

◆ ЕДА ◆

РРРРРРРР
 РРРРРРРР

◆ ЕДА ◆

на добролюбова

..... СЕГОДНЯ

*Если в разделе СЕГОДНЯ есть белый или черный трюфель, то мы рекомендуем заказать его с пастой аль бурро или ризотто алла пармиджана.

У нас есть МИДИИ (КОЦЦЕ) и РАКУШКИ (ВОНГОЛЕ)
 по вашему желанию мы можем приготовить СОТЕ или ПАСТУ

Мидии (300 гр)
 Ракушки (300 гр)

ЗАКУСКИ

Брускетта с помидорами <i>Bruschetta con pomodoro</i>	320
Витело тонато <i>Fagottini di bresaola</i>	460
Пармиджана из баклажанов <i>Parmigiana di melanzane</i>	550
Фаготини (3D-карпаччо с тапенадом из оливок и козьего сыра) <i>Fagottini (3D carpaccio con crema di olive e caprino)</i>	550
<i>Мы также можем приготовить для Вас классическое мясное карпаччо</i>	
Брезаола с козьим сыром и салатом <i>Fagottini di bresaola con formaggio caprino</i>	750
Карпаччо из беломорского гребешка с боттаргой сардинской кефали <i>Carpaccio di capesante dall'estremo Oriente con bottarga di muggine sarda</i>	850
Тар-тар из тунца со свежим фенхелем <i>Tar-tar di tonno blue fin con insalata con finocchio</i>	990
Тар-тар из говядины Ангус – Абердин 2 стиля <i>Carne cruda di Angus – Aberdeen 2 gusti</i>	990
Закуска из мясных деликатесов D. O. P. «Del Cavaliere» (копченая утиная грудка, поросенок поркетта, брезаола, пармская ветчина, ветчина «Антонио», руккола, артишоки в масле, вяленые помидорини)	
маленькая (на одну персону)	890
большая (на компанию 2–3 человека) D. O. P. «Del Cavaliere» – Antipasto «Del Cavaliere»	2670

Мы так же с удовольствием расскажем Вам о наличии бурраты, трюфелей, колбас, копченостей и других радостей, которые мы получаем свежими, и постоянное наличие которых, гарантировать не можем

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей <i>Insalata mista</i>	390
Салат с индейкой и гранатом <i>Insalata di tacchino e melograno</i>	450
Салат со свеклой, рикоттой и горгонзоллой <i>Insalata di rapa rossa, ricotta e gorgonzola</i>	550
Салат с киноа <i>Insalata di quinoa</i>	550
Салат с телятиной <i>Insalata di vitello</i>	600
Теплый салат с тыквой и кроликом <i>Insalata tiepida di zucca e coniglio</i>	750
Салат Севиче <i>Ceviche</i>	790
Теплый салат с камчатским крабом, авокадо, грейпфрутом <i>Insalata di granchio kamchatka</i>	990
Буррата <i>Caprese di burrata</i>	1100

СУПЫ

Куриный суп с домашней пастой <i>Zuppa di pollo con pasta fresca</i>	390
Томатный крем-суп <i>Zuppa di pomodoro</i>	370
Аньолини с телятиной в бульоне <i>Agnolini in brodo</i>	590
Средиземноморская рыбная похлебка <i>Zuppa del pescatore</i>	850

ПИЦЦА

Ржаная лепешка <i>Focaccia integrale</i>	250
Фокачча <i>Focaccia</i>	250
Маргарита <i>Margherita</i>	550
С рикоттой и шпинатом* <i>Ricotta e spinaci</i>	590
С салями <i>Salami</i>	650
Четыре сыра <i>Quattro formaggi</i>	650
С домашней бурратой и томатами* <i>Burrata e pomodori</i>	750
С черным трюфелем <i>Tartufo nero</i>	1450

* – эту пиццу мы можем приготовить на ржаном тесте

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ

что кухня ресторана отдает последний заказ в 23:30 (по воскресеньям в 23:00). Бар аботает до 00:00

По будним дням обеденная скидка 15% на еду с 12:00 до 16:00

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Римская паста <i>Pasta cacio e pepe</i>	650
Паста с песто <i>Pasta con pesto</i> (для гурманов и любителей мы можем добавить в эту пасту боттаргу)	650
Мальтальяти с рагу из утки <i>Maltagliati con ragu d'Anatra</i>	690
Домашние тальятелле с кроликом <i>Tagliatelle con coniglio</i>	750
Карамелле с тыквой <i>Caramelle con zucca</i>	750
Тальолини с чернилами каракатицы и красной икрой <i>Tagliolini neri con caviale rosso</i>	790
Макарончини с крабом <i>Maccheroncini alla polpa di granchio</i>	850
Тортелли с буратой и черным трюфелем <i>Tortelli con burrata e tartufo nero</i>	990
Спагетти фрутти ди маре* (королевские и тигровые креветки, кальмары, каракатица, мидии, вонголе) <i>Frutti di mare in podella</i>	1590

