

## АНТИПАСТИ | ANTIPASTI

	г/г	руб./rub.
Маринованные гигантские оливки <i>Marinated giant olives</i>	100	<b>450</b>
Маринованные оливки Каламата <i>Marinated Kalamata olives</i>	100	<b>490</b>
Маринованные оливки Таджасские <i>Marinated Tajar olives</i>	50	<b>590</b>
Вяленые томаты <i>Sundried tomatoes</i>	100	<b>450</b>
Маринованные артишоки по-римски <i>Roman marinated artichokes</i>	100	<b>590</b>
Сыр козий <i>Goat cheese</i>	30	<b>290</b>
Маринованный сыр фета <i>Marinated feta</i>	100	<b>350</b>
Сыр пармезан <i>Parmesan cheese</i>	50	<b>350</b>
Сыр монтеблун <i>Monteblun cheese</i>	50	<b>390</b>
Сыр горгонзола <i>Gorgonzola cheese</i>	50	<b>390</b>
Сыр грюйер <i>Gruyer chesse</i>	50	<b>490</b>
Сыр бри <i>Brie cheese</i>	50	<b>490</b>
Салями милано <i>Salami Milano</i>	50	<b>350</b>
Ветчина коппа <i>Coppa</i>	50	<b>350</b>
Чоризо <i>Chorizo</i>	50	<b>390</b>
Брезаола <i>Bresaola</i>	50	<b>550</b>
Пармская ветчина <i>Parma ham</i>	50	<b>590</b>
Хлебная корзина <i>Bread basket</i>	200	<b>220</b>



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

	r/g	руб./rub.
Пате из фуа-гра со свёклой и соусом из сезонных ягод <i>Foie gras pate with beetroot and seasonal berries sauce</i>	150	<b>990</b>
Вителло тоннато <i>Vitello tonnato</i>	80	<b>990</b>
Тартар из говядины <i>Beef tartar</i>	100	<b>1250</b>
Тартар из лосося <i>Salmon tartar</i>	140	<b>1350</b>

## САЛАТЫ | SALADS

	r/g	руб./rub.
Салат зелёный <i>Green Salad</i>	155	<b>590</b>
Салат мистиканза <i>Misticanza salad</i>	220	<b>650</b>
Салат с крабом <i>Crab salad</i>	150	<b>950</b>
Авокадо сюрприз <i>Avocado surprise</i>	155	<b>990</b>
Салат с сыром буррата и томатами <i>Salad with burrata cheese and tomatoes</i>	260	<b>990</b>
Салат с тунцом и бамией <i>Tuna and okra salad</i>	150	<b>1250</b>



## БРУСКЕТТЫ | BRUSCHETTA

	г/г	руб./rub.
С пармой и сыром страчателла <i>With Parma and Strachatella cheese</i>	135	<b>890</b>
С ростбифом <i>With roast beef</i>	190	<b>990</b>
С лососем гравлакс <i>With Gravlax salmon</i>	175	<b>990</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

	г/г	руб./rub.
Говяжий костный мозг с чабаттой <i>Beef bone marrow with ciabatta</i>	70	<b>550</b>
Мусс из цветной капусты с трюфелем <i>Cauliflower mousse with truffle</i>	170	<b>590</b>
Баклажан пармиджано <i>Parmigiana eggplant</i>	250	<b>690</b>
Мидии кассероль с горгонзолой или томатным соусом <i>Mussels casserole with gorgonzola or tomato sause</i>	200	<b>890</b>
Гребешок с бамией, шпинатом, чёрной икрой и муссом из сельдерея <i>Scallop with okra, spinach, caviar and celery mousse</i>	165	<b>1350</b>



## СУПЫ | SOUPS

	г/g	руб./rub.
Крем-суп из тыквы <i>Pumpkin Cream Soup</i>	250	<b>450</b>
Крем-суп из тыквы с тигровыми креветками су-вид <i>Pumpkin Cream Soup with tiger prawns sous-vide</i>	330	<b>1000</b>
Куриный бульон с пикантными фрикадельками из говядины <i>Chicken broth with spicy beef meatballs</i>	350	<b>500</b>
Минестроне по-генуэзски с фасолью <i>Genoese minestrone with beans</i>	250	<b>550</b>
Чоппино <i>Cioppino</i>	350	<b>890</b>

