

РЕСТОРАН  
*Амо Сусинаре*  
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



*МЕНЮ*

/ MENU



OSPITALITÀ ITALIANA  
QUALITY APPROVED



МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС С ЛЮБОВЬЮ

@amo\_cucinare\_ amocucinarerest amocucinarerest / [www.amo-cucinare.com](http://www.amo-cucinare.com)

# старт / START

## Тортик из баклажанов с цуккини, моцареллой и пармезаном

*Hot aubergine pie with zucchini, mozzarella, grana padano, served with tomato sauce*

120г 550,-

## Карпаччо из говядины с рикоттой, трюфельным кремом и овощами

*Beef carpaccio served with ricotta cream  
with truffle paste & vegetables*

140г 650,-

## Тартар из говядины

*Beef tenderloin tartar with vegetables, quails eggs, olives & anchovy*

*По желанию наш Шеф-повар заправит его для Вас*

140г 650,-

## Карпаччо из креветок с эмульсией из имбиря, кедровыми орешками и муссом из зеленой спаржи

NEW

*Prawns carpaccio with ginger emulsion, pine nuts and green asparagus mousse*

125г 650,-

## Тартар из тунца с томатным желе, овощами и анчоусом

*Tuna tartar served with vegetables & anchovy*

140г 850,-

## Язык с соусом сальса верде

NEW

*Tongue with salsa verde*

150г 850,-

## Соте из мидий и вонголе / Mussels & Vongole saute

500г 850,-



# К ВИНУ / GOOD FOR WINE

## СЕТ ИЗ ЧЕТЫРЕХ БРУСКЕТТ NEW

4 Bruschetta set

с авокадо и крабом / *crab&avocado*

с вителло тоннато / *vitello tonnato*

с тартаром из сибаса с кумкватом и сливочным сыром / *seabass tartar with cumquat & cream cheese*

с тартаром из тунца и печеной паприкой / *tuna tartar & backed paprika*

200г **700,-**

Мы можем приготовить для вас каждую брускетту на выбор

*We can prepare each bruschetta from this set*

50г / 250,-

## Лосось с маринованным красным луком на ржаных тостах

*Salmon with marinated red onion on rye toasts*

90г **480,-**

## ПЬЯДИНА / *Piadina*

с рукколой, прошутто  
и бурратой

*with rucola,  
prosciutto & burrata*

с мортаделлой, страччателлой  
и рукколой

*with mortadella,  
stracciatella & rucola*

с лососем, сливочным  
сыром и рукколой

*with salmon,  
cream cheese & rucola*

200г **750,-**

## Мясная тарелка / *Meat plate*

*Шпек, Коппа, Салями с трюфелем, Брезаола  
Speck, Coppa, Salame al tartufo, Bresaola*

150г **900,-**

## Сырная тарелка / *Cheese plate*

*Грана Падано, Асияго,  
Горгонзола, Пекорино, Качотта  
Grana Padano, Asiago, Gorgonzola,  
Pecorino, Morbidoso Toscano*

