

РЕСТОРАН  
*Амо Сусинаре*  
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



# *МЕНЮ*

MENU



МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС С ЛЮБОВЬЮ

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

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