



percorso



“В раю и в Percorso
после закусок
первый курс -
это, конечно же, паста”

- Истинный любитель еды

MENU DEGUSTAZIONE

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

CRUDO DI CAPESANTE *

Крудо из морского гребешка, крем из топинамбура,
груша, осетровая икра

CARPACCIO DI MANZO E VERDURE MARINATE *

Карпаччо из говядины, зеленые томаты,
фриарелли маринованные,
крем из пикантной колбаски ндуи

GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA *

Камчатский краб, яблочные равиоли,
апельсиновая эспума

RAVIOLI DEL PLIN FARAONA E PARMIGIANO * *

Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу

FILETTO DI MANZO *

Вырезка из мраморной говядины, сморчки,
крем из батата, соус жу

ИЛИ

BRANZINO E ZUCCHINE *

Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон

TIRAMISÙ *

Маскарпоне, печенье савоярди, хрустящий гавот,
кофе и ликер Амаретто

9300 РУБ

Горячие напитки и минеральная вода включены в стоимость
Дегустационное меню доступно до 22:00

 Вегетарианские позиции

* Содержит алкоголь

* Содержит свинину

SELEZIONE DI
ANTIPASTI
PER DUE

**СЕЛЕКЦИЯ
ЗАКУСОК
НА ДВОИХ**

CRUDO DI CROSTACEI E RICCI

Устрица Розовая Джоли, икра морского ежа,
дальневосточный гребешок

5000 на одну персону

8300 на две персоны

BELUGA

16000 28 гр белужьей икры с кондimentами

25000 50 гр белужьей икры с кондimentами

CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)

9000 30 гр осетровой икры с кондimentами

13000 50 гр осетровой икры с кондimentами

2500 **FORMAGGI** 

Ассорти сыров от Шефа

4950 **QUATTRO DI CRUDI** *


Селекция из свежих морепродуктов от шефа:
гребешок с грушей и осетровой икрой,
желтоперый тунец с фенхелем и каперсами,
сибас с сычуаньским тини,
красная креветка с клубникой и лаймом

2900 **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** * *

Прошутто di Parma, коппа, брезаола,
салями Milano, сыры

ANTIPASTI

ЗАКУСКИ

1300 **BURRATA** 
Фермерская буррата из деревни Сумино, бакинские томаты,
гремолата соус, апельсин

1800 **TARTARE DI TONNO**
Тартар из желтоперого тунца, каперсы, оливки Таджаска,
грейпфрут, чипс из тапиоки, соус из фенхеля

1600 **CARPACCIO DI BRANZINO** *
Карпаччо из сибаса, сычуаньский тини, черешня, миндаль

2400 **POLPO ARROSTO** *
Марокканский осьминог, крем из трав, картофель конфи,
песто из зеленых оливок

2100 **CAPESANTE CON FREGOLA ALLA SPUMANTE** *
Морские гребешки с курильских островов, фрегола сарда,
цветная капуста, соус из игристого вина

3300 **GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA** *
Камчатский краб, яблочные равиоли, апельсиновая эспума

4500 **INSALATA DI MARE** *
Камчатский краб, аргентинская креветка, осьминог,
гребешки, листья салата, пак-чой, лимонный сабайон

1900 **CARPACCIO DI MANZO E VERDURE MARINATE** *
Карпаччо из говядины, зеленые томаты,
фриарелли маринованные,
крем из пикантной колбаски ндуи

1800 **BATTUTA ALLA PIEMONTESE**
Тартар из говядины, пармезан, мусс из анчоусов,
масло из трав

1600 **VITELLO TONNATO**
Телятина, соус из тунца, каперсов, анчоусов

 Вегетарианские позиции

 Содержит алкоголь

 Содержит свинину

PRIMI PIATTI

PASTA E

RISOTTO

ПЕРВЫЙ КУРС

ПАСТА И

РИЗОТТО

1500

RAVIOLI DI BURRATA 

Равиоли с бурратой, крем из таледжио, чипсы из пармезана, песто из рукколы, сыр молитерно с трюфелем