## ФОКАЧЧА | ФОССАСИА

	г/g	руб./rub.
С морской солью и орегано <i>With sea salt and oregano</i>	125	<b>250</b>
С перцем чили и базиликом <i>With chili pepper and basil</i>	145	<b>350</b>
С сыром пармезан и розмарином <i>With Parmesan cheese and rosemary</i>	260	<b>450</b>



## НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА | NEAPOLITAN PIZZA

	г/g	руб./rub.
Маргарита <i>Margarita</i>	430	<b>890</b>
Шампиньоны-вешенки <i>Champignons-Oyster mushrooms</i>	500	<b>950</b>
Груша-горгонзола <i>Pear-Gorgonzola cheese</i>	500	<b>950</b>
Пять сыров <i>Five cheese</i>	400	<b>990</b>
Диабло с чоризо <i>Diablo with chorizo</i>	500	<b>990</b>
Парма-буррата <i>Parma-Burrata</i>	510	<b>1250</b>
Лосось-креветка <i>Salmon-Shrimp</i>	500	<b>1450</b>

## ДОПОЛНЕНИЯ К ПИЦЦЕ | PIZZA ADDITIVES

	г/g	руб./rub.
Лук красный/Red Onion	50	<b>50</b>
Томаты/ <i>Tomatoes</i>	50	<b>100</b>
Перец болгарский/ <i>Bell pepper</i>	50	<b>100</b>
Халапеньо/ <i>Jalapeno</i>	50	<b>100</b>
Ветчина из индейки/ <i>Turkey ham</i>	50	<b>100</b>
Шампиньоны/ <i>Champignons</i>	50	<b>150</b>
Сыр моцарелла/ <i>Mozzarella cheese</i>	50	<b>150</b>
Ветчина из свинины/ <i>Pork ham</i>	50	<b>150</b>
Артишоки/ <i>Artichokes</i>	50	<b>300</b>



## ПАСТА НА ВАШ ВЫБОР | PASTA FOR YOUR CHOICE

	г/g	руб./rub.
Домашние орзо, пенне, фузилли, казаречче, фарфалле, спагетти, фетучини, лингвини <i>Homemade Orzo, Penne, Fusilli, Kazarechche, Farfale, Spaghetti, Fettuccine, Linguine</i>	90	<b>250</b>

## СОУС НА ВАШ ВЫБОР | SAUCE FOR YOU CHOICE

	г/g	руб./rub.
Арабьята <i>Arabiata</i>	100	<b>250</b>
Алио Олио <i>Alio Olio</i>	100	<b>350</b>
Помодоро <i>Pomodoro sauce</i>	100	<b>350</b>
5 сыров <i>5 cheeses</i>	100	<b>550</b>
Болоньезе <i>Bolognese</i>	100	<b>550</b>
Зелёный песто <i>Green pesto</i>	100	<b>650</b>
Сливочно-грибной <i>Creamy mushroom</i>	100	<b>650</b>
С кроликом <i>With a rabbit</i>	100	<b>750</b>
Биск с морепродуктами <i>Bisk with seafood</i>	120	<b>750</b>
Карбонара с панчеттой <i>Carbonara with pancetta</i>	100	<b>850</b>



## ДОМАШНЯЯ ПАСТА | HOMEMADE PASTA

	г/г	руб./rub.
Аньолотти с сыром рикотта и шпинатом <i>Agnolotti stuffed with ricotta cheese and spinach</i>	150	<b>590</b>
Чёрные равиоли с креветкой и гребешком <i>Black pearl ravioli with shrimp and scallop</i>	125	<b>690</b>
Лазанья аль форно <i>Lasagna al forno</i>	170	<b>790</b>

## РИЗОТТО | RISOTTO

	г/г	руб./rub.
Со свёклой и сыром страчателла <i>With beetroot and Strachatella cheese</i>	155	<b>690</b>
Со сморчками <i>With morels</i>	150	<b>790</b>
С тыквой и козьим сыром <i>With pumpkin and goat cheese</i>	160	<b>890</b>
С креветками и эстрагоном <i>With shrimp and tarragon</i>	235	<b>890</b>
Фрутти ди маре <i>Frutti di mare</i>	255	<b>1250</b>



