

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
СЛЕГКА ПОДКОПЧЕННЫЙ ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ <i>lightly smoked Chilean sea bass "pizza" with potato mousse</i>	2500
АРТИШОК "ALLA ROMANA" <i>artichokes "alla Romana"</i>	1500
ОВОЩНОЙ СУП С ПОЛБОЙ, АРТИШОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ <i>vegetable soup with farro, artichokes and potatoes</i>	900
ПАСТА ALLA NORMA С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ, ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВРОДЕ <i>pasta "alla Norma" pan-fried with eggplant and tomatoes</i>	1100
ЛИНГВИНИ ИЗ КОНОПЛЯНОЙ ВІО МУКИ С АРТИШОКАМИ, ЦУКИНИ И СПАРЖЕЙ <i>linguine made with cannaflour with artichokes, zucchini and asparagus</i>	1600
РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ <i>risotto "Cacio e Pepe"</i>	1500
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>	3600
ТАЛЬЯТА 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 БОТТОНИ 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"*

*СОВИНОН ПОДЖИО АЛЛЕ ГАЦЦЕ-ОРНЕЛЛАЙЯ / Sauvignon Poggio Alle Gasse-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*