

OSTERIO MARIO
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ

ЧИКЕТТИ • CICCNETTI

Чикетти - небольшие, на один укус закуски, которые чаще всего подают в венецианских барах «бакари». По любимой итальянцами традиции любой хороший обед или вечер в компании начинается с аперитива, неотъемлемой частью которого являются чикетти.

Овощи	Сицилийские оливки Nocellara del belice 32 г • 100 ₽
	Маринованные артишоки с орегано ... 30 г • 100 ₽
	Вяленые томаты с пармезаном 25 г • 100 ₽
	Маринованные перчики, фаршированные сливочным сыром 30 г • 100 ₽
	Маринованные мини-патиссоны, фаршированные сливочным сыром.... 40 г • 100 ₽
Сыр	Крем из горгонзолы и апельсиновая мостарда 40 г • 110 ₽
	Козий сыр и груша с медом 45 г • 110 ₽
	Пармезан с медом 23 г • 110 ₽
	Фета с каперсами, медом и орегано.... 20 г • 110 ₽
	Моцарелла и вяленый томат 50 г • 110 ₽
Рыба	Осьминог, вяленый томат и оливка 30 г • 130 ₽
	Севиче из лосося 50 г • 130 ₽
	Креветочный мусс на листе ромейна ... 35 г • 130 ₽
	Мусс из тунца на листе ромейна 35 г • 130 ₽
	Свекла с анчоусом и яйцом 50 г • 130 ₽
Мясо	Ростбиф, пепперони-джем и каперс ... 50 г • 130 ₽
	Мортаделла с фисташками 23 г • 130 ₽
	Пармская ветчина 20 г • 130 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ SPUNTINI FREDDI

Карпаччо из лосося..... 120 г • 580₽
Лосось, апельсиновое масло, каперсы, лук-резанец

Вителло Тоннато80 / 70 г • 590₽
Телятина су-вид, соус из тунца и каперсы

Тар-тар из тунца..... 120 г • 540₽
Томаты, каперсы, цитрусовая заправка

Сыр страчателла с оливками
и каперсами.....70 / 15 / 15 г • 470₽

Карпаччо из печеного перца
с соусом Тоннато 170 г • 420₽
Запеченный перец, соус из тунца, каперсы,
укропное масло, мини-базилик, пармезан

Тар-тар из говядины с пармезаном...170 г • 590₽
Каперсы, лук, соус Ворчестер, желток, пармезан,
хлеб, оливковое масло, кресс салат

Буррата с томатами.....270 г • 680₽
Буррата, подмаринованные томаты, песто,
руккола, оливковое масло, базиликовая соль,
мини-базилик

Буррата с пармой200 г • 790₽
Буррата, парма, вяленые томаты, руккола,
оливковое масло, базиликовая соль, фисташки

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ANTIPASTI CALDI

Фритто мисто с айоли из масла
артишоков и анчоусов105 / 30 г • 480₽
Аргентинские креветки, кальмары, мигуи
и шалфей в хрустящем кляре, соус айоли

Запеченный камамбер
с пряным ягодным соусом175 г • 620₽
Ягодный соус с имбирем и розмарином,
запеченный, хрустящий жерновой хлеб

Фокачча с беконом, моцареллой
и шалфеем.....170 г • 270₽

Баклажаны Пармиджано..... 210 г • 490₽
Баклажаны, пармезан, моцарелла, томаты,
базилик

ПИЦЦА • PIZZA

Мы готовим наше тонкое и хрустящее тесто
из итальянской пшеничной муки мягких сортов.

Размер пиццы традиционный (30 см)

Маргарита классическая.....300 г • 390₽
Моцарелла Фиор де латте, томатный
соус и базилик

Ассорти Италии370 г • 640₽
Пикантная колбаска, бекон, оливки,
артишоки, каперсы и томаты

Пицца с мортаделлой..... 320 г • 520₽
Мортаделла с фисташками
и трюфельный соус

Пицца с морепродуктами 375 г • 750₽
Креветки, кальмары, мидии без ракушек, лосось,
томлённый в белом вине и сливках шпинат

Мясная пицца «Марио».....390 г • 680₽
Говядина, индейка, бекон, томаты и розмарин

4 сыра с грушей 410 г • 630₽
Сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла,
чеддер, мёд, грецкий орех, карамелизованная
груша и листья Melissa

Лесные грибы320 г • 440₽
Сливочно-сырный соус, лесные грибы,
петрушка, трюфельное масло