## ДОБАВЬТЕ К ВАШЕМУ БЛЮДУ | ADD TO YOUR DISH

	г/g	руб./rub.
Сыр Страчателла <i>Strachatella cheese</i>	50	<b>250</b>
Сусальное золото <i>Gold leaf</i>	1 лист	<b>300</b>
Икра красная <i>Red caviar</i>	30	<b>650</b>
Икра щуچья <i>Pike caviar</i>	30	<b>850</b>
Чёрный трюфель <i>Black truffle</i>	5	<b>850</b>
Чёрная икра сорта «Классик» <i>Classic black caviar</i>	28,6	<b>5800</b>
Чёрная икра сорта «Империял» <i>Black caviar of the Imperial variety</i>	28,6	<b>6800</b>

## ГРИЛЬ-МЕНЮ | GRILL MENU

	г/g	руб./rub.
Премиальная говяжья вырезка <i>Premium Beef Tenderloin</i>	100	<b>1250</b>
Стейк стриплойн <i>Striploin steak</i>	100	<b>1450</b>
Стейк рибай <i>Rib eye steak</i>	100	<b>2500</b>
Каре ягнёнка <i>Rack of Lamb</i>	100	<b>1350</b>
Желтопёрый тунец <i>Yellowfin tuna</i>	100	<b>850</b>
Креветки тигровые с головой <i>Tiger prawns</i>	100	<b>950</b>
Золотая форель из местных рек <i>Golden trout from local rivers</i>	300	<b>1150</b>
Дорадо <i>Sea Bream</i>	300	<b>1250</b>
Лосось <i>Salmon</i>	100	<b>1350</b>
Осьминог <i>Octopus</i>	100	<b>2500</b>





## ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

	г/g	руб./rub.
Рис басмати <i>Basmati rice</i>	150	<b>200</b>
Молодой картофель с розмарином и чесноком <i>Baby potatoes with rosemary &amp; garlic</i>	150	<b>300</b>
Картофельное пюре <i>Mashed potato</i>	150	<b>300</b>
Сладкий перец на гриле <i>Grilled bell pepper</i>	100	<b>300</b>
Баклажан на гриле <i>Grilled eggplant</i>	100	<b>300</b>
Цукини на гриле <i>Grilled zucchini</i>	100	<b>300</b>
Шампиньоны на гриле <i>Grilled champignons</i>	100	<b>300</b>



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | MAIN COURSES

	г/г	руб./rub.
Утиная грудка с пюре из батата <i>Duck breast with sweet potato</i>	190	<b>950</b>
Перепёлка су-вид с молодым картофелем и маринованным красным луком <i>Sous-vide quail with baby potatoes and pickled red onion</i>	175	<b>950</b>
Тушёные говяжьи щёчки <i>Braised beef Cheek</i>	300	<b>1250</b>
Медальон из говядины с муссом из сельдерея <i>Beef medallion with celery mousse</i>	225	<b>1500</b>
добавьте к вашему блюду фуа гра <i>add foie gras to your dish</i>	40	<b>1250</b>
Кроличья ножка су-вид <i>Sous vide Rabbit leg with vegetable</i>	300	<b>1650</b>
Стейк фуа-гра с ягодным соусом <i>Foie gras steak with berry sauce</i>	115	<b>2350</b>
Рапан с пюре из цветной капусты <i>Pan-fried rapan with cauliflower puree</i>	150	<b>750</b>
Кальмар с креветками и овощами <i>Squid with shrimp and vegetables</i>	300	<b>990</b>

## ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

	г/г	руб./rub.
Тёплый яблочный гратен с мороженым из ревеня <i>Warm apple gratin with rhubarb ice cream</i>	170	<b>490</b>
Крем-брюле с розмарином, клюквой и фисташковым бискотти <i>Creme brulee with rosemary, cranberries and pistachio biscotti</i>	210	<b>690</b>
Тирамису сюрприз <i>Tiramisu surprise</i>	230	<b>890</b>
Шоколадный фондан <i>Chocolate fondant</i>	150	<b>890</b>
Ассорти сезонных фруктов <i>Seasonal fruit plate</i>	500	<b>750</b>
Мороженое и сорбеты в ассортименте <i>Assortment of ice creams and sorbets</i>	50	<b>290</b>

