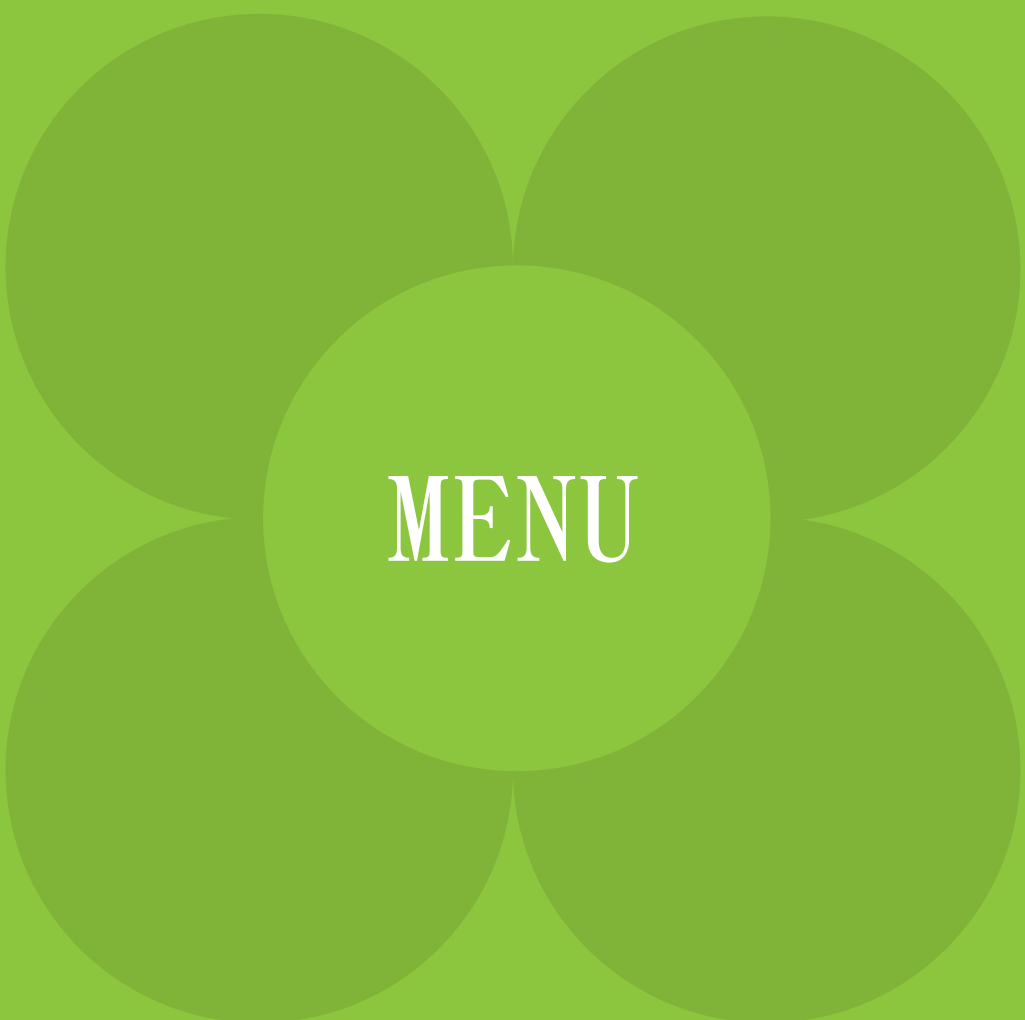


# MARSO POLO



MENU

# ANTIPASTI

## **FRISSELLE CON POMODORINI E BURRATA**

Деревенский тост с бурратой  
и томатами

650

## **PARMIGIANA**

Пармиджана

650

## **VITELLO TONNATO**

Вителло Тоннато

550

## **POLPETTE DI ZUCCHINI AL FORNO**

Фрикадельки с цукини  
и томатным соусом

490

## **POLPETTE CODA DI BUE E TARTUFO NERO**

Крокеты из бычьих хвостов  
с черным трюфелем

850

## **CARPACCIO DI MANZO CON GORGONZOLA**

Карпаччо из говядины с кремом  
из горгонзолы

750

## **PAPPA AL POMODORO**

Томатно-хлебная похлебка

490

# PICCOLI ANTIPASTI

Закажите один вид или мы соберем для вас все закуски на одну тарелку для вашей компании

|                                               |     |                                              |     |
|-----------------------------------------------|-----|----------------------------------------------|-----|
| Артишоки                                      | 450 | Сицилийские анчоусы                          | 490 |
| Вяленые томаты                                | 390 | Кисло-сладкие перцы                          | 390 |
| Оливки, обжаренные на открытом огне с орегано | 390 | Маринованные перчики по рецепту мамы Антонио | 390 |

