



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 ALLA FARAONA E PARMIGIANO * *

Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу

BRANZINO E ZUCCHINE *

Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон

ИЛИ

FILETTO DI MANZO *

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

TIRAMISÙ *

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

9600 РУБ

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

18000 28 гр белужьей икры с кондimentами

27000 50 гр белужьей икры с кондimentами

CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)

10000 30 гр осетровой икры с кондimentами

14000 50 гр осетровой икры с кондimentами

2700 **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

3100 **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** * *

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

ANTIPASTI

ЗАКУСКИ

1400 **BURRATA** 
Фермерская буррата из деревни Сумино, бакинские томаты,
гремолата соус, апельсин

1900 **TARTARE DI TONNO**
Большеглазый тунец, вариации баклажанов, оливковое масло

1700 **CARPACCIO DI BRANZINO** *
Карпаччо из сибаса, сычуаньский тини, черешня, миндаль

1600 **CRUDO DI CAPESANTE** *
Крудо из морского гребешка, крем из топинамбура,
груша, осетровая икра

2600 **POLPO ARROSTO** *
Марокканский осьминог, крем из трав, картофель конфи,
песто из зеленых оливок

2300 **CAPESANTE CON FREGOLA ALLA SPUMANTE** *
Морские гребешки с курильских островов, фрегола сарда,
цветная капуста, соус из игристого вина

3500 **GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA** *
Первая фаланга камчатского краба, яблочные равиоли,
апельсиновая эспума

4700 **INSALATA DI MARE** *
Листья салата, пак-чой, камчатский краб, аргентинская
креветка, осьминог, гребешки, лимонный сабайон

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

2100 **BATTUTA ALLA PIEMONTESE**
Тартар из говядины, пармезан, мусс из анчоусов,
масло из трав

1800 **VITELLO TONNATO**
Телятина, соус из тунца, каперсов, анчоусов

 Vegetarianские позиции

* Содержит алкоголь

* Содержит свинину

PRIMI PIATTI

PASTA E

RISOTTO

ПЕРВЫЙ КУРС

ПАСТА И

РИЗОТТО

1400

PACCHERI AI TRE POMODORI

Паста паккери, Сан-Марцано томаты, томаты черри, базилик

1600

RAVIOLI CON BURRATA 

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

2300

FUSILLONI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO

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

2500

SPAGHETTI CON CALAMARI E SALSA VERDE *

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

2750

RISOTTO AI GAMBERI E CREMA DI SPINACI *

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

3300

LINGUINE FRUTTI DI MARE *

Паста лингвини, гребешки, кальмары, креветки, осьминог, крем из петрушки, белый винный соус

2750

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE *

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

2050

PACCHERI AL CERVO *

Паста паккери, рагу из оленины, шалфей

1900

RAVIOLI DEL PLIN ALLA FARAONA E PARMIGIANO * *

Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу

1800

TORTELLONI ALL' OSSOBUCO *


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

2200

RISOTTO CON GUANCIA DI VITELLO *

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

PIATTI PER DUE	1900	BRANZINO IN CROSTA DI SALE (цена за 100 гр) * Запеченный сибас в соли с травами, соте из сезонных овощей
БЛЮДА НА ДВОИХ	3100	POLPO ALLA GRIGLIA (цена за 100 гр) Осьминог на гриле, сицилийский салат, жареный картофель
	1800	BISTECCHA ALLA FIORENTINA (цена за 100 гр) Выдержанный стейк ти-бон или стриплойн на кости на гриле, жареный картофель, розмарин, зеленый салат
	2100	ТОМАНАВК (цена за 100 гр) Стейк томагавк на гриле, жареный картофель, розмарин, зеленый салат
SECONDI PIATTI	1600	PARMIGIANA ALLA SICILIANA Баклажан, сицилийская капоната, крем из пармезана, базиликовое масло
ВТОРОЙ КУРС	2700	BRANZINO E ZUCCHINE * Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон
	2900	SALMONE E PEPERONI * Филе лосося, рагу пепероната, винегрет из перца, перец эспелет
	2700	FILETTO DI CERVO * * Вырезка из оленины, ягоды можжевельника, руккола, анчоусы, красный лук, соус жу
	3700	FILETTO DI MANZO * Вырезка из мраморной говядины, сморчки, крем из батата, соус жу
	21400	BISTECCHA DI MANZO WAGYU (JAPAN) * Стейк вагю (Япония), пак-чой, шпинат, соус вьерж, каперсы, оливки, соус жу

