

# PIORRO ALBERO

итальянский ресторан

## САЛАТЫ

<b>Салат «Капрезе»</b> 130 г (рукола, моцарелла, помидоры, соус песто, соус тапенада, сушеные маслины)	<b>600</b>
<b>Салат «Щёчки»</b> 220 г (помидоры, микс салат, щёчки, соус мясной, соус песто, бальзамический крем)	<b>830</b>
<b>Инсалата миста</b> 190 г (огурцы, морковь, перец сладкий, помидоры черри, микс салат, кукуруза консервированная, оливки)	<b>640</b>
<b>Салат «Греческий»</b> 250 г (болгарский перец, огурцы, помидоры черри, лук красный, маслины чёрные, брынза, рукола, соус из оливкового масла, винного уксуса, лимонного фрэша, орегано)	<b>630</b>
<b>Салат с ростбифом</b> 200 г (мясной салат с нежным ростбифом, слайсами картофеля беби, микс салатом, редисом и медово-горчичной заправкой)	<b>690</b>
<b>Фермерский сыр буррата с помидорами</b> 225 г (буррата, помидоры, рукола, базилик, соус песто, крем-бальзамик, оливковое масло)	<b>890</b>
<b>Салат с руколой, авокадо и креветками</b> 210 г (рукола, авокадо, помидоры, креветки, кедровый орех, соус лимонный, пармезан)	<b>930</b>
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> 250 г (салат романо, помидоры, куриное филе на гриле, куриное филе «су-вид», сыр пармезан, соус «цезарь», гренки)	<b>690</b>
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> 230 г (салат романо, помидоры, креветки, сыр пармезан, соус «цезарь», гренки)	<b>890</b>
<b>Салат «Флоренция»</b> 270 г (артишоки, креветки, микс салат, авокадо, соус «флоренция», лимон)	<b>1300</b>
<b>Салат с тушкой кальмара</b> 250 г (микс салат, морковь, редис, помидоры, кальмар, оливковое масло, лимон, зелень)	<b>990</b>
<b>Филе тунца с миксом салата, соусом манго и кунжутом</b> 160 г (микс салат, тунец во фритюре с кунжутными семечками, соус манго, крем-бальзамик)	<b>1200</b>
<b>Салат «Ди маре»</b> 420 г (цукини, морковь, корень сельдерея, болгарский перец, мидии, вонголе, филе сибаса, кальмар, креветки)	<b>1900</b>
<b>Салат с курицей и авокадо</b> 300 г (микс салат, куриное филе, авокадо, яйцо)	<b>730</b>

## ЗАКУСКИ

<b>Клаб-сэндвич с картофелем беби и сырным соусом</b> 290/150/40 г	<b>790</b>
<b>Брускетта со страчателлой и таджасскими оливками</b> 140 г	<b>590</b>
<b>Брускетта с ростбифом и перепелиным яйцом</b> 190 г	<b>720</b>
<b>Брускетта с лососем и авокадо</b> 150 г	<b>860</b>
<b>Брускетта с грибами и сыром</b> 230 г	<b>630</b>
<b>Брускетта с соусом авокадо и яйцом пашот</b> 180 г	<b>690</b>
<b>Брускетта с пармой и моцареллой</b> 120 г	<b>690</b>
<b>Брускетта с креветками и авокадо</b> 230 г	<b>990</b>
<b>Брускетта с помидорами конкассе</b> 210 г	<b>590</b>
<b>Брускетта с тартаром из говядины</b> 180 г	<b>930</b>
<b>Баклажан «Пармиджано»</b> 230 г	<b>790</b>
<b>Баклажан «Страчателла-парма»</b> 155 г	<b>790</b>
<b>Вителло тоннато</b> 220 г	<b>690</b>
<b>Мидии «Маринара»</b> 600 г	<b>990</b>
<b>Тартар из говядины</b> 150 г	<b>990</b>
<b>Тартар из тунца с авокадо</b> 180 г	<b>990</b>
<b>Тартар из лосося с авокадо</b> 180 г	<b>990</b>
<b>Карпаччо из говядины с белыми грибами</b> 185 г	<b>930</b>
<b>Креветки в панировке</b> 120/50 г	<b>1200</b>
<b>Кольца кальмаров в панировке</b> 160/40 г	<b>1200</b>
<b>Мясная гастрономия</b> 100 г (ростбиф, прошутто ди парма, шпик, брезаола, мортаделла)	<b>940</b>
<b>Сырная гастрономия</b> 190 г (горгондзола, качотта, монтазио, пармезан, скаморца, творожный сыр, орехи, мед)	<b>940</b>
<b>Маслины</b> 100 г	<b>490</b>
<b>Оливки</b> 100 г	<b>490</b>
<b>Артишоки</b> 100 г	<b>590</b>
<b>Антипасто</b> 1000 г (буррата, сырное и мясное плато, артишоки, помидоры, оливки черные и зелёные, мёд, орехи, соус песто)	<b>5100</b>