Пепперони270 г • 540₽
Салями Спьяната пиканте, томатный соус,
моцарелла

Пицца Грильятта с овощами.....340 г • 470₽
Овощи гриль, томатный соус, моцарелла,
соус песто и базилик

РИМСКАЯ ПИЦЦА

PIZZA ROMANA

Парма и страчателла370 г • 710₽

Томатный соус, моцарелла, страчателла,
парма, руккола, оливковое масло и бальзамик

С черным трюфелем300 г • 890₽

Моцарелла, сливочный соус, свежий черный
трюфель, трюфельная паста

Трюфельная салями 290 г • 570₽

Сливочно-томатный соус, моцарелла,
трюфельная салями

Цезарь360 г • 560₽

Соус цезарь, моцарелла, куриная грудка,
ромейн, вяленые томаты и пармезан

Томаты и страчателла 285 г • 540₽

Спелые томаты, моцарелла, базилик
и оливковое масло

Креветки и цуккини330 г • 650₽

Сливочно-томатный соус, моцарелла,
тигровые креветки, цуккини, шпинат

БРУСКЕТТЫ МАРИО

BRUSCHETTA MARIO

Брускетта с козым сыром 75 г • 260₽

Брускетта с горгонзолой 70 г • 260₽

Горгонзола, апельсиновая мостарда,
кресс-салат, лесной орех

Брускетта с томатной сальсой 80 г • 250₽

Брускетта с копченым лососем 80 г • 290₽

ФОКАЧЧА FOSACCIA

Фокачча на римском тесте 175 г • 270₽

Песто / Моцарелла / С розмарином
и морской солью / С чесноком и пармезаном

Фокачча на тонком тесте 130 г • 195₽

Песто / Моцарелла / С розмарином
и морской солью / С чесноком и пармезаном

СУПЫ • ZUPPE

Тыквенный крем-суп с крабом 280 г • 590₽

Мясо краба, тыквенные семечки, имбирь, лемонграсс

Качукко 400 г • 640₽

Томатный суп с морепродуктами

Томатный с сыром страчателла 300 г • 490₽

Риболлита с томленой говядиной ... 320 г • 480₽

Крем-суп из лесных грибов 300 г • 490₽

Крем-суп из лесных грибов, отварные маслята, чипсы
из топинамбура, лук фри, кресс салат, мускатный орех,
оливковое масло, укропное масло

Куриный суп с орекьетти 330 г • 420₽

Крепкий куриный бульон, курица и паста орекьетти

САЛАТЫ • INSALATE

Салат с тунцом..... 220 г • 590₽

Свежий тунец, мусс из тунца, салатные листья, вяленые томаты, куриное яйцо, картофель, анчоусное масло, цитрусовая заправка

Аргентинские креветки с рукколой
и муссом из пармезана.....125 г • 780₽

Жареные аргентинские креветки, руккола с пряной бальзамической заправкой, пармезан, вяленые томаты, фисташки, мусс из пармезана, оливковое масло

Теплый салат с осьминогом195 г • 670₽

Осьминог, картофель, вяленые томаты, оливки таджасские, соус лимонет

Салат с теплыми баклажанами
и козьим сыром 195 г • 540₽

Шпинат, бальзамическая заправка, вяленые томаты, хрустящее киноа, кервель

Капрезе 240 г • 540₽ / 210 г • 560₽

С моцареллой Фиор де латте / с сыром страчателла

Цезарь.....200 г • 540₽ / 180 г • 590₽

Курица / креветки

Салат с ростбифом.....220 г • 540₽

Ростбиф из говядины, ромейн, фирменная заправка, вяленые томаты, пармезан

Большой зеленый салат
с пармезаном 140 г • 430₽

Цитрусовая заправка, бальзамический крем, тыквенные семечки

Греческий салат.....200 г • 460₽

Овощи и сыр фета

РИЗОТТО • RISOTTO

Ризотто с морепродуктами340 г • 670₽

Креветки, кальмары, белая рыба, цуккини, кервель

Ризотто с лесными грибами, шампиньонами
и черным трюфелем300 г • 630₽

ПАСТА • PASTA

Аматричиана с польпетте 410 г • 640 ₹

Паста паккери, итальянские фрикагельки,
томатный соус, бекон, пармезан

Феттучине Болоньезе 340 г • 520 ₹

Тальолини Карбонара 275 г • 550 ₹

Классическая рецептура / с добавлением сливок

Ригатони с бараниной, баклажанами
и томатным соусом 345 г • 570 ₹

Острое / не острое

Феттучине с курицей
и сливочным песто 330 г • 580 ₹

Лазанья мясная с грибами 260 г • 580 ₹

Тальолини Алио-Олио с креветками
вонголе и боттаргой 350 г • 610 ₹

Соус из оливкового масла, чеснока,
перца чили и петрушки

Конкильоне нери с лососем и гребешком
в сливочном соусе 345 г • 710 ₹

Черная паста с морепродуктами 310 г • 680 ₹

Сливочный соус, вонголе, креветки, мини-осьминоги

Тальолини с крабом
в сливочном соусе 320 г • 1 050 ₹

Мясо краба, томаты, боттарга,
сливочный соус с добавлением вина, анчоус

Паккери с сахалинскими гребешками,
аргентинскими креветками,
вонголе и соусом биск 345 г • 960 ₹

