

DOLCI E DIGESTIVI

К каждому десерту мы подобрали особенный дижестив, рекомендуем попробовать это сочетание:

Семифредо с имбирными цукатами	550
Nocino Benvenuti	890
Профитроли с горячим шоколадом	750
Hine VSOP	1100
♥ Торта ди формаджио	750
Limoncello Salone	610
Тирамису на кофейной комбуче	850
Fragolino	950
Ла торта Salone	890
Bourgoin Pineau des Charentes	1200
Panettone di Natale с фисташковым кремом	890
Prunella Mandorlata	900

— *Limoncello* – один из важнейших напитков в итальянской культуре. Наш настаивается на цедре спелых лимонов, листьях кафирского лайма и вербены.

Торта ди формаджио – наш легендарный десерт на основе сливочного сыра и бурбонской ванили, который вы также можете взять с собой в формате целого торта в праздничной упаковке. А если оформить предзаказ, мы сможем доставить его к вам домой или в офис в удобное для вас время. 7500

Ла торта Salone – наш новый десерт, вдохновлённый главными кондитерскими хитами ресторана: торта ди формаджио и тирамису. В нем мы объединили лучшее 8900

Beverage

COFFEE

Мы используем легендарный итальянский кофе Шу и варим его в знаменитой флорентийской кофемашине La Marzocco.

Эспрессо	350
Двойной эспрессо	420
Кофе без кофеина	420
Капучино	420
Латте	450
Капучино на альтернативном молоке	490

LEMONADE

200мл/1000мл

Домашний лимонад	550/2100
• малина с чабрецом	
• личи-маракуйя	
Cola	510
Wostok	550
Сок Yoga	420

WATER

San Benedetto naturale	500мл	670
San Benedetto frizzante	500мл	670

FRESH JUICE

Апельсин / Грейпфрут	300мл	550
----------------------	-------	-----

HOT DRINKS

300мл/550мл

Травяной с мёдом	490 / 850
Ройбуш с красным апельсином	490 / 850
Гречишный с персиком	490 / 850
Ассам	550
Сенча	550
Эрл грей	550



Калорийность
блюда



English
menu



Фотографии
блюда



Salone

pasta & bar

Важнейшими элементами в итальянской кухне являются **оливковое масло, бальзамический уксус** и, конечно же, **пармезан**.

К выбору этих продуктов мы подходим с особой тщательностью, ведь их качество во многом определяет вкус блюда.

Оливковое масло **Lorenzo** изготавливается из оливок сорта Ночеллара-дель-Беличе, отличающихся мягким вкусом, собранных вручную в западной и центральной частях острова Сицилия.

Бальзамический уксус **Varvello** производится по оригинальному рецепту **1921** года и выдерживается в старинных погребах города Модена на протяжении **12** лет. Его вкус идеально сбалансирован, а качество подтверждается отличительным знаком **D.O.P.**

Пармезан 24-месячной выдержки от **Consorzio Vacche Rosso** производят из молока коров породы Rossa Reggiana. Их также называют «мамами пармезана», поскольку именно из их молока 8 веков назад был приготовлен первый Пармиджано Реджано.

Также мы привезли для вас **Prosciutto di San Daniele D.O.P.** из региона Фриули-Венеция-Джулия. В этой местности альпийские горные ветра смешиваются с адриатическими, благодаря чему прошутто, созревающий на открытом воздухе, обладает сложным и насыщенным вкусом.

RISTORANTE ITALIANO DAL 2020

шеф-повар Денис Лукьяненко

управляющая Кристина Новик

BRUSCHETTE

С пате из печени цыплёнка	890
С прошутто котто и томатным песто	890
С лососем и сливочным сыром	1200

ANTIPASTI E INSALATI

Insalata Classica	1100
с яйцом — 1200 с крабом — 2100	

— *Insalata Classica* – традиционный итальянский салат из листьев и свежих овощей.

Мы подаем его с редисом, спаржей, брокколи и бобами эдамаме.

Салат Алла Грека	1290
Перец рамиро с кремом из горгонзолы	950
Гуакамолэ	990
Буррата со спелыми томатами/с трюфелем	990
♥ Баклажан Алла Пармиджана	1350
Вителло тоннато	1150
♥ Страчателла с прошутто San Daniele D.O.P.	1190
Фритто мисто	2100

CRUDI

Сашими из лосося с авокадо и соусом домашний понзу	1290
Крудо из гребешка с чёрным трюфелем и соусом ладолемоно	1450
Севиче из дорадо с каперсами, томатами и соусом тайгер милк	1450
♥ Тартар из говядины со сливочным соусом	1200/2100 small/big

ZUPPE

Тортеллини в бульоне	850
Суп из неаполитанских томатов с морепродуктами	1550

SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

Кальмар с перцем рамиро и чимичурри	1590
Хрустящий сибас с печеным картофелем и соусом бер блан	2100
Стейк из лосося с вонголе	2350
Хрустящий кейк из камчатского краба с цуккини и красной икрой	2750
Пеппер стейк с соусом из трех видов перца	2350
Рибай dry aged (300гр) с зеленым салатом и френч фрайс	6900

Оссобуко с ризотто «Алла Миланезе».	4490
Томленый ягненок «Алла Романа» из печи	4490
с картофелем, травами и таджасскими оливками	



BIG

GANGSTA PASTA

HOMEMADE PASTA:

Наши пастайоло ежедневно готовят домашнюю пасту вручную из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и небольшого количества оливкового масла. Процесс приготовления происходит прямо в зале, чтобы вы всегда могли убедиться в её исключительной свежести и почувствовать те любовь и заботу, с которыми мы готовим её для вас.

Равиоли со шпинатом и рикоттой	1190	
Кавателли с тартаром из цуккини и креветками	1250	
Лазанья с рагу из мраморной говядины	1290	
♥ Тортелли с прошутто San Daniele D.O.P. и трюфельной пастой	1290	
Карамелле с крабом и маскарпоне	1650	
BIG {	Мальтальяти с рагу Барбареско	2290
	Тальятелле с креветками и вялеными томатами	2290
	Тальолини тартуфо	2650
	Паппарделле с прошутто San Daniele D.O.P., горгонзолой и грецким орехом	2650

PASTA DI FABBRICA GENTILE:

Для любителей **al dente** мы привезли пасту **Gentile** из твердых сортов пшеницы, которую производят с 1876 года в небольшом городке Граньяно в Неаполе. Gentile умело сочетают традиционные методы производства и современные технологии, благодаря чему их продукция по праву считается одной из лучших в мире.

Спагетти карбонара	1850	
BIG {	Каламарата аль помодоро с трюфелем	2850
	Орекьетте наполетана с крабом	3190
	Лингвини с морепродуктами	3950

PIZZA PAZZA

♥ Томаты со сметаной	950
Страчателла с прошутто	1550
Страчателла с крабом	1750

— «Сумасшедшая» пицца, вдохновлённая культовым итальянским стритфудом – pizza fritta. Основу мы обжариваем на оливковом масле и добавляем сумасшедшие по вкусу и сочетанию начинки.

PIZZA ROMANA

Трюфельная салями	1490
Мортаделла	1490
Четыре сыра	1550
Страчателла с прошутто	1850
Тройной трюфель	2900

BOTTEGA

Оливки Тонде	600	Перчики с рикоттой	750
Испанские оливки	600	Перчики с тунцом	850
Бри	650	Мортаделла	750
Горгонзола	650	Салями	750
Пекорино Сардо	650	Чоризо	750
Пармиджано Реджано	750	Прошутто San Daniele D.O.P.	1100
Антипаста Формаджио	3100	Антипаста Карне	3300