



Дорогие друзья, мы открываем осенний сезон белого трюфеля и рады Вам предложить много новых блюд от Бренд-шефа Франческо Барбато

Dear friends,

our restaurant has the pleasure of announce the presentation of many new dishes to try that are processed for the autumn season that is about to start from our Chef-Brand Francesco Barbato, and also the opening of the season of the white truffle.





Трюфель из Альбы

From Alba and around the truffle

**В цену включены 3 гр чёрного и 2гр. белого трюфеля
The price includes 3 gr. of black truffle and 2 gr. of white truffle**

Тальолини с трюфелем
The tagliolini with butter and truffle

890,00р./ black

2090,00р./ white

Ризотто с трюфелем

Truffle risotto

990,00р./ black

2450,00р./ white

Карпаччо из сельдерея с домашним сыром Пекорино и трюфелем
Celery carpaccio with home pecorino cheese, walnuts and with truffle

1110,00р./ black

2290,00р./ white

Карпаччо из сибаса с трюфелем

Seabass carpaccio with truffle

1150,00р./ black

2430,00р./ white

Карпаччо из говядины с трюфелем

The beef carpaccio with truffle

1190,00р./ black

2590,00р./ white

L

**L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian**



Папарделли с трюфелем и Страчателлой

Papardelle with truffle and Strachatella

1240,00p./ black

2390,00p./ white

Перепелиные яйца с зеленой спаржей и трюфелем

Quail eggs with green asparagus and truffle

1270,00p./ black

2950,00p./ white

Спагетти с ботаргой тунца и трюфелем

Spaghetti with bottarga of tuna and truffle

1690,00p./ nero

2640,00p./bianco

New

Филе говядины Россини с трюфелем фуа-гра

Fillet of beef Rossini with truffle, foie Gras

2900,00p./ black

3900,00p./ white

По вашему желанию, Вы можете заказать дополнительно свежий чёрный или белый трюфель:

If you wish, you can order optional truffle:

1гр. чёрного трюфеля/1gr. black truffle 350,00p.

1гр. белого трюфеля /1gr white truffle 990,00p.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо

L - Lactose free; V - Vegetarian



Закуски / Carpaccio

- L
LV
- Брускетта с томатами и чесноком (3 шт)
Bruschetta with tomatoes
450,00р.
- Карпаччо из говядины с салатом и Пармезаном
Beef carpaccio with lettuce and Parmesan cheese
890,00р.
- L
- Карпаччо из сибаса
Seabass carpaccio
920,00р.
- Тонко нарезанная отварная телятина с соусом из тунца
Vitello tonnato
990,00р.
- Карпаччо из копченого лосося с фенхелем, апельсином и редисом
Carpaccio of smoked salmon with fennel, orange and radish
1100,00р.
- Брускетта с крабом, авокадо и дижонской горчицей
Bruschetta with crab, avocado and dijon mustard
1280,00р.

Тар-тар / Tar-tar

- L
LV
- Тар-тар из овощей с бальзамическим уксусом и оливками
Vegetable tartare with balsamic vinegar and olives
630,00р.
- L
- Тар-тар из лосося, маринованного с авокадо под соусом из дижонской горчицы
Marinated salmon tartare with avocado and Dijon mustard dressing
990,00р.
- L
- Тар-тар из говядины
Beef tartare
1150,00р.
- L
- Тар-тар из дикого тунца с черными оливками (120 гр)
Wild tuna tartare with black olives (120 gr)
1740,00р.



Салаты / Salads

L

Салат «Цезарь» с курицей
“Caesar” salad with chicken
670,00р.

Теплый салат с перепелкой, сельдереем, вялеными томатами и
кедровыми орешками

Warm salad with quail, celery, dried tomatoes and pine nuts
780,00р.

L

Салат Нисуаз по-Средиземноморски с соусом из консервированного тунца
Salad «Nisuaz Francesco» with tuna sauce
790,00р.

L

Салат «Цезарь» с креветками
“Caesar” salad with shrimps
990,00р.

L

Салат с белой фасолью, тунцом в масле, анчоусами, черри томатами,
красным луком и рукколой
Salad with white beans, tuna in oil, anchovies, cherry tomatoes,
red onion and arugula
990,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Страчателла с помидорами
Stracciatella with tomatoes
1100,00р.

L Пармская сырокопченая ветчина с дыней
Parma ham with melon
1100,00р.

