



CHEF'S TABLE

**Наш Шеф-повар
Винченцо
готовит блюда
персонально для Вас
у вашего стола,
расскажет об ингредиентах
и поделится секретами
приготовления**

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тартар из лосося
Тартар из тунца
Тартар из говядины

Морское фондю
Мидии и вонголе в винном соусе
Страчетти ди вителло

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спагеттони с вонголе
Паккери с гребешками и вонголе
Тальятелле алло скольо
Тальятелле с говяжьей вырезкой
Акка пацца (сибас или дорадо на выбор)
Качукко
Сальтимбокка

СТОИМОСТЬ

10.000 РУБ НА ДВОИХ
Требуется предварительное
бронирование

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И МАНГО

Мурманский лосось, авокадо,
манго, фисташки, мангово-цитрусовая заправка
780.-

NUOVO

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И БАКЛАЖАНОМ

590.-

NUOVO

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

1150.-

NUOVO

ЗЕЛЕНЬИЙ КРЕМ-СУП С КРАБОМ

Спаржа, зеленый горошек,
1190.-

NUOVO

АРАБЬЯТТА С КРЕВЕТКАМИ

990.-

ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ

Подкопченный лосось и сыр рикотта,
сливочно-томатный соус
990.-

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

1190.-

ПАККЕРИ С ГРЕБЕШКАМИ И ВОНГОЛЕ

1270.-

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЛО СКОЛЬО

Домашняя паста, креветки, гребешки, мидии,
осьминоги, кальмары, томаты
1150.-

NUOVO

ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ВЕШЕНКАМИ

Сливочный соус, Моцарелла,
белые грибы, вешенки, шпинат,
трюфельный крем
1150.-

НЬОККИ НА ВЫБОР:

- с соусом "Песто", вялеными черри
и кедровыми орехами -750.-
- алла карбонара - 750.-

БУРГЕР С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ

Хрустящая лепешка, томленные говяжьи щечки,
сыр Чеддер, томаты, салат айсберг,
красный лук, соус из печеного перца
1200.-

ГОВЯЖЬИ РЕБРА

(БЛЮДО НА ДВОИХ)
Цена за 100г. 290.-
Средний вес 1.3кг

КАЧЧУККО ДИ МАРЕ

(БЛЮДО НА ДВОИХ)
Филе дорадо, креветки, мини-осьминоги, кальмары,
гребешки, черри, каперсы, оливки
леччино, томатный соус
2800.-

МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ВИНЧЕНЦО ДИЛЛИГО