* что касается фабричной пасты – мы используем пасту исключительно из Граньяно

РИЗОТТО

Финанцера (мое любимое северное ризотто с куриной печенью) <i>Finanzera</i>	650
Ризотто с щечками телянка <i>Risotto conguanciale di vitello brasato</i>	950
Ризотто алла маринара <i>Risotto alla marinara</i>	1290

МЯСО

Цыпленок алла дьвола на углях <i>Polletto alla diavola</i>	590/990
Рагу из телятины с артишоками (Специатино) (с картофельным пюре или гречкой под пармезаном) <i>Spezzatino di vitello con carciofi</i>	850
Утиная ножка «Конфи» <i>Anatra «Confit»</i>	1190
Рубленный стейк по-деревенски с гречей и салатом из свежих помидоров <i>Bistecca di carne trita con grano saraceno e insalata di pomodori</i>	1190
Фирменный бургер «Пробка» <i>Burger D'autore «Probka»</i>	1190
Ребра исландского ягненка на гриле <i>Costine d'agnello Islandese alla griglia</i>	1850
Филе мраморной говядины на гриле (200/300г)	1740/2430
Стейк «Пепе Верде» <i>Filetto al pepe verde</i>	1740
Томленая в печи лопатка молочного исландского ягненка (на 2-3 человека) <i>Spalla d'agnello arrosto per 2-3 persone</i>	3980
Рибай на кости (на 2-3 человека) руб. за 100 г. стейка <i>Bistecca</i>	

РЫБА

Треска, запеченная с оливками и томатами <i>Merluzzo stuffato con olive e pomodoro</i>	650
Дорада, запеченная по-сицилийски <i>Orata alla Siciliana</i>	770/1340
Лосось на гриле <i>Salmon grigliato</i>	990
Стейк из свежего тунца на гриле <i>Tagliata di tonno</i>	1100
*Осьминог по-сицилийски (мы готовим это блюдо острым и подаем на сковородке) <i>Polpo Siciliano (in padella)</i>	1900
Тюрбо в белом вине (на 2-3 человека) руб. за 100 г. свежей рыбы <i>Rombo in salsa vino bianco e patate</i>	

С удовольствием предложим вам следующие гарниры:

Греча с пармезаном – 300 <i>Grano saraceno con parmigiano</i>	Картошка по-деревенски - 250 <i>Patate con rosmarino</i>
Пюре картофельное – 300 <i>Pure di patate</i>	Овощи на гриле - 450 <i>Verdure grigliate</i>
Домашний бездрожжевой хлеб на 85-летней закваске	220

С 11 ПО 14 ФЕВРАЛЯ КО ДНЮ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА

в меню особый десерт, специально
приготовленный **Антонио
Фреза к романтичному
празднику.**
Рекомендуем в паре
с бокалом фирменного
**Prosecco Zuccolo Brut.
Fantinel (Friuli, Italy).**



Пожалуйста, бронируйте
стол заранее

Дорогие мои гости!

Мы используем местные овощи, птицу, частично мясо,
яйца, муку, мед, некоторые виды зелени.

Оливковое масло, каперсы, анчоусы только итальянские.
Сыр Parmigiano Reggiano не менее 24 месяцев выдержки,
а рис carnaroli extra, исключительно марки Ferron.

Пасту готовим только из итальянской муки
Semola di grano duro.

При приготовлении блюд на кухне мы используем
сицилийскую соль Flor Di Sale, оливковое масло первого отжима
и бальзамический уксус, произведенный в Модене
и имеющий выдержку 9 лет.

**Буду бесконечно благодарен вам
за соблюдение нескольких простых правил
этого ресторана:**

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам
об этом

Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими,
в том числе и для курения электронных сигарет.

Если вы решили посетить наш ресторан вместе
с детьми, то они должны вести себя как взрослые.

К сожалению, никаких домашних животных и личной охраны

Мы не приветствуем разговоры по мобильным телефонам
в обеденных залах ресторана и просим
вас перевести звонки в беззвучный режим

**Спасибо за понимание!
Искренне ваш, Арам Мнацаканов.**

Концепт-шеф – Арам Мнацаканов

Шеф-повар – Антонио Фреза

Шеф-повар – Сергей Бич

Управляющий – Игорь Мудрак

Мы принимаем к оплате исключительно российские рубли или банковские карты

В процессе приготовления продукции общественного питания на нашем предприятии не применяются витамины, макро- и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, подаваемых в нашем ресторане, их весе и раскладке, предлагаем в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.

С радостью ответу
на все ваши
вопросы лично:
aram_probka@mail.ru
МОЙ ИНСТАГРАММ
aram_probka



www.probka.org

www.facebook.com/ProbkaFamily