L Салат из креветок по-Каталански
Shrimp salad in Catalana style
1150,00р.

L Моцарелла Капрезе
Mozzarella of the Caprese
1190,00р.

Салат с мясом краба, огурцом, сельдереем и рукколой
Crabmeat salad with cucumber, celery and rucicola
1280,00р.

Молодой сыр «Буррата» с томатами черри и микс салатом
Burrata cheese with cherry tomatoes and mixed salad
1540,00р.

L Салат с осьминогом на пару, картофелем и томатами черри
Octopus salad with potatoes and cherry tomatoes
1850,00р.

L Сицилийский салат с морепродуктами
Sicilian seafood salad
1990,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V – Vegetarian



Горячие закуски / Hot appetizers

Хрустящая утка с грушей, соусом манго, имбирем и паштетом
Crispy duck with pear, liver pate and ginger-mango sauce
520,00р.

Баклажаны, запеченные с томатами и моцареллой
Eggplants baked with tomatoes and mozzarella
580,00р.

Жаренная Бурра-рикотта с томатным соусом
Fried Burr-ricotta with tomato sauce
590,00р

New

Цуккини, запеченные с рикоттой и Пармезаном
Zucchini baked with tomatoes and mozzarella
790,00р.

L

Жареные мини-кальмары с микс-салатом и черри
Fried mini-squids with mix salad and cherry tomatoes
790,00р.

L

Мидии в томатном соусе / белом вине
Mussels in tomato sauce / white wine sauce
930,00р.

L

Соте с вонголе
Soute of clams
1830,00р.

Три вида закуски: пармеджано с сибасом; кальмары с картофельным соусом и томатами черри; жаренный осьминог с томатным соусом, оливками и каперсами
Tris: eggplant parmigiana with sea bass; squid with potato sauce and cherry tomatoes; octopus with tomato sause, black olives and capers
2390,00р.

New

Эскалоп из фуа-гра с яблочным кранбле и соусом из маракуйи
Foie gras escalope with apple crumble and passionfruit sause
3100,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



**Буфет «Франческо» (50 гр) / Buffet with Italian starters
«Francesco» (50 gr.)**

LV	Болгарский перец гриль Grilled paprika 120,00р.
LV	Цуккини Scarесе Zucchini Scarесе 180,00р.
LV	Баклажаны гриль Aubergines grilled 170,00р.
LV	Оливки, маслины Green olives, black olives 240,00р.
LV	Вяленые томаты Sun-dried tomatoes 290,00р.
LV	Артишоки Artichokes 310,00р.
L	Пармская ветчина в масле Parma ham in oil 490,00р.

**L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V – Vegetarian**



Мясное ассорти(50гр.)/Assorted Cold Cuts (50 gr.)

L	Ветчина «Котто»/ «Cotto» Ham 350,00р.
L	Мортаделла Болонезе/ Mortadella Bolognese 360,00р.
L	Пармская ветчина/ Parma ham 490,00р.
L	Салями с трюфелем/ Salami with truffle 590,00р.
L	Домашняя тосканская колбаса/ Homemade Tuscan sausage 590,00р.
L	Салями из кабана/ Salami of wild boar 620,00р.
L	Салями из оленины/ Venison salami 590,00р.
L	Сальсичча неаполитанская/ Giulia of Naples 750,00р.

**L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian**



Сыры (50гр.) / Cheese assorted (50 gr.)

Сыры из коровьего молока / Cheese made from cow's milk

Грано Падано (16 месяцев)/ Grano Padano (16 months)
350,00р.

Скаморция Афумиката/ Scamorzza Affumicata
390,00р.

Скаморция классическая/ Scamorzza classical
390,00р.

Таледжио/ Taleggio DOP
440,00р.

Качо рикотта/ Cacho ricotta
390,00р.

Горгонзола Блу/ Gorgonzola Blue
490,00р.

Сыры из овечьего молока / Cheese made from sheep's milk

Пекорино Сардо (6 месяцев)/ Pecorino Sardo
530,00р.

Пекорино Тоскана/ Pecorino Toscano
580,00р.

Пекорино Романо/ Pecorino Romano
580,00р.

Пекорино с черным трюфелем/ Pecorino with black truffle
690,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Суп / Soup

L

Куриный суп с домашней лапшой
Chicken soup with home-made noodle
350,00р.

