

СИГ



изучите таблицу КБЖУ,
отсканировав QR-код

FOOD





закуски

- буррата//лавандовый мед//сезонный топпинг 750
- пост.** копченый баклажан//томаты//веганский песто 590
- тартар из говядины 650
- вителло тоннато 720
- хумус с травами и овощами 490
- татаки из лосося//юдзу 670
- антиньи 1500
парма, мортаделла, маслины халкидики, оливки, артишоки, перчики, фаршированные рикоттой
- сырная тарелка 1500
грана падано, горгонзола, скаморца, камамбер, пекорино романо, греческие орехи, мед

салаты

- томаты//стручковые горох//домашний песто 450
- панцанелла 550
- салат с куриной печенью и тыквой 450

супы

- томатный суп с песто и печенными овощами 450
- каччукко 670
- тыквенный суп с маскарпоне 470
- крем-суп из белых грибов 590

ньокки

по вашему
желанию
мы можем
приготовить
ньокки без
глютена

- ньокки 4 сыра 550
- њокки с уткой конфи и трюфельным соусом 700
- ньокки с песто и вялеными томатами 490
- њокки, фаршированные черносливом, с говяжими щечками 650
- њокки с креветками в соусе биск 570
- ньокки с сезонными грибами 580

горячие блюда

- цветная капуста с овощным демигласом и эспумой из пармезана 780

паста и равиоли

- мы готовим пасту и равиоли вручную из муки твердых сортов пшеницы с любовью и особым пристрастием
- спагетти алле вонголе 750
- спагетти карбонара 650
- фетучини с сибасом 670
- равиоли с уткой конфи, луковым мармеладом и соусом жю 590
- орзо под соусом жю с говяжьей вырезкой 1100

пицца

- мы готовим неаполитанскую пиццу из теста, прошедшего ферментацию в течение 48 часов. она выпекается в дровяной печи при температуре 500 градусов
- маргарита 550
- свежие томаты и стручковые горох 570
- салями пиканте 720
- семга слабой соли, шпинат и стручковые горох 950
- панчетта чоризо 750
- парма и хурма 750
- четыре сыра 750
- фокачча 350

десерты

- шифоновый бисквит//вареная сгущенка//попкорн из гречки 390
- ванильный чизкейк//мороженое из ряженки//сезонные ягоды 550
- шу//ганаш из белого шоколада//патиссер 370
- павлова//фисташковый крем//свежие ягоды 450