Орекьетти с креветками
и сливочным песто 320 г • 640 ₹

Фрегола с копченым лососем
и сыром страчателла 290 г • 590 ₹

Безглютеновая паста
с сахалинскими гребешками
и муссом из пармезана 300 г • 590 ₹

Паста из гречневой и амарантовой муки,
грибной соус, мусс из пармезана

МЯСО И ПТИЦА

CARNE E POLLAME

Говяжьи щечки с ризотто
из сельдерея 350 г • 660₽

Говядина томленая в бальзамике
с картофельным пюре 340 г • 590₽

Медальоны из говяжьей вырезки,
шпинат и перечный соус 120 / 60 г • 990₽

Стейк Стриплойн из мраморной
говядины 230 / 105 г • 1 340₽

Медальоны из свиной вырезки
с пюре из топинамбура 275 г • 620₽

Свиная вырезка, пармская ветчина,
пюре из топинамбура, картофельное пюре,
грибной демиглас, луковые чипсы, маринованный
жемчужный лук

Куриная грудка с овощами 115 / 80 / 30 г • 540₽

Фасоль зелёная, помидоры черри,
томатная сальса

Стейк из грудки индейки 110 / 140 г • 560₽

Колбаски на гриле 180 / 80 г • 590₽

Колбаски с пармезаном и шпинатом,
перечный соус, брокколи, панаграта
из пепперони

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

PESCE E FRUTTI DI MARE

Стейк из тунца 195 г • 840₽

Тунец, сливочный соус, вяленые томаты,
кресс салат

Бистекка ди пеше 220 г • 610₽

Рубленый бифштекс из морепродуктов (лосось,
креветки, кальмары), соус на основе белого вина
и сливочного масла, шпинат

**Осьминог с картофельным гратеном
и пряными томатами** 305 г • 1200₽

Лосось с картофельным пюре 120 / 170 г • 780₽

Соус «белое вино» с фенхелем,
чипсы из сельдерея

**Филе дорадо с зелеными овощами
и сливочным песто** 210 г • 580₽

Цуккини, молодой зеленый горошек, шпинат

Мидии 630 / 20 г • 810₽

Соус по вкусу: сливочный с белым вином /
маринара / блю-чиз

Кальмар на гриле 275 г • 550₽

Соус из пармезана, вяленые томаты,
молодой зеленый горошек

ГАРНИРЫ • CONTORNI

**Картофельный гратен, запеченный
с пармезаном и моцареллой** 180 г • 290₽

Картофельное пюре с пармезаном 150 г • 190₽

Зеленые овощи и соус песто 150 г • 190₽

**Картофель с чесноком
и розмарином** 150 г • 190₽

Грильятта 145 г • 290₽

Приготовленные на гриле болгарский перец,
цуккини и баклажаны с соусом песто

WWW.OSTERIAMARIO.RU

Доставка Mario

Мы накормим вас в наших ресторанах, у вас дома,
в вашем офисе и даже в офисе ваших партнеров.
Настоящая итальянская пицца с доставкой лично в руки –
это проще, чем кажется.

Скачай приложение Tigrus Club и получай бонусы
и специальные предложения:



Наша миссия – сохранение природных экосистем
Сибири и Дальнего Востока для спасения редких
и исчезающих видов мировой фауны.

Вы можете пожертвовать любую комфортную сумму
на спасение редких животных:

- отправив SMS на номер 3443 со словом tigrus и суммой
пожертвования (например, tigrus 100, где 100 сумма в рублях);
- обратившись к официанту;
- с помощью сайта www.tigrus-project.com,
для перехода используйте qr-code.

@Tigrus project



Вы можете открыть ресторан Osteria Mario по франшизе
в Москве или регионах России.

Для получения подробной информации просим написать
на E-mail: franch@tigrus.com.

www.tigrus-franchise.com



Пожалуйста, оставьте свой
комментарий на сайте
www.tripadvisor.ru

