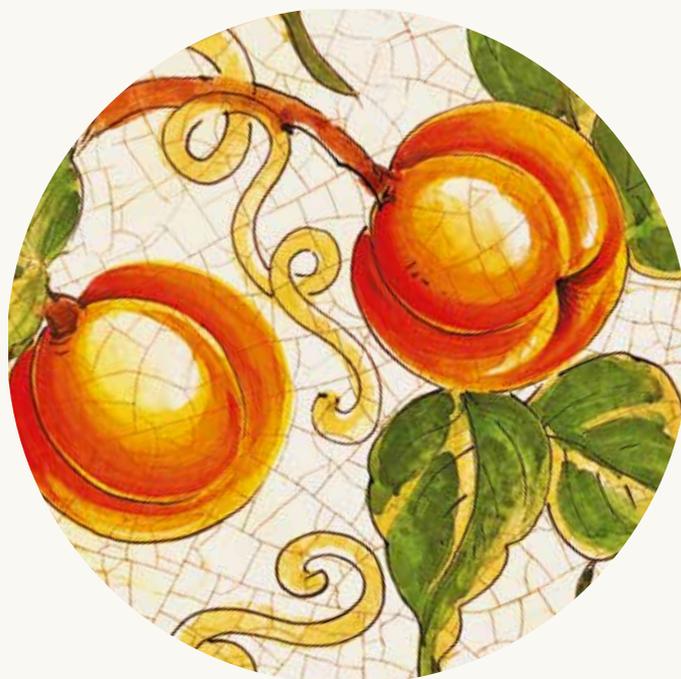


РЕСТОРАН
Амо Сусинаре
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



МЕНЮ

MENU



МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС С ЛЮБОВЬЮ

[@amo_cucinare_](#) [amocucinarerest](#) [amocucinarerest](#) / www.amo-cucinare.com

старт / START

Запеченный томат с трюфельным кремом и чипсами из молодой свеклы NEW

Baked tomato with truffle cream and young beetroot chips

160г | 390,-

Тортик из баклажанов и цукини, с пармезаном и томатами

Hot aubergine and zucchini pie with parmesan & tomatoes

120г | 550,-

Ростбиф с рикоттой, яблоком и орехами NEW

Roast beef with ricotta, apple and nuts

140г | 650,-

Тартар из говядины со стручковой фасолью, перепелиным яйцом, оливками и анчоусом

*Beef tartar with green beans, quail egg,
olives and anchovy*

140г | 690,-

Тартар из тунца с брокколи, оливками, томатным желе и соусом Айоли

Tuna tartar with broccoli, olives, tomatoes and Aioli sauce

140г | 790,-

Яйцо Крокан со шпинатом, прошутто и трюфелем NEW

Crocant egg with spinach, prosciutto and truffle

150г | 450,-



К ВИНУ / GOOD FOR WINE

СЕТ ИЗ ЧЕТЫРЕХ БРУСКЕТТ

4 Bruschetta set

с авокадо и крабом / *crab & avocado*

с прошутто и дыней / *with prosciutto & melon*

с салями, оливками и вялеными томатами / *with salami, olives & sun-dried tomatoes*

с томатами и страчателлой / *with tomatoes & stracciatella*

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

HIT!

