ЗАКУСКИ

	Вес в гр	Цена
Капрезе	250	450
Грузди солёные домашние со сметанкой или маслом на выбор	250/50	700
Ассорти сыров (камамбер, дор блю, пармезан, сыр мягкий) с мёдом	240/50	1500
Креветки королевские, жареные, острые	100	890
Креветки БАТТЕРФЛЯЙ с миксом трав и соусом айоли	220	950
Рыбное ассорти *(лосось слабой соли, тунец, балык, кальмар копчёный)*	*200/45*	1190
Карпаччо из тунца с чёрным кунжутом	100/15	790
Антипасти к вину *(Пармезан, Моцарелла, оливки, мясные деликатесы с/к, хамон, соус Песто)*	280	650
Карпаччо из мраморного мяса с трюфельным маслом и пармезаном	150	650
Хамон - сыровяленная ветчина собственного приготовления	100	410
Язычок говяжий в нарезке, по желанию подается сметана, хрен, горчица или майонез	100	410
Буженина собственного приготовления с зеленью	100/20	240
Вителло-Тонато из телятины с соусом из тунца и каперсами	100/105	710

САЛАТЫ

	Вес в гр	Цена
"Греческий" с сыром фета и свежими овощами	170	300
Салат из горгондзоллы с карамелизированной грушей и жареными орешками под ягодным соусом с салатом-микс	180	500
Салат «Цезарь» с креветками и малосолёной сёмгой	200	750
Салат «Трентинский» с тигровыми креветками	200	990
Салат из лосося собственного посола под сливочно-икорным соусом с зелёным яблоком и яйцом	150	500
Тунец в кунжуте с зеленым салатом под устричным соусом	200	650
Салат из утиной грудки с персиком и авокадо под цитрусовой заправкой с копченой паприкой	200	670
Салат «Цезарь» с персиками, куриной грудкой и жареным беконом	180	450
Салат «Леон» из телячьей вырезки под пармезаном с печёными томатами, яйцом пашот и каперсами	200	590
Салат из домашней буженины с вялеными томатами и маринованными грибами	180	450

ПАСТА, РИЗОТТО

(любая паста из тест-бокса на ваш выбор)

	Вес в гр	Цена
Паста по-милански с белыми грибами и сливочным соусом	300	580
Фетуччини в сливочном соусе с подкопченным лососем и красной икрой	350	690
Паста с креветками и мидиями в сливочном соусе	300	850
Паста «Карбонара»	350	550
Ризотто Картезианское с креветками и мидиями	250	700
“Пьемонт” – ризотто с белыми грибами и сливками	300	650
Ризотто по-милански с фондю из пармезана и тигровой креветкой	300/ 30/15	750
Пельмени по-домашнему с зелёным маслом	300/25	490
Манты из свинины и говядины со сметаной	От 5 штук	**85/шт**

С У П Ы

(только целыми порциями)

	Вес в гр	Цена
Крем-суп из шпината с креветками и красной икрой	350	650
Сырный крем- суп с белыми грибами	300	550
Тыквенный крем-суп со сливками и сухариками «Цезарь»	300	350
Суп из курочки с белыми грибами и домашней лапшой	300	390
Рыбная похлебка с лососем и сливками	300	290
Солянка мясная со сметаной	300	390

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Вес в гр	Цена
Филе радужной форели с овощами и сливочно-луковым соусом	120/150/ 50	620
Форель речная (целиком) под сливочно-грибным соусом *(рекомендовано для двух человек)* *1 штука 350-500 гр*	от 350 гр	240/ за 100 гр
Рыбная котлета из рубленой рыбы трёх видов. Подают под сливочно-икорным соусом.	170/50	650
Стейк семги по-лигурийски, жаренный на гриле с овощами	100/100/50	850
Филе лосося, фаршированое королевскими креветками с зелёным салатом	140/50	1200
Дорада / сибас запечённые на гриле по-пьемонтски, с каперсами и лимоном	От 300 гр	250/ за 100 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ и МЯСА

Время приготовления 30-50 мин

	Вес в гр	Цена
Томленая утиная ножка с грибами и жареным картофелем	350	990
Утиная грудка с яблочно-грушевым гарниром под ягодным соусом	300	850
Бараний окорок, томлёный в вине с овощами и зеленью	140/100	890
Свинина на гриле с томатным салатом и запеченным картофелем	200/100/60	550
Свинина гаштет с жареным луком и яйцом	350	550
Запечёная в пиве свиная рулька. Подают с тушёной капустой	500/150/20	990
Телячий язык, запечёный в сливках с картофелем и маринованным огурчиком	100/150/50	750
Говядина, томлёная в вине с овощами под соусом Бордолез	300	650
Стейк Рибай (Prime) из мраморной говядины зернового откорма с картофелем дофине и маслом из зелени	От 300	2500
Стейк Стриплойн с гранатовым соусом на хлебных гренках	От 250	990
Стейк Чак ролл с томатным салатом	От 300	950

П И Ц Ц А, ФОКАЧЧО, ГРИССИНИ

	Вес в гр	Цена
«Времена года» - *Ветчина, шампиньоны, сладкий перец, маринованный лук, оливки, сыр*	400	550
«Маргарита» – *Томатная паста, сыр, базилик*	300	550
«Стефано» - *Грибы белые, перец, прошутто, Пармезан, сыр мягкий, фарш мясной «Болоньез»*	500	700
Пицца с ветчиной и корейкой - *Ветчина, корейка, сыр, томаты*	400	550
«Греческая» - *сыр Фета, лук репчатый, корнишоны, оливки, маслины, томаты, чеснок, сыр*	400	550
«Капричиоза» - *томаты, сладкий перец, колбаса, чеснок, сыр*	400	550
Фокаччо. Подают с пряным оливковым соусом	200/50	210
Фокаччо с томатами и пармезаном	250	360
Фокаччо от Игоря Шермана с грушей и горгонзолой	200	490

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

	Выход в гр	Цена
Воздушное пирожное «Анна Павлова» с вишней и сливочным кремом	100	210
Тирамису с сахарной пудрой или тертым шоколадом	100	210
Канноли - сицилийские трубочки с цукатами	120/10	260
Яблоко/груша, запеченное с корицей, изюмом и медом Время приготовления 35-40 минут	200	250
Ванильный пломбир *(дополнительно с любым наполнителем по желанию)*	50	100