1 500 / 100 гр.
	Томагавк на гриле Tomahawk alla griglia	1 350 / 100 гр.
	Филе-миньон Filetto mignon Black Angus	1 850 / 100 гр.
	Каре ягнёнка на гриле Carre d'agnello alla griglia	1 850 / 100 гр.

СОУСЫ К МЯСУ | SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO PER LA CARNE

	Томатный арабьята Salsa pomodoro arrabbiata	250
	Из зелёных трав Salsa verde	250
	Сливочно-перечный Pepe cremoso	250
	Из белых грибов Funghi porcini	250

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ PESCE E FRUTTI DI MARE

nuovo	Фаршированный кальмар с мильфеем из картофеля Calamario ripieno con millefoglie di patate	1 350
	Гуаццетто из тунца в остром томатном соусе Guazzetto di tonno in salsa di pomodoro piccante	1 850
	Фритто мисто Fritto misto	1 950
	Филе рыбы по-лигурийски, запеченное с каперсами, таджасскими оливками и белым вином Filetto di pescato del giorno al vinobianco con olive e capperi	2 050
	Гуаццетто из сибаса или дорады в остром томатном соусе Guazzetto di spigola o orata in salsa di pomodoro piccante	2 150
	Филе сибаса, запеченное с белыми грибами Filetto di branzino al forno con funghi porcini	2 150
	Дорада в соусе из артишоков Orata in salsa di carciofi	2 350
	Филе лосося из дровяной печи с брокколи, чесноком, миндальными лепестками и зеленым соусом Filetto di salmone cotto a legna con broccoli, aglio, mandorle e salsa verde	2 350
	Осьминог на гриле с брокколи и соусом из анчоусов Polpo alla griglia con broccoli e salsa di acciughe	2 750
	Осьминог alla luciana с картофелем, брокколи, красным луком в томатном соусе Polpo alla luciana con patate, broccoli, cipolle rosse e salsa di pomodoro	2 950
	МОРЕПРОДУКТЫ С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ 100гр FRUTTI DI MARE DALLA VETRINA 100gr	
	Мини-кальмар Mini calamari	750
	Тигровые креветки 16/20 Mazzancolle 16/20	950
	Филе морского гребешка Capesante	1 650
nuovo	Красная сицилийская креветка Gamberi rossi siciliani	2 250
	Первая фаланга краба Falanga di granchio	2 500
	Осьминог Polpo	2 850
	Целый лобстер Aragosta intera	2 850

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

ЦЕЛАЯ РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ | PESCE INTERO DALLA VETRINA

Дважды в неделю мы получаем поставки свежей рыбы с разных концов света. Шеф TUTTO BENE рекомендует следующие способы приготовления разных видов: по вашему желанию мы можем из части рыбы приготовить crudo на закуску, а из второй – сделать горячее блюдо любым из ваших любимых способов.

Due volte alla settimana riceviamo pesce fresco da diverse parti del mondo. Lo chef di TUTTO BENE vi consiglia i seguenti metodi di preparazione. A vostro piacimento possiamo preparare metà del pesce crudo, per l'antipasto e l'altra metà, con il metodo di preparazione da voi scelto.

Уточняйте сегодняшний выбор свежей рыбы у Вашего официанта | Chiedere al cameriere la selezione del pesce del giorno.

РЫБА С ЛЕДНИКА:	цена за 100гр.	СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Дорада Orata	800	Карпаччо Carpaccio
Сибас Branzino d'allevamento	800	Тартар Tartare
Барамунди Barramundi	950	Крудо с помидорами и луком шалот Crudo con pomodori e scalogno
Дикий сибас Branzino selvaggio	1 350	На пару Al vapore
Пагр Pagro	1 350	Жаренная на сковороде Saltata in padella
Морской язык Sogliola	1 700	На гриле Alla griglia
Морской петух Gallinella	1 350	Аква пацца с вонголе и томатами Acqua pazza con vongole e pomodoro
Морской ерш Scorfano	1 350	В морской соли Cotto nel sale
Тюрбо Rombo	1 850	С белыми грибами Con funghi porcini
Филе тунца Filetto di Tonno	1 450	В печи с картофелем Al forno con patate
Филе лосося Filetto di Salmone	1 650	Alla vernace с оливками, каперсами и томатами Alla vernace con olive pomodoro e capperi
		Гуаццетто Guazzetto

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

ГАРНИРЫ

CONTORNI

Мини-картофель с розмарином Mini patate al rosmarino	400
Картофельное пюре Purea di patate	400
Запеченный батат Patata dolce al forno	550
Шпинат Spinaci	850
Картофельное пюре с черным трюфелем Purea di patate con tartufo	950
Овощи, запеченные в печи Jospet на углях Verdure alla griglia	950
Кукуруза, запеченная в печи Jospet на углях Zucchine/Mais alla griglia	550
Грибы на гриле Funghi alla griglia	950
Зеленая спаржа Asparagi al vapore con parmigiano	1 350
Артишок, жареный по-сицилийски Carciofi alla siciliana	1 550

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin
Usiamo solo sale marino e olio extra vergine di oliva

nuovo - новое блюдо

www.tuttobene.su

