

MENU SPECIALE

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

Брускетта с камчатским крабом, авокадо и сладкими томатами 208 г 990
Bruschetta with King crab, avocado and sweet tomatoes

Тартар из говядины с оливками и каперсами на брускетте 180 г 850
Bruschetta with beef tartare, olives and capers

Тёплый салат с куриной печенью, шпинатом и голубикой 285 г 750
Warm salad with chicken liver, spinach and blueberries

Салат «Нисуаз» со свежим тунцом 250 г 990
"Nicoise" salad with fresh tuna

Салат с хурмой и козьим сыром 150 г 570
Salad with persimmon and goat cheese

Страттелла 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

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

Паста «Фрутти ди Маре» 450 г 1200
Pasta "Frutti di Mare"

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

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

В 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.