## SELEZIONE DI SALUMI

|                                   |     |                                      |      |
|-----------------------------------|-----|--------------------------------------|------|
|                                   |     | Микс мясных закусок на одной тарелке | 1490 |
| Кулатело                          | 590 | Коппа                                | 390  |
| Острая калабрийская колбаса ндуйя | 450 | Мортаделла                           | 390  |
|                                   |     | Салями                               | 390  |

## MARSO POLO FABBRICA DEL FORMAGGIO

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Микс сыров на одной тарелке | ---- |
|-----------------------------|------|

На нашей собственной *сыроварне* мы каждый день производим мягкие сыры исключительно из молока коров породы Джерси

|           |      |             |      |
|-----------|------|-------------|------|
| Рикотта   | ---- | Буррата     | ---- |
| Моцарелла | ---- | Страчателла | ---- |

## CROSTINI MISTI

*Маленькие брускетты*

|                |     |                                |     |
|----------------|-----|--------------------------------|-----|
|                |     | Микс брускетт на одной тарелке | 990 |
| Куриная печень | 390 | Белые грибы                    | 390 |
| Кейл и лардо   | 390 |                                |     |

# INSALATE

## TONNO E CIPOLLA

Фасоль, консервированный сицилийский тунец, ялтинский лук

450

## PANZANELLA

Томаты, базилик, огурцы, сельдерей, хлеб

550

## INSALATA MISTA, ACCIUGHE E PECORINO ROMANO

Свежие листья, сицилийские анчоусы, пекорино романо

590

## LATTUGA POMODORI E BOTTARGA

Латук, томаты, слайсы боттарги

750

## CAPRESE

Теплая домашняя моцарелла, сладкие томаты

590

---

# ZUPPE

## TORTELLINI IN BRODO DI MANZO

Бульон из говядины с домашними тортеллини

590

## MINESTRA DI VERZA, CAVOLO NERO E FAGIOLI

Овощной суп с фасолью, кейлом и капустой

450

## CASUELA

Типичный суп из Ломбардии с томленной свининой и капустой

490

---

# CONTORNI

## FAGIOLI ALL'OLIO

Фасоль с оливковым маслом

390

## PATATE FRITTE

Картофель фри

390

## SPINACI SALTATI

Жареный шпинат

390

## PURE DI PATATE CON TARTUFO

Картофельное пюре с трюфелем

450

## VERDURE ALLA GRILIA

Овощи гриль с мятой

690

# PASTA

Ежедневно мы делаем пасту из двух видов итальянской муки *Semola di grano duro* и *Farina di grano tenero*, а фабричную  используем от лучших итальянских производителей

## AMATRICIANA

Аматричана с гуанчале и томатами

650

## LASAGNA TRADIZIONALE

Лазанья

650

## SPAGHETTINI LIMONE E PEPERONCINO VERDE

Спагеттини с зеленым чили и лимоном

620

## ORECCHIETTE CON NDUJA E PECORINO

Орекьетти с острой ндуйей и овечьим сыром

790

## PICI ALL'AGLIONE

Пичи с томатами, тремя видами чеснока и пармезаном

650

## SPAGHETTONI CON SARDE

Спагеттоне с сицилийскими сардинами, изюмом и луком

790

## CARBONARA TRADIZIONALE

Карбонара

690

## PAPPARDELLE MARSOPOLLO

Паппарделле с диким кабаном и оливками таджаски

850

## LINGUINI DI FARRO CON VONGOLE

Лингвини из полбы с вонголе

950

## SPAGHETTI SOPRANO'S

Спагетти с фрикадельками

850

## RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA

Равиоли с рикоттой, шпинатом и шалфеем

650

## GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA DI PARMIGGIANO E ACETO BALSAMICO DI MODENA

Ньокки с тыквой и кремом из пармезана

650

---

# RISOTTO

Для ризотто мы используем рис *Carnaroli extra* исключительно марки *Ferron*

## RISOTTO TESTA SALE

Ризотто с фаршем и пармезаном

690

## RISOTTO ALLA VALPOLICELLA

Ризотто с красным вином и сыром

630

# SECONDI PIATTI DAL CAMINO

Все блюда мы готовим в тосканском камине по традиционным рецептам мамы Антонио Фреза *Инкороната Пальма*

## BISTECA ALLA FIORENTINA

Флорентийский стейк (*от 1 кг.*)

850 / 100 г.

