

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ ПОВАРА
SUGGESTION FROM THE CHEF

<i>carpaccio of artichoke with parmesan and arugula / 150 g</i>	2100
карпаччо из артишоков с пармезаном и рукколой	
<i>pantescio salad with potatoes, beans, olives, capers,</i>	760
<i>tomatoes, onions, anchovies and tuna / 250 g</i> салат «пантеска»	
<i>eggplant recipe by Nino Graziano / 250 g</i>	990
баклажан по рецепту Нино Грациано	
<i>spaghetti «alla carrittera» with fish</i>	1100
<i>and carrittera sause / 230 g</i> спагетти из полбы с рыбой дня (уточняйте у Вашего официанта) и соусом «алла карретьера»	
<i>whipped cod with polenta / 220 g</i>	690
взбитая треска с хрустящей полентой	
<i>borsch-burger</i>	860
<i>borodino bun with beef slice and beetroot tartare / 280 g</i> бородинская булочка с тонкими ломтиками говядины-гриль и свекольным тар-таром	
<i>cannelloni with tuna, green peas and bechamel sauce / 270 g</i>	900
каннелонни фаршированные тунцом и свежим зеленым горошком с соусом «бешамель»	
<i>sea bass «alla sfincione» with tomato sauce anchovy,</i>	1400
<i>oregano and chili pepper / 200 g</i> филе сибаса с томатным соусом, анчоусами, орегано и чили перцем	
<i>risotto with burrata and citrus / 350 g</i>	860
ризотто с бурратой и цитрусами	
<i>pappardelle stuffed young lamb with fresh ricotta,</i>	860
<i>mint, lemon and green beans / 280 g</i> паппарделле фаршированные молодым ягненком со свежей рикоттой, мятой, лимоном и стручковой фасолью	
<i>lamb in a crispy breading with a scent of vanilla</i>	1950
<i>and artichokes / 350 g</i> ягненок в хрустящей панировке с ароматом ванили и артишоками	
<i>stewed beef with spicy pepper sauce and vegetables / 290 g</i>	2660
томленая говяжья вырезка с пикантным перечным соусом и овощами	
<i>pizza with paddle, tomatoes, and brie cheese / 470 g</i>	780
пицца со шпеком, томатами и сыром бри	
<i>caramelized pineapple on warm biscuit</i>	490
<i>with rum-raisins ice-cream / 200 g</i> карамелизированный ананас на горячем бисквите с мороженым ром-изюм	