GOOSE GOOSE

RISTORANTE

ITALY GROUP

ГОСТИНАЯ

Salotto

Гостиная ресторана Goose Goose идеально подходит для празднования частных мероприятий, проведения деловых переговоров и дружеских встреч. С её балкона можно насладиться видом на центр Санкт-Петербурга. Гостиная оборудована всем необходимым для проведения презентаций. В ней комфортно могут расположиться до 30 гостей.

Il ristorante Goose Goose é l'ideale per celebrare gli eventi privati, per il svolgimento dei trattative d'affari e le partite amichevole. Dal suo balcone si puo godere una vista del centro di San Pietroburgo. Il ristorante é dotato di tutto il necessario per le presentazioni. Può ospitare comodamente fino a 30 ospiti.

За подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана.
Si prega di contattare il cameriere del ristorante per ulteriori informazioni.

ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Parmigiano-Reggiano

Салат из рукколы с пармезаном *Insalata di rucola e parmigiano*		550
Sauvignon Blanc. Saint Clair	125 мл	650
Паста Аль Бурро *Pasta Al Burro*		650
La Trucha. Notas Frutales de Albarino	125 мл	750
Ризотто Алла Пармиджана *Risotto alla Parmigiana*		750
Chianti Bacco Felice. Tenuta Canto alla Moraia	125 мл	600

Мы можем добавить топпинг в любое блюдо по вашему желанию
Possiamo mettere condimento in qualsiasi piatto sulla vostra richiesta

Крем трюфельный *Crema al tartufo*	10 г	200
Панчетта *Pancetta*	20 г	200
Белые грибы *Funghi porcini*	60 г	300
Креветки *Gamberetti*	50 г	350
Чёрная осетровая икра *Caviale nero di storione*	25 г	1 350
Gosset. Brut Excellence	375 мл	5 800

Все блюда мы готовим при Вас в целой головке сыра Пармиджано Реджано 24 месячной выдержки, привезённом специально для Goose Goose из Эмилии-Романьи

Tutti i piatti prepariamo nella vostra presenza nella forma di Parmigiano-Reggiano, invecchiato 24 mesi e specialmente scelto per Goose Goose da Emilia-Romagna

Сомелье рекомендует / *Il sommelier vi raccomanda*

ЗАКУСКИ

gli antipasti

Вителло тоннато *Vitello tonnato*	580
Баклажаны алла Пармиджана *Melanzana al Parmigiano*	630
Итальянские брускетты: с бурратой, с томатами и печёными перцами с прошутто, инжиром и рикоттой с вителло тоннато *Bruschetta italiana:* *con burrata, pomodore e peperoni al forno,* *con prosciutto, fichi e ricotta,* *con vitello tonnato*	630
Гребешки с печёным яблоком и соусом из фиалок и ежевики *Cappesante con la mela al forno e la salsa di viole e more*	990
Тартар из тунца с лепестками артишоков *Tartar di tonno con foglie di carciofo*	1 150
Тартар из лосося с пастилой из свёклы *Tartar di salmone con petali di bietola*	690
Тартар из мраморной говядины *Tartar di manzo marmorizzato*	1 380
Антипасти из итальянских сыров и мясных деликатесов *Antipasti italiani con una scelta di formaggi e carni prelibate*	1 550

ХЛЕБ

pane

Фокачча *Focaccia*	230
Корзина домашнего итальянского хлеба: гриссини, крешентини, фокачча *Cestino di pane italiano fatto in casa: grissini, crescentini, focaccia*	200

САЛАТЫ
insalate

Капрезе с моцареллой и базиликом *Caprese con mozzarella e basilico*	690
Салат с козьим сыром и грушей под манговым соусом *Insalata con formaggio di capra, pera e salsa di mango*	650
Тёплый салат с осьминогом, кенийской фасолью и томатами *Insalata calda con polpo, patatine, fagiolini di Kenya e pomodori*	1 800
Салат с крабом, консоме из томатов, авокадо и огурцом *Insalata con granchio, consomme di pomodoro, cetriolo e avocado*	890

СУПЫ
zuppe e minestre

Минестроне с аньолини *Minestrone con agnolini*	350
Аньолини с телятиной и пармезаном *Agnolini al vitello e parmigiano*	480
Качукко из Тосканы с креветками и кальмарами *Cacciucco di Toscana con gamberi e calamari*	1 150
Тыквенный суп с креветками *Zuppa di zucca con gamberi*	420

ПИНЦА
pinsa

Классическая пинца «Маргарита» *Classica pinza "Margherita"*	380
Пинца с салями, ветчиной и пепперони *Pinza con salame, prosciutto e peperoni*	650
Пинца с тунцом, томатами и мангольдом *Con tonno, pomodori e bietole*	850
Пинца с креветками и цуккини *Pinza con gamberi e zucchini*	690
Пинца с пармой и бурратой *Pinza con parmigiano e burrata*	720
Итальянская пинца «Капричоза» *Pinza "Capricciosa"*	620
Пинца с копчёной скаморцей и чёрным трюфелем *Pinza con scamorza affumicata e tartufo nero*	850
Пинца с осьминогом и цуккини *Pinza con polpo e zucchini*	1 550