## СУПЫ

<b>Суп по-тоскански</b> 400г	<b>690</b>
<b>Итальянский куриный суп</b> 350 г	<b>470</b>
<b>Томатный суп со страчателлой</b> 320 г	<b>490</b>
<b>Суп с белыми грибами</b> 350 г	<b>490</b>
<b>Суп из морепродуктов</b> 420 г	<b>590</b>
<b>Крем-суп гороховый с беконом</b> 300 г	<b>1500</b>
	<b>490</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Куриные котлеты</b> 160/150/40 г (подаются с нежным картофельным пюре и грибным соусом)	<b>690</b>
---	------------

<b>Итальянский бургер с картофелем по-деревенски</b> 350/150/40 г (сыр моцарелла в панировке, говяжья котлета, корнишоны, помидоры, салат айсберг, соус американский; подаётся с картофелем по-деревенски)	<b>790</b>
<b>Кальмары по-итальянски</b> 225 г (кальмары в сливочном соусе со шпинатом и красным перцем; подаётся с хрустящей чабаттой)	<b>830</b>
<b>Отбивная миланеза</b> 150/150/40 г (карбонад в панировке; подаётся с соусом конкассе и картофелем по-деревенски)	<b>750</b>
<b>Треска в томатном соусе с картофелем</b> 390 г (треска в томатном соусе с чесноком, маслинами и зеленью; подаётся с отварным-обжаренным картофелем)	<b>790</b>
<b>Ароматные креветки в чесночном масле</b> 130 г (креветки обжариваются в чесночном масле с добавлением петрушки)	<b>1200</b>
<b>Утиная грудка Магре с апельсиновым соусом</b> 300 г (утинная грудка, с гарниром из обжаренного корня сельдерея, шампиньонов и сегментами апельсина)	<b>990</b>
<b>Говяжья котлета с помидорами конкассе</b> 390 г (котлета из мяса говядины, картофель по-деревенски, помидоры конкассе с чесноком и зеленью)	<b>990</b>
<b>Медальоны из свиной вырезки</b> 300 г (вырезка свинины, шампиньоны, сливки, соус демигласс, трюфельное масло)	<b>990</b>
<b>Сибас или дорадо в соляном «панцире»</b> (цена за 100 г)	<b>600</b>
<b>Бефстроганов «PIORRO»</b> 360 г (говяжья вырезка, шампиньоны, лук, картофельное пюре)	<b>1200</b>
<b>Котлета из баранины с йогуртовым соусом и картофелем беби</b> 350 г (баранина, соус (йогурт, маринованные огурцы, мята, укроп, петрушка))	<b>990</b>