2100

FUSILLONI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO

Паста фузиллони, пармезан, пекорино, три вида перца, тартар из креветок Маццара

2300

SPAGHETTI CON CALAMARI CEN SALSA VERDE *

Спагетти из региона Gragnano, кальмар Лолиго, гуанчале, сальса из трав

2750

RISOTTO DI GAMBERI E CREMA DI SPINACI *

Рис карнароли Acquerello, крем из шпината, аргентинские креветки, кальмары фритто, юдзу крем, спаржа

3100

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON FRUTTI DI MARE *

Спагетти Алла Китарра, гребешки, кальмары, креветки, мидии, осьминог, лосось, лимонный крем

1800

RAVIOLI DEL PLIN FARAONA E PARMIGIANO * *

Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу

1700

TORTELLONI ALL' OSSOBUCO *

Тортеллони, рагу из оссобуко, шафрановый соус, артишоки, пекорино

2750

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE *


Паста тальятелле, рагу из кабана, опаленные томаты, пармезан крем

2100

RISOTTO CON GUANCIA DI VITELLO *

Ризотто с томлеными говяжьими щечками, пармезан, перец тимур, виноград

PIATTI PER DUE	1800	BRANZINO IN CROSTA (цена за 100 гр) * Запеченный сибас в соли с травами, соте из сезонных овощей
БЛЮДА НА ДВОИХ	1700	BISTECCHA ALLA FIORENTINA (цена за 100 гр) Выдержанный стейк ти-бон или стриплойн на кости на гриле, жареный картофель, розмарин, зеленый салат
	2000	ТОМАНАВК (цена за 100 гр) Стейк томагавк на гриле, жареный картофель, розмарин, зеленый салат
	16000	WAGYU (JAPAN) (цена за 100 гр) * Стейк вагю (Япония), пак-чой, шпинат, соус вьерж, каперсы, оливки, соус жу
SECONDI PIATTI	1500	PARMIGIANA ALLA SICILIANA Баклажан, сицилийская капоната, крем из пармезана, базиликовое масло
ВТОРОЙ КУРС	2600	BRANZINO E ZUCCINE * Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон
	2800	SALMONE E CAVOLO RAPA * Лосось, кольраби, соус с моллюсками и шнитт-луком
	2600	FILETTO DI CERVO * Вырезка из оленины, полента, крем из опаленных томатов, шпинат, черешня
	3600	FILETTO DI MANZO * Вырезка из мраморной говядины, сморчки, крем из батата, соус жу
	20400	BISTECCHA DI MANZO WAGYU (JAPAN) * Стейк вагю (Япония), пак-чой, шпинат, соус вьерж, каперсы, оливки, соус жу

 **Vegetarianские позиции**
* Содержит алкоголь
* Содержит свинину

CONTORNI	1000	INSALATA MISTA  Микс листьев салата, томаты, огурец, фенхель, сельдерей, бальзамический уксус
ГАРНИРЫ	2300	ASPARAGI GRIGLIATI  Зеленая спаржа на гриле
	1100	VERDURE GRIGLIATE  Сезонные овощи на гриле
	650	PATATE NOVELLE ARROSTO  Обжаренный картофель, лук
DOLCE	800	CAPRESE * Безглютеновый шоколадно-миндальный торт, шоколадный мусс, шоколадное мороженое, трюфельная соль
ДЕСЕРТЫ	950	CROSTATA AL LIMONE Тарт, цедра лайма, маракуйя, меренга с каффирским лаймом
	950	BABÀ AL RUM * Сдобное тесто, ром, куантро, бобы тонка, цитрус
	800	PERE E GORGONZOLA Грушевый сорбет, шантильи с бобами тонка, горгонзола, пекан
	950	TIRAMISÙ * Маскарпоне, печенье савоярди, хрустящий гавот, кофе и ликер Амаретто
	200	MACARON AL VINO * Макарун со вкусом красного вина
	200	CARAMELLE ITALIANE Конфета ручной работы на выбор: оливка и томат, трюфель и розмарин, малина и пармезан
	400	GELATI & SORBETTI Домашнее мороженое на выбор: шоколад, ваниль Сорбеты на выбор: лимон, манго, ягоды

Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выхода и стоимостью блюд предоставляется по требованию. Все цены в рублях, включая 20% НДС. Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Услуга обслуживания групп от 8 человек носит возмездный характер. Плата за обслуживание составляет 10% от общей стоимости заказа.



percorso



"In paradise and in Percorso
after antipasti
the first course
Is of course pasta"

- A true food lover

MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATION MENU

CRUDO DI CAPESANTE *

Scallops crudo, Jerusalem artichoke cream,
pear, sturgeon caviar

CARPACCIO DI MANZO E VERDURE MARINATE *

Beef carpaccio, green tomatoes,
marinated friarelli,
picante nduja sausage cream

GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA *

Kamchatka crab, apple ravioli,
orange espuma

RAVIOLI DEL PLIN FARAONA E PARMIGIANO * *

Guinea fowl ravioli, parmesan cream, jus sauce

FILETTO DI MANZO *

Marbled beef tenderloin, morels,
sweet potato cream, jus sauce

or

BRANZINO E ZUCCHINE *

Seabass fillet, zucchini, lemon sabayon

TIRAMISÙ *

Mascarpone, savoiardi cookies, crispy gavotte,
coffee and Amaretto liquor

9300 RUB

Hot beverages and mineral water are included
Menu degustazione available until 22:00

 Vegetarian positions

* Contains alcohol

* Contains pork

SELEZIONE DI
ANTIPASTI
PER DUE

SELECTION OF
STARTERS
FOR TWO

CRUDO DI CROSTACEI E RICCI

Oyster Pink Jolie, sea urchin caviar,
far eastern scallop

5000 for one person

8300 for two persons

BELUGA

16000 28 g of caviar with condiments

25000 50 g of caviar with condiments

CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)

9000 30 g of caviar with condiments

13000 50 g of caviar with condiments

2500 **FORMAGGI**  *

Chef's Cheese selection

4950 **QUATTRO DI CRUDI** *

Chef's selection of fresh seafood:
scallop with pear and sturgeon caviar,
yellowfin tuna with fennel and capers,
seabass with Sichuan tini,
red shrimp with strawberries and lime

2900 **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** * *

Prosciutto di Parma, coppa, bresaola,
salami Milano, cheeses

- 1300 **BURRATA** 
Farmer's burrata from Sumino, Baku tomatoes,
gremolata sauce, orange
- 1800 **TARTARE DI TONNO**
Yellowfin tuna tartare, capers, Taggiasca olives, grapefruit,
tapioca chips, fennel sauce
- 1600 **CARPACCIO DI BRANZINO** *
Seabass carpaccio, Sichuan tini, cherry, almond
- 2400 **POLPO ARROSTO** *
Moroccan octopus, herb cream, confit potatoes,
green olive pesto
- 2100 **CAPELANTE CON FREGOLA ALLA SPUMANTE** *
Sea scallops from the Kuril Islands, fregola sarda,
cauliflower, sparkling wine sauce
- 3300 **GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA** *
Kamchatka crab, apple ravioli, orange espuma
- 4500 **INSALATA DI MARE** *
Kamchatka crab, Argentine prawns, octopus, scallops,
romaine salad, pakchoi, lemon sabayon
- 1900 **CARPACCIO DI MANZO E VERDURE MARINATE** *
Beef carpaccio, green tomatoes, marinated friarelli,
picante nduja sausage cream
- 1800 **BATTUTA ALLA PIEMONTESE**
Beef tartar, parmesan, anchovy mousse, herbal oil
- 1600 **VITELLO TONNATO**
Veal with tuna sauce, capers, anchovies

 Vegetarian positions

* Contains alcohol

* Contains pork

PRIMI PIATTI

PASTA E

RISOTTO

FIRST COURSE

PASTA AND

RISOTTO

1500

RAVIOLI DI BURRATA 

Ravioli with burrata, taleggio cream, parmesan chips, arugula pesto, moliterno al tartufo cheese