340г **900,-**

## Оливки и вяленые томаты / *Olives & sun dried tomatoes*

80/30г **350,-**



# салат / SALAD

**Микс листьев салата с печеной паприкой,  
вялеными томатами, дыней и малиновой заправкой**

*Salad mix with baked paprika, sundried tomatoes, melon & raspberry dressing*

150г 450,-

**Теплый салат с кроликом и морковной заправкой**

*Salad mix with warm rabbit & carrot sauce*

180г 450,-

**Салат с прошутто, грушей, орехами и пармезаном**

*Salad mix with prosciutto, pear, nuts & parmesan cheese*

150г 650,- 1/2 390,-

**Самаркандские томаты со страччателлой**

*Samarkand tomatoes with stracciatella*

200г 650,-

*Мы можем добавить для Вас в это блюдо прошутто крудо*

*We can add prosciutto crudo in this dish for you*

*40г / 400,-*

**Капрезе Буррата / Caprese di burrata**

150г 650,-

**Салат с креветками, дыней и ягодами**

*Salad mix with shrimps, melon & berries*

150г 890,- 1/2 590,-



## суп / SOUP

### Морковный суп с ньокками из рикотты и миндальной крошкой

*Carrot cream soup served with ricotta  
gnocchi and toasted almonds*

300г 350,- 1/2 190,-

### Суп из белых грибов с орзо и овощами

*Porcini mushroom soup with orzo & vegetables*

350г 390,-

### Каппеллетти в бульоне

*Small ravioli stuffed  
with beef & pork mousse served in broth*

300г 450,- 1/2 280,-

### Томатный суп с мидиями и пеперончино

*Tomato soup with Mussels & peperoncino*

300г 650,- 1/2 350,-



# паста и ризотто / PASTA & RISOTTO

Равиоли с уткой и вешенками / *Ravioli with duck & mushrooms*

200г 650,-

Каннеллони с рагу из кролика и сливой / *Cannelloni with rabbit ragout & plum*

230г 650,-

Талиателли Болоньезе / *Tagliatelle Bolognese*

290г 650,-

Талиателли с прошутто и апельсином / *Tagliatelle with prosciutto & orange*

220г 750,-

Талиателли с креветками и осьминогом / *Tagliatelle with octopus & prawns*

250г 750,-

NEW

Спагетти с камчатским крабом, пеперончино и лаймом

*Spaghetti with crab from Kamchatka, peperoncino & lime*

210г 950,-

Спагетти «Карбонара ди Маре» с лососем, гребешками и красной икрой

*Spaghetti Carbonara di Mare with salmon, scallops & red caviar*

320г 1200,-

Тальолини с чёрной икрой и гребешками / *Tagliolini with caviar & scallops*

250г 1300,-

Ньокки с лососем и спаржей / *Gnocchi with salmon & asparagus*

260г 850,-

Ризотто с рагу из говядины и трюфельным маслом / *Risotto with beef ragout & truffle oil*

300г 650,-

Ризотто с песто и страччателлой / *Risotto with pesto and stracciatella*

270г 850,-

*В это блюдо мы можем добавить для Вас боттаргу / We can add bottarga to this dish for you*

*5г / 300,-*

ТАКЖЕ МЫ С РАДОСТЬЮ ПРИГОТОВИМ ДЛЯ ВАС КЛАССИЧЕСКУЮ ПАСТУ:  
Алио Олио Пеперончино, Араббиата, Карбонара, Аль бурро, Аль Помидоро

ALSO WE CAN COOK FOR YOU ANY CLASSIC PASTA: *Aglio Olio Peperoncino, Arrabbiata, Carbonara, Al burro or Al pomodoro*

# рыба / FISH

## Филе сибаса с припущенной спаржей и шафрановым соусом

*Seabass fillet with asparagus & saffron sauce*

170г 890,-

## Филе дорады с сельдереем, спаржей и миндалем / Dorado fillet with celery, asparagus & almond

270г 1200,- 1/2 170г 890,-

## Стейк из лосося на гриле с тапенадой из оливок и каперсов и имбирным соусом NEW

*Grilled salmon steak with olive&capers tapenada and ginger sauce*

200г 1200,-

## Стейк из тунца с чернилами каракатицы и спаржей / Black tuna steak with asparagus & cherry tomatoes NEW

260г 1200,-

## Осьминог на гриле с овощами и апельсиновым кремом / Grilled octopus with vegetables and orange cream NEW

200г 1350,-

## Сибас, запеченный в соли / Seabass fillet baked in salt

*Это блюдо мы готовим только по предзаказу за 24 часа*

за 100г 490,-

# мясо / MEAT

## Утиная грудка well done с пюре из пастернака и черничным соусом NEW

*Duck breast well done with parsnip puree and blueberry sauce*

220г 950,-

## Кролик в томатном соусе с овощами / Rabbit with tomato sauce and vegetables NEW

300г 950,-

## Филе говядины с картофельным гратеном и вареньем из сосновых шишек

*Beef tenderloin with potato graten & pine cone jam*

170г 1200,-

## Страчетти из говядины в бальзамическом соусе с помидорини и рукколой

*Beef tenderloin "straccetti" with balsamic sauce, tomatoes & ruccola*

190г 1200,-

Шеф-повар Маурицио Пекколо / Our Chef is Maurizio Peccolo



РЕСТОРАН  
*Амо Сусинале*  
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, БОЛЬШАЯ КОНЮШЕННАЯ, 5  
РЕЗЕРВ СТОЛОВ: 8 931 232 00 10

[www.amo-cucinare.com](http://www.amo-cucinare.com)

