

CASO

RESTAURANT & BAR

Since 2024



APPETIZERS

Хлеб и взбитое масло 250₽

Свежеиспеченный хлеб подается с маслом, взбитым с вялеными томатами

Антипаста / Антипаста 1/2 1260 / 780₽

Сыры: Грано, Манчего, Грюйер, Дорблю, Салами фует, маринованные оливки, вяленые томаты, Гриссини

Вителло Тонато 850₽

Слайсы говяжьей вырезки под соусом тонато (консервированный тунец, каперсы, анчоусы, домашний майонез). Украшен картофелем пай

Маринованная форель с апельсиновым соусом 720₽

Форель домашнего соления подается с апельсиновым соусом

Микс салата с тунцом с йогуртовым соусом 850₽

Свежие салатные листья, шпинат, оливки, каперсы, томаты черри, тунец в панировке из белого и черного кунжута. Подается с йогуртовым соусом

Паштет из куриной печени с вишневым конфитюром 470₽

Воздушный паштет из куриной печени с добавлением бекона. Подается с вишневым конфитюром и булочкой бриошь

Перец Рамиро в соусе тонато 620₽

Печеный перец рамиро, фаршированный сливочным сыром, вялеными томатами, малосольными огурчиками с небольшим количеством чеснока. Подается под соусом тонато

Букатини с вонголе 850₽

Домашняя паста букатини с моллюсками вонголе, тушеными в белом вине с добавлением чеснока, стебля сельдерея

Спагетти Качо э пепе 650₽

Классические итальянские спагетти с сыром манчего и молотым черным перцем

Лингвини с цукини и форелью под соусом из тархуна 860₽

Паста лингвини, спагетти из цукини, форель, сливочный соус из тархуна

Паппарделле с говяжьей лопаткой 850₽

Паста паппарделле с мясным соусом и говяжьей лопаткой, подается с моченой брусникой

Фетучини с креветками и песто 750₽

Паста фетучини с соусом песто и обжаренными креветками

Спагетти с томатами и соусом Наполи 520₽

Спагетти с томатами черри, кедровыми орехами и сыром грана подано

Риет из форели 750₽

Филе запеченной форели, слегка подкопченной, с обжаренным фенхелем и луком-порей, со сливками и крем-чиз. Подается с луковым джемом и чипсами из тыквенных, и подсолнечных семечек, и семенами льна

Вяленая свекла с пралине из грецкого ореха и муссом из горгонзолы 580₽

Вяленая свекла в свекольном-смородиновом соусе, пралине из грецкого ореха со сливками и сахаром, мусс из горгонзолы, тар-тар из яблок в имбирном маринаде

Ассорти паштетов с хлебом 820₽

Риет из форели, грибной паштет с тар-таром из белых грибов, паштет из печени цыпленка. Подается с бриошью, тартином, гриссини и злаковыми чипсами

Салат с ростбифом, вешенками и шпинатом под соусом из шалфея и белых грибов 720₽

Слайсы ростбифа, листья шпината, бэйби-картофель и вешенки. Подается под соусом из шалфея и белых грибов

Тар-тар из бычка с вяленой клюквой и мясным мармеладом 720₽

Тар-тар из говядины украшен мясным мармеладом из портвейна и соуса демиглас, подается на булочке бриошь

Тар-тар из говядины с муссом из пармезана и белыми грибами 800₽

Тар-тар из слегка-подкопченной пиканьи, белые грибы, лук, петрушка. Украшается муссом из пармезана

Лазанья 780₽

Нежные листы лазаньи с говяжьим фаршем, обжаренным в красном вине, и моцареллой. Подается с соусом Наполи

Ризотто с белыми грибами 880₽

Рис арборио, приготовленный в грибном бульоне с белым вином и сыром Грана, украшается паштетом из шампиньонов и белых грибов

Сибас по-сицилийски 1140₽

Филе сибаса с гарниром из обжаренных овощей. Подается с рыбным соусом

Спинка форели с муссом из брокколи и эстрагона 1120₽

Обжаренное филе форели, подается со шпинатом, муссом из брокколи и эстрагона

Утка конфи со свекольным орзо 980₽

Томленое утиное бедро в сладкой глазури, подается со свекольным орзо и апельсиновым соусом

Стейк с пюре и трюфельным соусом 1380₽

Говядина пиканья, приготовленная методом су вид, подается с пюре-Грана и трюфельным соусом. Посыпается жареными белыми грибами

Десерт Три Шоколада 550₽

Нежный бисквит со вкусом молочного шоколада, пропитанный ароматным коктейлем из коньяка и апельсинов. Подается с муссом из темного и молочного шоколада с лимонграссом. Украшается шоколадными чипсами с фундуком

Сметанник с муссом из малины и просекко 420₽

Ароматный бисквит из меда и стуженки, пропитанный сметанным кремом и малиновым соусом, завершается воздушным муссом из малины и просекко

Тыквенный чизкейк с облепихой 470₽

Необычное сочетание тыквы, карамели и сливочно-шоколадного сыра под облепиховым соусом. Украшается тыквенным стеклом

Шоколадный флан 700₽

Теплый шоколадный десерт с жидкой начинкой из темного шоколада, подается с шариком мороженого

Джелато 290₽

Домашнее итальянское мороженое

SOUPS

Картофельный суп с мясом молодого бычка 720₽

Суп-пюре из картофеля, на основе куриного бульона с добавлением сыра грюйер и сливочного масла, томленая говядина, лук фри

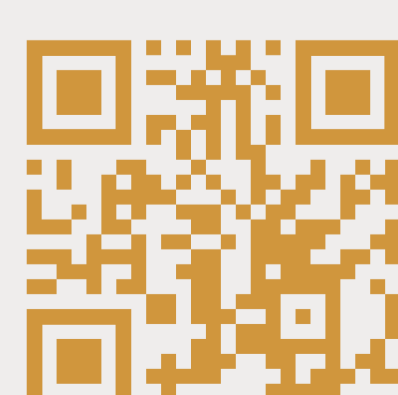
Пряный суп с морепродуктами 850₽

Наваристый рыбный бульон с пастой птитим, форелью, вонголе и креветками

Томатный суп 670₽

Горячий итальянский томатный суп, подается с муссом из пармезана

DESSERTS



Меню с фото

Сообщите нам, если у вас есть какие-либо пищевые аллергии.

BAR