## ГРИЛЬ

<b>Цыплёнок «Алла Дьявола»</b> 400/100/40 г 🍷 (маринованный в специях цыплёнок; подается с картофелем фри и горчичным соусом)	<b>930</b>
<b>Каре из свинины на кости</b> 270/150/50 г (подаётся с отварным-обжаренным на сливочном масле картофелем и абрикосовым соусом)	<b>790</b>
<b>Тальята с руколой и пармезаном</b> 160/200/40 г (подаётся с картофельными слайсами и перечным соусом)	<b>1300</b>
<b>Стейк «Филе Миньон»</b> 200 г (подаётся с картофельными слайсами, микс салатом и грибным соусом)	<b>1300</b>
<b>Стейк «Нью-Йорк»</b> 300 г (300 г в сыром виде; рекомендованная прожарка — medium)	<b>1700</b>
<b>Стейк «Рибай»</b> 230/150/40 г (подаётся с картофелем по-деревенски и перечным соусом)	<b>2400</b>
<b>Стейк «Шатобриан»</b> 600 г (600 г в сыром виде; рекомендованная прожарка — medium)	<b>4100</b>
<b>Филе лосося на гриле со шпинатом и грибным соусом</b> 140/100/40 г (филе лосося, припущенный шпинат с чесноком, грибной соус)	<b>1200</b>
<b>Филе дорадо или сибаса</b> 200/80/40 г (филе на выбор, подаётся со спагетти из овощей со сливочно-грибным соусом)	<b>1300</b>
<b>Сибас или дорадо на гриле</b> (цена указана за 100 г) (целая рыба, подаётся с овощами на гриле и фирменным соусом)	<b>450</b>
<b>Морской гриль</b> 650 г (филе дорадо/сибаса, креветки, кальмары, филе лосося, овощи гриль, лимон, лайм)	<b>5500</b>
<b>Щечки с кускусом</b> 420 г (щечки говяжьи, кускус, болгарский перец, цукини, соус щечки, зелёный горошек)	<b>990</b>

## ПАСТА

<b>Спагетти с помидорным соусом и базиликом</b> 230 г (спагетти, соус помидорный, базилик, чеснок, масло сливочное, пармезан)	<b>520</b>
<b>Тальятелле «Болоньезе»</b> 300 г (тальятелле, соус болоньезе из домашнего фарша, масло сливочное, пармезан, розмарин)	<b>690</b>
<b>Пенне «Араббиаата»</b> 350 г 🍷 (пенне, острый томатный соус, оливки, каперсы, перец чили, петрушка)	<b>630</b>
<b>Пенне «Венециано»</b> 370 г (пенне, сливочный соус, куриное филе, бекон, сыр горгондзола, грецкий орех)	<b>790</b>
<b>Спагетти Карбонара</b> 330 г (спагетти, сливочный соус, бекон, сливочное масло, желток, пармезан)	<b>610</b>
<b>Карбонара Italiano</b> 300 г (спагетти, сливочное масло, желток, бекон, сыр пекорино)	<b>800</b>
<b>Тальятелле с лососем и сливочным соусом</b> 300 г (тальятелле, сливочный соус, лосось копченый, масло сливочное, петрушка)	<b>810</b>
<b>Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе</b> 340 г (тальятелле, сливочный соус, белые грибы, масло чесночное, масло сливочное, масло трюфельное, пармезан, петрушка)	<b>710</b>
<b>Спагетти с вонголе</b> 400 г (спагетти, томатный соус, вонголе, обжаренные на растительном масле, со слайсами чеснока, рыбным бульоном, помидорами конкассе, рубленой петрушкой, базиликом и сливочным маслом)	<b>1100</b>
<b>Каламарата с трюфельной пастой</b> 340 г (каламарата, сливочный соус с трюфельной пастой и беконом; подается с запеченным брокколи с пармезаном)	<b>990</b>

Скидка 20 % на меню кухни\* с 12:00 до 16:00 (действует только в ресторане в будние дни), не суммируется с акциями и другими скидками, не действует в праздничные дни

\*распространяется не на все блюда

\*если у вас есть аллергия или другие пищевые предпочтения, просим сообщить нам об этом заранее.

\*при изменении ингредиентов в блюде гостя, ресторан не несет ответственности за его вкусовые качества.