-  Vegetarianские позиции
- * Содержит алкоголь
- * Содержит свинину

CONTORNI	1100	INSALATA MISTA  Микс листьев салата, томаты, огурец, фенхель, сельдерей, бальзамический уксус
ГАРНИРЫ	2600	ASPARAGI GRIGLIATI  Зеленая спаржа на гриле
	1400	VERDURE GRIGLIATE  Сезонные овощи на гриле
	750	PATATE NOVELLE ARROSTO  Обжаренный картофель, лук
DOLCE	950	CAPRESE * Безглютеновый шоколадно-миндальный торт, шоколадный мусс, шоколадное мороженое, трюфельная соль
ДЕСЕРТЫ	1100	CROSTATA AL LIMONE Тарт, цедра лайма, маракуйя, меренга с каффирским лаймом
	1100	BABÀ AL RUM * Сдобное тесто, ром, куантро, бобы тонка, цитрус
	950	PERE E GORGONZOLA Грушевый сорбет, шантильи с бобами тонка, горгонзола, пекан
	950	TIRAMISÙ * Маскарпоне, печенье савоярди, хрустящий гавот, кофе и ликер Амаретто
	250	MACARON AL VINO * Макарун со вкусом красного вина
	250	CARAMELLE ITALIANE Конфета ручной работы на выбор: оливка и томат, трюфель и розмарин, малина и пармезан
	450	GELATI & SORBETTI Домашнее мороженое на выбор: шоколад, ваниль Сорбеты на выбор: лимон, манго, ягоды
	1800	TIRAMISÙ ORO Маскарпоне, печенье савоярди, ликер амаретто, кофейный ганаш, вишня в коньяке, карамелизированный миндаль, какао, сусальное золото



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 ALLA FARAONA E PARMIGIANO * *

Guinea fowl ravioli, parmesan cream, jus sauce

BRANZINO E ZUCCHINE *

Seabass fillet, zucchini, lemon sabayon

Or

FILETTO DI MANZO *

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

TIRAMISÙ *

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

9600 RUB

Degustation menu 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

18000 28 g of caviar with condiments

27000 50 g of caviar with condiments

CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)

10000 30 g of caviar with condiments

14000 50 g of caviar with condiments

2700 **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

3100 **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** * *

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

- 1400 **BURRATA** 
Farmer's burrata from Sumino, Baku tomatoes,
gremolata sauce, orange
- 1900 **TARTARE DI TONNO**
Bigeye tuna, variations of eggplant, olive oil
- 1700 **CARPACCIO DI BRANZINO** *
Seabass carpaccio, Sichuan tini, cherry, almond
- 1600 **CRUDO DI CAPESANTE** *
Scallops crudo, Jerusalem artichoke cream,
pear, sturgeon caviar
- 2600 **POLPO ARROSTO** *
Moroccan octopus, herb cream, confit potatoes,
green olive pesto
- 2300 **CAPESANTE CON FREGOLA ALLA SPUMANTE** *
Sea scallops from the Kuril Islands, fregola sarda,
cauliflower, sparkling wine sauce
- 3500 **GRANCHIO CON EMULSIONE ALL' ARANCIA** *
Kamchatka crab first phalanx, apple ravioli, orange espuma
- 4700 **INSALATA DI MARE** *
Romaine salad, pakchoi, kamchatka crab, Argentine prawns,
octopus, scallops, lemon sabayon
- 1900 **CARPACCIO DI MANZO E VERDURE MARINATE** *
Beef carpaccio, green tomatoes, marinated friarelli,
picante nduja sausage cream
- 2100 **BATTUTA ALLA PIEMONTESE**
Beef tartar, parmesan, anchovy mousse, herbal oil
- 1800 **VITELLO TONNATO**
Veal with tuna sauce, capers, anchovies