V

Томатный суп
Tomato soup
370,00р.

Томатный суп с Страчателлой
Tomato soup with Stracciatella
590,00р

New

LV

Овощной суп минестроне
Vegetable Minestrone
530,00р.

Суп из чечивицы, домашней пасты и телятины
Lentil soup with veal and pasta
550,00р.

New

L

Фасолевый суп с мидиями и кальмарами
Bean soup with mussels and squid
650,00р.

New

L

Рыбный суп по-Средиземноморски в белом вине / в томатном соусе
Mediterranean fish soup with white wine / tomato sauce
1490,00р.

**L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian**



Rizotto / Risotto

Ризотто с рагу из ягненка
Risotto with lamb ragout with red wine sauce
780,00р.

L

Ризотто с белыми грибами
Risotto with porcini mushrooms
890,00р.

L

Ризотто с морепродуктами
Risotto with seafood
1290,00р.

Ризотто с чернилами каракатицы и гребешком
Risotto with cuttlefish and scallop
1370,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Паста из Граньяно / First courses **Pasta Gragnano**

LV

Спагетти с томатами черри и базиликом
Spaghetti with cherry tomatoes and basil
590,00р.

New

Спагетти «Карбонара»
Spaghetti alla Carbonara

670,00р.

Спагетти с цукини, Проволоне Дель Монако и Пармезаном
Spaghetti to the "Nerano" with zucchini, Monaco cheese and Parmesan
890,00 р. **New**

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Penne with ham and mushrooms in cream sauce
760,00р.

Шалателли в пергаменте
с кальмарами, мидиями и вонголе, цукини и баклажанами
Scialatielli "Sea and Mountains" with mussels, clams, squids, zucchini and eggplants
950,00р.

Лингвини с копченым лососем, брокколи и красной икрой
Linguine with smoked salmon, broccoli and red caviar
950,00р.

L

Паккери с филе сибаса и томатами с Везувия с ботаргой кефали
Paccheri with fillet of sea bass with tomatoes from Vesuvius and
bottarga mullet
1190.00р. **New**

L

Спагетти с ракушками вонголе
Spaghetti with clams
1050,00р.

L

Спагетти с морепродуктами в белом вине / в томатном соусе
Spaghetti with seafood in white wine / tomato sauce
1150,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Домашняя паста / Homemade pasta

Тальятелле «Болоньезе»

Tagliatelle Bolognese

530,00р.

Папарделли с белыми грибами
Pappardelle with porcini mushrooms

650,00р.

Феттучини с рагу из кролика и оливками по-Таджасски

Fettuccine with rabbit ragout and Taggiasche olives

810,00р.

Лазанья с соусом «Болоньезе»

Lasagne Bolognese

820,00р.

Фаршированная паста / Stuffed pasta

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов
Ravioli with Burrata cheese, cherry, tomatoes and eggplant fondue

790,00р.

Равиоли с гусем, сливочным маслом, шалфеем и сыром Пекорино

Goose ravioli with butter, sage and Pecorino cheese

1090,00р.

Равиоли с сибасом и соусом из кальмаров, красными томатами с Везувия, **New**
черными оливками и каперсами

Ravioli with sea bass and squid sauce, tomatoes from Vesuvius
black olives and capers

1390,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Горячие рыбные блюда / Fish main courses

- L Филе трески с томатами черри, оливками и каперсами
Cod fillet with cherry tomatoes, olives and capers
690,00р.
- Палтус на гриле со шпинатом, анчоусами и пюре со вкусом лимона
Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor
1390,00р.
- L Ассорти морепродуктов на гриле с печеными овощами
(кальмар, осьминог, креветки и лосось)
Assorted grilled seafood with baked vegetables
(squid, octopus, shrimp and salmon)
1390,00р.
- L Сибас на сковороде с томатами черри, чесноком и петрушкой
Sea bass in a frying pan with cherry, tomatoes, garlic and parsley
2050,00 р.
- L Осьминог в томатном соусе
(Осьминог приготовлен на сковороде в томатном соусе с оливками,
каперсами и чили перцем)
Octopus «Alla Luciana» in tomato sauce
(Pan-fried octopus with tomato sauce with olives, capers and chili pepper)
2190,00р.
- L Филе тюрбо с черным трюфелем и грибами
Turbot fillet with black truffle and champignons
2390,00р.
- L Тальятта из тунца с салатом из артишоков
Tagliata of tuna with a salad of artichokes
2600,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Горячие мясные блюда / Meat main courses

Печень по-Венециански с картофельным пюре
The Venetian liver with mashed potatoes
890,00р.