**Спагетти «Ди Маре»** 450 г **1500**  
(спагетти, томатный соус, лосось, сибас, дорадо, вонголе, аргентинская креветка, тигровая креветка, мидии, кальмары, помидоры конкассе, креветочный биск, базилик, петрушка)

**Пенне «4 сыра»** 340 г **750**  
(пенне, сыры горгондзола, монтазио, скаморца, фонтина, моцарелла и пармезан, сливочный соус)

**Мясная лазанья** 435 г **830**  
(лазанья, соус болоньезе из домашнего фарша, соус бешамель, пармезан, песто)

**Спагетти с говяжьей вырезкой** 390 г **1500**  
(спагетти, говяжья вырезка, томатно-сливочный соус)

**Ризотто Карбонара** 350 г **990**  
(рис карнароли, бекон, желток, сливки, пармезан)

**Ризотто с белыми грибами** 300 г **810**  
(рис карнароли, томленный в грибном бульоне, с добавлением сливочного масла, чеснока и жареных белых грибов; подаётся с пармезаном, петрушкой и трюфельным маслом)

**Ризотто с креветками** 450 г **1200**  
(рис карнароли, креветки, аргентинские креветки, шпинат, страчателла, пармезан, соус биск, помидоры)

**Ньокки с шампиньонами и помидорами черри** 350 г **850**  
(картофельные ньокки, помидоры черри, шампиньоны, рукола, сливки, томатный соус)

**Спагетти «Наполитана»** 390 г **890**  
(спагетти, фрикадельки (говядина, бекон), соус томатно-сливочный, пармезан)

**Спагетти с курицей и шампиньонами** 410 г **890**  
(спагетти, куриная грудка, шампиньоны, соус сливочный, чесночное масло, пармезан)

**Пенне с баклажаном** 480 г **790**  
(пенне, баклажан, моцарелла, пармезан, соус томатный, соус конкассе, сливочное масло, чесночное масло)

**Спагетти с кальмарами и шпинатом** 450 г **1300**  
(спагетти, кальмары, сливочный соус, шпинат, конкассе, чили)

**Фарфалле «Боскайола»** 400 г **750**  
(фарфалле, бекон, шампиньоны, сливки, томатный соус, зеленый горошек, зелень, пармезан, чесночное масло)

**Спагетти «Алла скольо»** 600 г **1890**  
(спагетти с морепродуктами: дорадо, сибас, лосось, мидии, вонголе, кальмар, креветки аргентинские)

**Паста в сырной голове пармиджано** 380 г **1300**

## ГАРНИРЫ

**Овощи гриль** 250 г **490**

**Картофельное пюре** 150 г **250**

**Картофель по-деревенски** 150 г **250**

**Картофель фри** 150 г **250**

**Рис с пармезаном и сливочным маслом** 150 г **300**

**Чипсы из корня сельдерея** 60 г **450**

**Шпинат с чесноком** 100 г **280**

**Жареный картофель с грибами** 300 г **520**

## ДЕСЕРТЫ

**Мороженое со свежими ягодами и соусом маракуйя** 180 г **620**

**Профитроли с тёплым шоколадом и обжаренным фундуком** 170 г **550**  
(профитроли, соус пастизе, чёрный шоколад, измельченный фундук)

**Тирамису** 140 г **490**  
(крем из сыра маскарпоне и сливок, печенье савоярди, пропитанное ароматным кофе, какао, сахарная пудра)

**Яблочный пай с корицей и шариком мороженого** 180 г **510**  
(горячий открытый пирог с пряными (корица) яблоками и сливочно-ванильным кремом; подаётся с шариком ванильного мороженого и соусом)

**Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого** 170 г **520**  
(шоколадный кекс с жидким центром и хрустящей корочкой; подается с шариком ванильного мороженого и вишневым соусом)

**Баскский чизкейк с теплым шоколадом** 165 г **590**  
(запеченный чизкейк из маскарпоне и кремлетты; подается с топленным шоколадом)

**Панна-котта** 190 г **490**  
(сливки, ваниль стручковая, сахар, желатин, соус маракуйя, вишневое варенье и лепестки миндаля)

**Мороженое** 50 г **160**  
(в ассортименте)

**Крем-брюле** 190 г **490**  
(сливки, яйцо, сахар, стручковая ваниль, свежие ягоды)

**Миллефолье** 180 г **690**  
(слоёное тесто, свежие ягоды, крем патисьер)

**Крем-карамель** 145 г **490**  
(сливки, молоко, ваниль, яйцо, карамель, сливки взбитые, клубника)

Скидка 20 % на меню кухни\* с 12:00 до 16:00 (действует только в ресторане в будние дни), не суммируется с акциями и другими скидками, не действует в праздничные дни

\*распространяется не на все блюда

\*если у вас есть аллергия или другие пищевые предпочтения, просим сообщить нам об этом заранее.