— вегетарианское/*vegetariano*

— шеф рекомендует/ *lo chef vi raccomanda*

ПАСТА

la pasta

Пенне «Четыре сыра» с трюфельным маслом *Penne "Quattro formaggi" con olio di tartufo*	690
Равиоли со шпинатом и рикоттой *Ravioli con spinaci e ricotta*	560
Тальолини с креветками и цуккини *Tagliolini ai gamberi e zucchini*	690
Спагетти с морепродуктами *Spaghetti ai frutti di mare*	1 250
Тальятелле «Болоньезе» *Tagliatelle Bolognese*	850
Зелёные тортеллони с ягнёнком *Tortelloni verdi con agnello*	690
Тальолини с осьминогом, кальмаром и запечёнными томатами черри *Tagliolini con polpo, calamaro e pomodorini cherry al forno*	1 250
Тортелли с молодыми сырами и чёрным трюфелем *Tortelli con giovane formaggi e tartufo nero*	920
По вашему желанию мы всегда приготовим классическую итальянскую пасту:	
Алио Олио | Аррабиата | Аль Помодоро *A richiesta si prepara la classica pasta italiana:* *Aglio e olio | Arrabiata | Al Pomodoro*	550

Мы можем приготовить любую пасту без глютена */ Possiamo preparare qualsiasi tipo di pasta senza glutine*

РИЗОТТО

risotto

Ризотто с белыми грибами *Risotto ai porcini*	900
Ризотто с чернилами каракатицы и кальмаром *Risotto all'inchiostro di seppia e calamaro*	920

РЫБА
i pesci

Стейк из лосося с печёными помидорини и манговым соусом — 980
Trancio di salmone con pomodorini al forno e salsa di mango

Тигровые креветки на гриле — 1 990
Gamberoni sulla griglia

Морепродукты на гриле с рукколой — 2 500
Grigliata di frutti di mare con rucola

Щупальца осьминога на гриле
с копчёным картофельным пюре, томатами и базиликом — 2 900
Branche di piovra sulla griglia con purea patate, pomodoro e basilico

Стейк из тунца с капонатой и пастилой из сельдерея — 1 700
Trancio di tonno con caponata e petali di sedano

Филе бранзино с артишоками и маринованными цуккини — 1 150
Filetto di branzino con carciofi e zucchini marinati

Судак с морковным велюром — 850
Lucioperca con la crema di carota

МЯСО
carne

Филе-миньон из говяжьей вырезки с гранатовым соусом — 2 100
Filetto di manzo mignon con la salsa di melagrana

Тальята из говяжьей вырезки с соусом Винкотто — 2 700
Tagliata di manzo con Vincotto

Каре ягнёнка с черносливом и молодым картофелем — 2 300
Carre d'agnello con prugne secche e giovani patate

ГАРНИРЫ
contorni

Овощи на гриле: цуккини, паприка, баклажаны, томаты — 350
Verdura sulla griglia: zucchini, peperoni, melanzane, pomodori

Запечённый картофель с пряными травами — 250
Patate al forno alle erbe aromatiche

Картофельное пюре — 190
Purea di patate

Шпинат, припущенный с топлёным маслом — 290
Spinaci rinvenuti al burro fuso

Артишок жареный с чесноком и специями — 450
Carciofi fritti all'aglio e spezie

— вегетарианское/*vegetariano*

— шеф рекомендует/ *lo chef vi raccomanda*

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

Vipregliamo di communicare al cameriere se seffrote du allergici a qualsiasi tipo di ingrediente.

Мы постоянно находимся в поисках самых свежих и уникальных продуктов специально для вас.

Siamo alla costante ricerca di prodotti freschi e unici solo per voi

Вы можете уточнить наличие устриц | ракушек вонголе | трюфелей | бурраты.

E possibile verificare la disponibilita di ostriche | conchiglie vongole | tartufi | Burrata

Также наш шеф еженедельно готовит «блюдо дня» из сезонных продуктов. Приятного аппетита!

Il nostro chef prepara quotidianamente Il menu del giorno.
Buon Appetito

Меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана.

Il menu e un opuscolo pubblicitario, per maggiori informazioni contattare il responsabile del ristorante.

Залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе для курения электронных сигарет.

Nei nostri locali e vietato fumare, anche per fumatori di sigarette elettroniche.

Все цены указаны в рублях.

Tutti i prezzi sono in rubli.

Реализация алкогольной продукции осуществляется в соответствии с ФЗ № 171. Продавец может потребовать у покупателя документ, удостоверяющий личность, позволяющий установить возраст покупателя алкогольной продукции.

La vendita di prodotti alcolici viene effettuata in conformita con la legge federale n.171.
Il venditore puo chiedere all'acquirente un documento di identita che permetta di determinare l'eta del compratore.

Скидка 10% на всё меню
по будням с 12:00 до 16:00

Sconto del 10% su tutto il menu
nei giorni feriali dalle 12:00 alle 16:00