L

Ассорти мяса на гриле с печеными овощами
(говядина, курица, ягненок и сосиски по-Тоскански)
Assorted grilled meat with baked vegetables
(beef, chicken, lamb and skewer sausage)
1050,00 р.

Тушеная телятина с томатным соусом, моцареллой и
картофельным пюре с зелёным луком
Veal "Pizzaiolo" with tomato sauce, mozzarella and
mashed potatoes with green onions
990,00р.

Котолетта по-Милански
Cotoletta Milanese
1090,00р

Оссобуко по-Милански
Ossobuco in Milanese style
1230,00р.

Тушеный кролик с помидорами, оливками,
сельдереем и каперсами
Rabbit "Hunter style": braised rabbit with tomatoes, olives, celery and capers
1560,00р.

L

Цыпленок на сковороде по-Сицилийски (500 гр) с овощами гриль и
фокачча
Chicken in a frying pan (500 gr) with grilled vegetables and
focaccia
1590,00р.

New

Тальятта из говядины с рукколой, черри и сыром Грана Падано
Tagliata of beef with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese
1920,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Гриль мясо / Grilled meat

- L Стейк по-Флорентийски (100 гр)
Florentine beef steak (per 100 g)
Блюдо на две персоны от 1 кг
Dish for two persons, from 1 kg
900,00р.
- Сосиски на гриле (250гр)
Grilled sausages (250gr)
960,00 р.
- L Каре ягненка с овощами на гриле
Rack of Lamb with grilled vegetables
1350,00р.
- Филе миньон из говядины Ангус (150гр)
Filet mignon Angus
2340,00р.
- L Филе из говядины Ангус (150гр)
Beef filet Angus (150 gr)
2430,00р.
- L Антрекот Ангус (300гр)
Entrecote Angus (300gr)
3100,00р.
- Шато Бриан Филе говядины с запечённым картофелем и овощами на гриле с голландским соусом и соусом из красного вина (400гр)
Chateau Briand Beef fillet with baked potatoes and grilled vegetables with hollandaise sauce and red wine sauce (400 g)
3500,00р.

Соусы, предлагаемые для мяса на гриле: Sauces recommended to grilled meat

- LV Томатный соус
Tomato sauce
80,00р.
- Перечный соус
Pepper sauce
140,00р.
- Соус с тимьяном и розмарином
Sauce with thyme and rosemary
140,00р.
- Соус с черными оливками
Sauce with black olives
150,00р.

**L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian**



Рыба / Fish

L	Дорадо (за 100 гр) Dorado (per 100g.) 490,00р.
L	Сибас (за 100 гр) Sea bass (per 100g.) 490,00р.
L	Вонголе (за 100 гр) Clams (per 100g.) 550,00р.
L	Устрицы (1шт) Oysters (1piece) 790,00 р.
L	Креветки на гриле (за 100гр) Prawns (per 100g.) 890,00р.
L	Лосось на пару/ на гриле Steamed salmon / grilled 940,00р.
L	Тюрбо (за 100 гр.) Turbot (per 100g.) 1180,00р.
L	Гребешки с лимоном, микс салатом (100 гр) Scallops with lemon and mixed salad (per 100g.) 1350,00р.
L	Осьминог (за 100 гр) Octopus (per 100g.) 1590,00р.

Соусы, предлагаемые для рыбы на гриле:

Sauces recommended to grilled fish

L	Лимонный дрессинг с орегано Lemon dressing with oregano 140,00р.
L	Дрессинг с ворчестером и табаско Dressing with Worcester and Tabasco 150,00р.
L	Соус «Цезарь» Caesar sauce 150,00р.
	Соус из тунца Tuna sauce 150,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо

L - Lactose free; V - Vegetarian



Гарниры / Garnishes

Картофельное пюре/ Запеченный картофель с травами

Mashed potatoes / Baked potatoes with herbs

150,00р.

LV

Цуккини, обжаренные на оливковом масле

Fried zucchini with olive oil

250,00р.

LV

Овощи на гриле

Grilled vegetables

250,00р.

LV

Пюре из брокколи

Mashed broccoli

320,00р.