## POLLO ALLA DIAVOLA

Острый цыпленок на гриле  
и свежий салат

850

## COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA MILANESE

Котолетта по-милански

1600

## POLPETTE SOPRANO'S

Митболы в томатном соусе

590

## CERVELLA DI VITELLO BURRO SALVIA E LIMONE

Запеченные мозги  
на дровяной печи  
в лимонно-сливочном соусе

590

## ORATA ACQUA PAZZA

Дорада по-сицилийски  
с каперсами, оливками  
таджаски и томатами

1200

## FEGATELLI

Телячья печень с жировой  
сеткой и шалфеем

650

## SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA

Рулетики из говядины  
с прошутто и шалфеем

790

## TAGLIATA CON RUCCOLA E PARMIGIANO

Тальятта стейк с руколой  
и пармезаном

1200

## POLIPETTI ALLA LUCIANA

Мини-осьминоги с томатами  
и красным вином

1300

## PEPOSO

Томленный 12 часов  
в дровяной печи гуляш  
в красном вине

850

---

## PANE

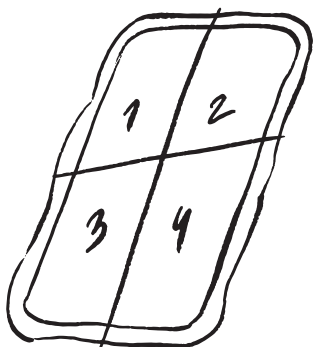
### FOCACCIA

Фокачча

290

# PIZZA

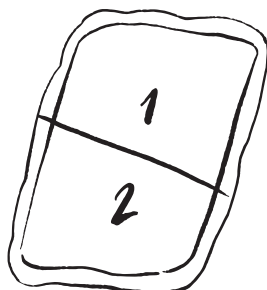
*Воздушная неаполитанская пицца из дровяной печи  
в трех размерах!*



## UN METRO

*Большая метровая  
пицца на компанию*

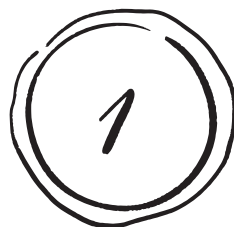
4 разных  
вкуса в одной



## MEZZO METRO

*Полметровая  
пицца на компанию*

2 разных  
вкуса в одной



## NAPOLETANA

*Круглая  
пицца*

28 см

---

## MARGHERITA

Свежие томаты, моцарелла,  
базилик

790

## MORTADELLA

Мортаделла, страчателла,  
фисташки

890

## FORMAGGI NOSTRI

Моцарелла, рикотта,  
прошутто, рукола,  
мед с трюфелем

890

## PORCHETTA

Поркетта, крем  
из картофеля, шпинат,  
моцарелла

890

## PARMIGIANA

Баклажаны, томаты, крем  
из пармезана

890

## NDUJA

Острая колбаса из Калабрии  
ндуйя, ялтинский лук

950

## TARTUFO NERO

Черный трюфель,  
страчателла, фисташки

1200

## TONNO E CIPOLLA

Сицилийский тунец,  
ялтинский лук

690

Мы замешиваем и настаиваем в течение суток тесто из настоящей итальянской муки, строго соблюдая пропорции, в которых минимум 70% воды, поэтому наша пицца такая легкая и воздушная.

## ATTENZIONE

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ЗАРАНЕЕ  
О НЕПЕРЕНОСИМОСТИ ИЛИ АЛЛЕРГИИ  
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ,  
ЧТО КУХНЯ РЕСТОРАНА ОТДАЕТ ПОСЛЕДНИЙ ЗАКАЗ В 22:45.  
БАР РАБОТАЕТ ДО 23:00

Для компаний от 8 человек вводится  
сервисный сбор в размере 15% от суммы счета.  
Если вы хотите, чтобы мы открыли и  
сервировали ваше вино, то в счет будет  
включен пробковый сбор в размере 2500 руб.  
(за каждую бутылку 0,75).

Для организации события обратитесь к нашему  
управляющему Антону  
+7 904 645-30-50  
a.yudin@antogroup.ru

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД MARSOPOLO.RU

FOLLOW US @marso.polo fb/marsopolotrattoria

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях  
или основными кредитными картами. Данное издание  
является рекламным материалом. Прейскурант с  
информацией для потребителя находится в уголке  
потребителя. Представляется гостям по первому  
требованию.

---

БРЕНД-ШЕФ  
АНТониО ФРЕЗА

ШЕФ-ПОВАР  
АНТОН СЧЕТЧИКОВ

---