

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НИНО ГРАЦИАНО И ЛУКИ ВЕРДОЛИНИ

menu from Nino Graziano and Luca Verdolini

КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОКОМ ЛИМОНА И СЫРОМ ПАРМЕЗАН <i>artichoke carpaccio with olive oil, lemon juice and parmesan cheese</i>	1960
СВЕЖИЕ КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЯБЛОКА И СЕЛЬДЕРЕЯ <i>fresh Sicilian red shrimp with apple and celery tartare</i>	1800
ПАСТА ALLA NORMA С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ, ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ <i>pasta "alla Norma" pan-fried with eggplant and tomatoes</i>	1100
СЛЕГКА ПОДКОПЧЕННЫЙ ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ <i>lightly smoked Chilean sea bass "pizza" with potato mousse</i>	1900
РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ <i>risotto "Cacio e Pepe"</i>	1200
ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ, ТОМАТОВ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ КУЛУРДЖОНЕС С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА ПЕКОРИНО И МЯТЫ <i>fish of the day fillet with a light Mediterranean sauce made of artichokes and tomatoes, served with homemade "Culurgiones" filled with pecorino cheese and mint</i>	3400
ТАЛЪЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОРТИНО ИЗ ОВОЩЕЙ С ТРАДИЦИОННЫМ ВЫДЕРЖАННЫМ 12 ЛЕТНИМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ <i>beef tagliata, served with a vegetable tortino and a 12 year old balsamic vinegar of Modena</i>	3200
САБАЙОН С ЯГОДАМИ И ДЕСЕРТНЫМ ВИНОМ МАРСАЛА <i>fruit and Marsala wine Zabaglione</i>	1100
КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ <i>cassata Sicilian</i>	700

КРЕАТИВНОЕ МЕНЮ

creative menu

МЕНЮ ИЗ ШЕСТИ БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА

six dish menu from the Chef

5900

ТРАДИЦИОННОЕ СИЦИЛИЙСКОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

traditional sicilian menu

СВЕЖИЕ КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЯБЛОКА И СЕЛЬДЕРЕЯ

fresh Sicilian red shrimp with apple and celery tartare

РИСЛИНГ - ВАЙРА / Riesling - G.D. Vajra (Piedemonte)

СЛЕГКА ПОДКОПЧЕННЫЙ ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

lightly smoked Chilean sea bass "pizza" with potato mousse

ВЕРМЕНТИНО ЛУНАЕ-ЛУНАЕ БОЗОНИ / Vermentino Lunae-Lunae Bosoni (Liguria)

ПАСТА ВОТТОНИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ,
И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ

bottoni pasta with homemade stracciatella cheese filling and tomato sauce

ПИНО ГРИДЖИО - ЛИВИО ФЕЛЛУГА / Pinot Grigio - Livio Felluga (Friuli-Venezia-Giulia)

РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ

risotto "Cacio e Pepe"

СОВИНЬОН ПОДЖИО АЛЛЕ ГАЦЦЕ-ОРНЕЛЛАЙЯ / Sauvignon Poggio Alle Gazze-Tenuta dell Ornellaia (Toscana)

БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ NERO D'AVOLA

braised veal with Nero D'avola sauce

НЕРО Д'АВОЛА ЛУ ПАТРИ - БАЛЬО ДЕЛЬ КРИСТО ДИ КАМПОБЕЛЛО / Nero D'Avola Lu Patri - Baglio Del

Cristo Di Campobello (Sicilia)

или / or

ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ,
ТОМАТОВ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ КУЛУРДЖОНЕС С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА ПЕКОРИНО
И МЯТЫ

fish of the day fillet with a light Mediterranean sauce made of artichokes and tomatoes, served

with homemade "Culurgiones" filled with pecorino cheese and mint

ШАРДОНЕ - ТАСКА Д'АЛЬМЕРИТА / Chardonnay - Tasca D'Almerita (Sicilia)

КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

cassata Sicilian

БЕН РИЕ ПАССИТО / Ben Rye Passito Donnafugata (Sicilia)

СТОИМОСТЬ МЕНЮ СОСТАВЛЯЕТ 5500 РУБЛЕЙ

СТОИМОСТЬ МЕНЮ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИНА СОСТАВЛЯЕТ 11000 РУБЛЕЙ

menu price is 5500 roubles / menu price including wine is 11000 roubles