Salmon with marinated red onion on rye toasts

90г | 480,-

ПЬЯДИНА / *Piadina*

с рукколой, прошутто
и бурратой

*with rucola,
prosciutto & burrata*

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,

Salami al tartufo, Bresaola

150г | 900,-

Сырная тарелка / *Cheese plate*

Грана Падано, Асияго,

Горгонзола, Пекорино, Качотта

Grana Padano, Asiago, Gorgonzola,

Pecorino, Morbidoso Toscano

340г | 1200,-

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

80/30г | 390,-

салат / SALAD

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

*Salad mix with baked paprika, sun-dried tomatoes,
melon & raspberry dressing*

150g | 390,-

**Теплый салат с кроликом,
морковью, оливками и орехами**

Warm rabbit salad with carrot, olives & hazelnut

180g | 490,-

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

Salad mix with prosciutto, pear, nuts & parmesan cheese

150g | 650,- 1/2 | 390,-

Страчателла с хурмой и базиликовым маслом NEW

Stracciatella with persimmon & basil-oil oil

130g | 450,-

Капрезе Буррата / Caprese di burrata

150g | 650,-

Салат с креветками, дыней и ягодами

Salad mix with shrimps, melon & berries

150g | 890,- 1/2 | 590,-



суп / SOUP

Морковный суп с ньокками из рикотты и миндальной крошкой

*Carrot cream soup served with ricotta
gnocchi & almond crumb*

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 mince served in broth*

300г | 450,- 1/2 | 280,-

Томатный суп с мидиями, пеперончино и гренками из Чиабатты

Tomato soup with mussels peperoncini & Ciabatta toasts

300г | 650,- 1/2 | 350,-

Густой суп с копченым лососем NEW

Potage soup with smoked salmon

300г | 390,-



паста и ризотто / PASTA & RISOTTO

Равиоли с уткой и вешенками / Ravioli with duck & mushrooms

200г | 650,-

Тортелли с адыгейским сыром, прошутто, шпинатом и кедровыми орехами HIT!

Tortelli stuffed with adygeiskii cheese served with spinach leaves, prosciutto, cheese sauce & toasted pine nuts

200г | 650,-

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

230г | 650,-

Талиателли с креветками и осьминогом / Tagliatelle with octopus & prawns HIT!

250г | 850,-

Спагетти с камчатским крабом, пеперончино и лаймом

Spaghetti with crab from Kamchatka, peperoncino & lime

210г | 890,-

Ньокки с лососем и спаржей / Gnocchi with salmon & asparagus

260г | 850,-

Ризотто с рагу из говядины и трюфелем / Risotto with beef ragout & truffle

300г | 690,-

Ризотто с мятным песто и гребешками / Risotto with mint pesto & scallops NEW

270г | 990,-

ТАКЖЕ МЫ С РАДОСТЬЮ ПРИГОТОВИМ ДЛЯ ВАС КЛАССИЧЕСКУЮ ПАСТУ:

Алио Олио Пеперончино, Араббиата, Карбонара, Болоньезе, Аль бурро, Аль Помидоро

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

200г | 650,-



По желанию мы можем добавить для Вас в любое блюдо:

We can add to each dish

боттарга / bottarga 5г | 300,-

рыба / FISH

Филе дорады со спаржей и миндальной крошкой

Dorado fillet with asparagus & almond crumb

170г

950,-

Стейк из лосося со шпинатом и картофельным фланом

HIT!

Salmon steak with spinach leaves & lemon-potato pie

200г

1100,-

Стейк из тунца со средиземноморским соусом / Tuna steak with mediterranean sauce

260г

1200,-

Осьминог с пюре из нута и брокколи / Octopus with chickpea cream & broccoli

200г

1450,-

Сибас, запеченный в соли / Seabass baked in salt

*Подается с рукколой и черри, овощами на гриле и соусом Холондес
Served with rucola, tomatoes, grilled vegetables and Hollandaise sauce*

готовится 45 минут / preparing 45 minutes

за 100г

490,-

мясо / MEAT

Куриная грудка с грибным пюре и луковым соусом

Chicken breast with mushroom puree & onion sauce

300г

650,-

Утиная грудка well done с пюре из пастернака и черничным соусом

Duck breast well done with parsnip puree & blueberry sauce

220г

950,-

Фаршированный кролик в шпеке с цветной капустой / Stuffed rabbit with speck & cauliflower

300г

850,-

Филе говядины с грушей, грибами, черникой и картофельным кремом

HIT!

Beef fillet served with pear, mushrooms, blueberry & potato cream

320г

1200,-

РЕСТОРАН
Амо Сусинаде
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



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



www.amo-cucinare.com

Если Ваша компания 8 человек и более, мы добавим к счёту сервисный сбор 10%