 Vegetarian positions

* Contains alcohol

* Contains pork




PRIMI PIATTI	1400	PACCHERI AI TRE POMODORI Pasta paccheri, San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, basil
PASTA E RISOTTO		
FIRST COURSE PASTA AND RISOTTO	1600	RAVIOLI CON BURRATA  Ravioli with burrata, taleggio cream, parmesan chips, arugula pesto, moliterno al tartufo cheese
	2300	FUSILLONI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO Fusilloni, parmesan, pecorino, three types of pepper, Mazzara prawns tartar
	2500	SPAGHETTI CON CALAMARI E SALSA VERDE * Spaghetti di Gragnano, Loligo calamari, guanciale, salsa verde
	2750	RISOTTO AI GAMBERI E CREMA DI SPINACI * Acquerello carnaroli rice, spinach cream, Argentine prawns, fried calamari, Yuzu cream, asparagus
	3300	LINGUINE AI FRUTTI DI MARE * Linguine pasta, scallops, calamari, prawns, octopus, parsley, cream, white wine sauce
	2750	TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE * Tagliatelle pasta, wild boar ragu, parmesan cream, burnt tomatoes
	2050	PACCHERI AL CERVO Pasta paccheri, venison ragout, sage, pecorino
	1900	RAVIOLI DEL PLIN ALLA FARAONA E PARMIGIANO * * Guinea fowl ravioli, parmesan cream, jus sauce
	1800	TORTELLONI ALL' OSSOBUCO * Tortelloni, ossobuco ragu, saffron sauce, artichokes, pecorino
	2200	RISOTTO CON GUANCIA DI VITELLO * Risotto, braised beef cheeks, parmesan, timur pepper, grapes

PIATTI PER DUE	1900	BRANZINO IN CROSTA DI SALE (price for 100g) * Baked seabass in salt with herbs, sautéed seasonal vegetables
DISHES FOR TWO	3100	POLPO ALLA GRIGLIA (price for 100g) Grilled octopus, sicilian salad, fried potatoes
	1800	BISTECCA ALLA FIORENTINA (price for 100g) Aged T-bone steak or striploin on the bone on the grill, roasted potatoes, rosemary, green salad
	2100	TOMAHAWK (price for 100g) Grilled tomahawk steak, roasted potatoes, rosemary, green salad
SECONDI PIATTI	1600	PARMIGIANA ALLA SICILIANA Eggplant, Sicilian caponata, parmesan cream, basil oil
SECOND COURSE	2700	BRANZINO E ZUCCHINE * Seabass fillet, zucchini, lemon sabayon
	2900	SALMONE E PEPERONI * Salmon fillet, peperonata ragout, capsicum vinaigrette, piment d' espelette
	2700	FILETTO DI CERVO * * Venison tenderloin, juniper berries, arugula, anchovies, red onion, sauce jus
	3700	FILETTO DI MANZO * Marbled beef tenderloin, morels, sweet potato cream, veal jus sauce
	21400	BISTECCA DI MANZO WAGYU (JAPAN) * Wagyu steak (Japan), pak choi, spinach, vierge sauce, capers, olives, sauce jus

 Vegetarian positions

* Contains alcohol

* Contains pork

CONTORNI	1100	INSALATA MISTA  Mix salad, tomatoes, cucumber, fennel, celery, balsamic vinegar
SIDE DISHES	2600	ASPARAGI GRIGLIATI  Grilled green asparagus
	1400	VERDURE GRIGLIATE  Grilled seasonal vegetables
	750	PATATE NOVELLE ARROSTO  Roasted potatoes, onion
DOLCE	950	CAPRESE * Gluten-free chocolate almond cake, chocolate mousse, chocolate ice cream, truffle salt
DESSERTS	1100	CROSTATA AL LIMONE Tart, lime zest, passion fruit, kaffir lime meringue
	1100	BABÀ AL RUM * Butter dough, rum, cointreau, tonka beans, citrus
	950	PERE E GORGONZOLA Pear sorbet, chantilly with tonka bean, gorgonzola, pecan
	950	TIRAMISÙ * Mascarpone, savoiardi cookies, crispy gavotte, coffee and Amaretto liquor
	250	MACARON AL VINO * Red wine macaron
	250	CARAMELLE ITALIANE Handmade candy for choice: olive and tomato, truffle and rosemary, raspberry and parmesan
	450	GELATI & SORBETTI Homemade ice cream for choice: chocolate, vanilla Sorbetes for choice: lemon, mango, berries
	1800	TIRAMISÙ ORO Mascarpone, savoyardi cookies, amaretto liqueur, coffee ganash, cherries in cognac, caramelised almonds, cocoa, gold leaf