LV

Шпинат, обжаренный на оливковом масле

Fried spinach with olive oil

490,00р.

LV

Зеленая фасоль жареная с чесноком

Fried green beans with garlic

650,0

LV

Белые грибы на гриле (100 гр)

Grilled porcini (100 gr.)

650,00р.

LV

Спаржа на гриле/на пару

Grilled/Steamed asparagus

920,00р.

L - Блюдо без лактозы; V - вегетарианское блюдо

L - Lactose free; V - Vegetarian



Пицца / Pizza

Lv	Фокачча Focaccia 250,00р.	
L	Фокачча с томатами и анчоусами Focaccia with tomatoes and anchovies 560,00р.	
	Фокачча с мортаделой и Страчателлой Focaccia with mortadella and Stracciatella 890,00р.	New
	Пицца «Маргарита» с Моцареллой Фиор ди Латте Pizza «Margarita» with Mozzarella 590,00р.	
L	Пицца «Маринара» (Помидоры, анчоусы, черные оливки, чеснок) Pizza «Marinara» (tomatoes, anchovies, black olives, garlic) 680,00р.	
	Пицца Салями Милано Pizza «Salami Milano» 850,00р.	
	Пицца с ветчиной и грибами Pizza with ham and mushrooms 870,00р.	
	Пицца «Четыре сыра» Pizza «Four cheeses» 890,00р.	
	Пицца «4 сезона» Pizza «4 seasons» 1060,00р.	
L	Пицца с сальсиччей, моцареллой и брокколи Неаполитано Pizza with sausage and broccoli from naples and mozzarella cheese 1390,00 р.	New
	Пицца с морепродуктами Pizza with seafood 1490,00р	
	Пицца с Бурратой Pizza with Burrata cheese 1550,00р.	
	Пицца с черным трюфелем, Моцареллой и Рикоттой Pizza with black truffle, Mozzarella and Ricotta cheese 1680,00р.	

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V – Vegetarian



Конфеты и Печенье / Sweets and Biscuits

Рафаэлло (1шт.)
Raffaello (1 piece)
40,00р.

Кантуччи (1шт.)
Cantucci cookies (1 piece)
40,00р.

Шоколадное печенье с фундуком (1шт.)
Chocolate cookies with hazelnuts (1 piece)
40,00р.

LV

Цукаты апельсин (1шт.)
Candied oranges (1 piece)
70,00р.

Тарталетка с черносливом (1шт)
Tartlet with prunes (1 piece)
70,00р.

Каюа (1шт.)
Kahlua (1 piece)
80,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Десерт / Desserts

Мороженое
Шоколадное/Ванильное /Клубничное/ Лесная ягода/
Фисташковое
Ice-cream
Chocolate/Vanilla/Strawberr/Wild berries/
Pistachios
250,00р.

LV Лимонный/Мандариновый/Ананасовый/Маракуйя/ Манговый/Клубничный /
Сорбет
Лайм-кокос
Sorbet
Lemon / Tangerine / Pineapple / Passionfruit/ Mango/ Strawberry/
Lime-coconut
300,00р.

Эклер с заварным кремом и вишней
Eclair with custard and cherries
280,00р.

Карамельный торт
Caramel cake
350,00р.

Канноло Сицилиано
Cannolo Siciliano
390,00р.

Профитроли в шоколадном креме
Profiteroles chocolate
430,00р.

Тирамису
Tiramisu
550,00р.

Малиновый торт
Raspberry cake
480,00р.

L – Блюдо без лактозы; V –вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V - Vegetarian



Фундучный торт
Hazelnut cake
390,00р.

Миллефолье с кремом шанtilьи и малиной
Millefeuille with Chantilly cream and raspberry
490,00р.

LV

Кусочки свежего ананаса с ликером
Fresh pineapple with orange liqueur
490,00р.

Мерингата с лесными ягодами в клубничном соусе
Meringata with berries in strawberry sauce
590,00р.

Шоколатиссимо с фисташковым мороженым
Hot chocolate cake with pistachio ice-cream
590,00р.

Иль-баба по-Неаполитански
« Il Baba » in Napoli style with rum «Zacapa»
630,00р.

Семифредо с манго
Semifredo with mango
630,00р.

Свежие лесные ягоды с нежным английским кремом
Fresh wild berries with tender English cream
750,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; V – Vegetarian