

MENU SPECIALE

В это тематическое меню мы включили любимые гастрономические блюда гостей ресторанов Italy. В каждом ресторане представлен индивидуальный набор блюд.

Тартар из тунца
со свежей хурмой 200 г 880
Tuna tartare with fresh persimmon

Страчателла с хурмой
и пармой 240 г 690
Stracciatella with persimmon and parma

Сливочный суп с сальсиччей
и беконом 360 г 550
Creamy soup with salsiccia and bacon

Руккола в пармезане 125 г 550
Arugula in parmesan

Паста Аль Бурро в пармезане 110 г 750
Al Burro pasta in parmesan

New Треска с кремом
из цветной капусты и пармезана 295 г 780
Cod with cauliflower and parmesan cream

Кекс с хурмой и муссом
из горгонзолы 250 г 490
Cupcake with persimmon
and gorgonzola mousse

New Меренговый слоёный торт
с маскарпоне и свежей клубникой 140 г 490
Meringue cake with mascarpone
and fresh strawberries

B Паста «Болоньезе»
с растительным мясом 390 г 750
Bolognese pasta with plant-based meat

B Польпеттини из растительного мяса
с мятым картофелем 250 г 650
Polpettini with plant-based meat
and mashed potatoes

take a
Bite

— блюда с растительным мясом
из ферментированного горохового белка.
Такая альтернатива мясу менее калорийна
и содержит большое количество протеина,
а вкус — максимально близок к настоящей
мраморной говядине.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть
аллергия на какие-либо продукты.

Please inform your waiter, if you have any food allergies.