\*при изменении ингредиентов в блюде гостя, ресторан не несет ответственности за его вкусовые качества.

## ФОКАЧЧА

**Фокачча с розмарином** 180 г **300**

**Фокачча «Пиканте»** 180 г **300**

**Фокачча с помидорами** 220 г **350**

**Фокачча «Песто»** 200 г **450**

## ПИЦЦА

**Пицца «Маргарита»** 315 г **540**  
(томатный соус, базилик, моцарелла, оливковое масло)

**Пицца «Цезарь»** 380 г **890**  
(сливки, моцарелла, филе куриной грудки, салат романо, соус цезарь, пармезан)

**Пицца «Саями Пиканте»** 360 г **710**  
(томатный соус, моцарелла, саями)

**Пицца «Кальцоне»** 330 г **830**  
(томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны, рукола, пармезан)

**Пицца «4 сезона»** 380 г **890**  
(томатный соус, моцарелла, артишоки, ветчина, саями, шампиньоны, маслины)

**Пицца «Груша и горгондзола»** 370 г **760**  
(моцарелла, горгондзола, груша, сливки)

**Пицца «PIOPPO»** 350 г **1200**  
(томатный соус, моцарелла, белые грибы, вяленые помидоры, рукола, трюфельное масло, пармезан)

**Пицца «Прошутто ди парма»** 360 г **990**  
(томатный соус, моцарелла, прошутто ди парма, рукола, пармезан)

**Пицца «4 Сыра»** 340 г **820**  
(сливки, моцарелла, горгондзола, пармезан, скаморца, гауда)

**Пицца «Прошутто Фунги»** 360 г **990**  
(томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны)

**Пицца «Капричоза»** 360 г **990**  
(томатный соус, моцарелла, ветчина, артишоки, шампиньоны)

**Пицца грибная** 410 г **990**  
(сливки, моцарелла, белые грибы, шампиньоны, зелень, трюфельное масло)

**Пицца «Буррата»** 340 г **1350**  
(томатный соус, моцарелла, помидоры, рукола, буррата, крем-бальзамик)

**Пицца с пастой из чёрного трюфеля** 350 г **1300**  
(сливки, моцарелла, паста из черного трюфеля, рукола, трюфельное масло, пармезан)

## ПИЦЦА НЕАПОЛИТАНСКАЯ

**Пицца неаполитанская «Дьявола итальяно»** 430 г **1200**  
(томатный соус, моцарелла, спьяната, острое масло)

**Пицца неаполитанская «Маргарита»** 380 г **690**  
(томатный соус, базилик, моцарелла, оливковое масло)

**Пицца неаполитанская «4 сыра»** 390 г **890**  
(сливки, моцарелла, горгондзола, эмменталь, пармезан, скаморца)

**Пицца неаполитанская «Прошутто ди парма»** 450 г **1300**  
(томатный соус, моцарелла, пармская ветчина, пармезан)

**Пицца неаполитанская «Мортаделла»** 460 г **1200**  
(томатный соус, моцарелла, мортаделла с фисташкой, страчателла, пармезан, песто)

**Пицца неаполитанская «Ростбиф»** 500 г **990**  
(томатный соус, моцарелла, ростбиф, рукола, пармезан, трюфельное масло)

**Пицца неаполитанская «Дьябло»** 430 г **1200**  
(томатный соус, моцарелла, говяжья саями, острое масло)

**Пицца неаполитанская «Маргарита» со страчателлой** 400 г **1100**  
(томатный соус, помидоры, страчателла, рукола, оливковое масло)

**Пицца неаполитанская с белыми грибами и трюфельной пастой** 400 г **1600**  
(сливки, моцарелла, паста из черного трюфеля, белые грибы, трюфельное масло)