2100

FUSILLONI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO

Fusilloni, parmesan, pecorino, three types of pepper, Mazzara prawns tartar

2300

SPAGHETTI CON CALAMARI CEN SALSA VERDE *

Spaghetti di Gragnano, Loligo calamari, guanciale, herb salsa

2750

RISOTTO DI GAMBERI E CREMA DI SPINACI *

Acquerello carnaroli rice, spinach cream, Argentine prawns, fried calamari, Yuzu cream, asparagus

3100

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON FRUTTI DI MARE *

Spaghetti Alla Chitarra, scallops, calamari, prawns, mussels, octopus, salmon, lemon cream

1800

RAVIOLI DEL PLIN FARAONA E PARMIGIANO * *

Guinea fowl ravioli, parmesan cream, jus sauce

1700

TORTELLONI ALL' OSSOBUCO *

Tortelloni, ossobuco ragu, saffron sauce, artichokes, pecorino

2750

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE *


Tagliatelle pasta, wild boar ragu, parmesan cream, burnt tomatoes

2100

RISOTTO CON GUANCIA DI VITELLO *

Risotto, braised beef cheeks, parmesan, timur pepper, grapes

PIATTI PER DUE	1800	BRANZINO IN CROSTA (price for 100g) * Baked seabass in salt with herbs, sautéed seasonal vegetables
DISHES FOR TWO	1700	BISTECCA ALLA FIORENTINA (price for 100g) Aged T-bone steak or striploin on the bone on the grill, roasted potatoes, rosemary, green salad
	2000	TOMAHAWK (price for 100g) Grilled tomahawk steak, roasted potatoes, rosemary, green salad
	16000	WAGYU (JAPAN) (price for 100g) * Wagyu steak (Japan), pak choi, spinach, vierge sauce, capers, olives, sauce jus
SECONDI PIATTI	1500	PARMIGIANA ALLA SICILIANA Eggplant, Sicilian caponata, parmesan cream, basil oil
SECOND COURSE	2600	BRANZINO E ZUCCINE * Seabass fillet, zucchini, lemon sabayon
	2800	SALMONE E CAVOLO RAPA * Salmon, kohlrabi, clam sauce and chives
	2600	FILETTO DI CERVO * Venison tenderloin, polenta, burned tomato cream, spinach, cherry
	3600	FILETTO DI MANZO * Marbled beef tenderloin, morels, sweet potato cream, veal jus sauce
	20400	BISTECCA DI MANZO WAGYU (JAPAN) * Wagyu steak (Japan), pak choi, spinach, vierge sauce, capers, olives, sauce jus

 Vegetarian positions
* Contains alcohol
* Contains pork

CONTORNI	1000	INSALATA MISTA  Mix salad, tomatoes, cucumber, fennel, celery, balsamic vinegar
SIDE DISHES	2300	ASPARAGI GRIGLIATI  Grilled green asparagus
	1100	VERDURE GRIGLIATE  Grilled seasonal vegetables
	650	PATATE NOVELLE ARROSTO  Roasted potatoes, onion
DOLCE	800	CAPRESE * Gluten-free chocolate almond cake, chocolate mousse, chocolate ice cream, truffle salt
DESSERTS	950	CROSTATA AL LIMONE Tart, lime zest, passion fruit, kaffir lime meringue
	950	BABÀ AL RUM * Butter dough, rum, cointreau, tonka beans, citrus
	800	PERE E GORGONZOLA Pear sorbet, chantilly with tonka bean, gorgonzola, pecan
	950	TIRAMISÙ * Mascarpone, savoiardi cookies, crispy gavotte, coffee and Amaretto liquor
	200	MACARON AL VINO * Red wine macaron
	200	CARMELLE ITALIANE Handmade candy for choice: olive and tomato, truffle and rosemary, raspberry and parmesan
	400	GELATI & SORBETTI Homemade ice cream for choice: chocolate, vanilla Sorbetes for choice: lemon, mango, berries