



# ОСЕННЕЕ МЕНЮ 2020

## MENU AUTUMN/ MENU AUTUNNO

### ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ APPETIZER/STUZZICHINI

**МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА** 1200 р  
100 г  
PORCINI MUSHROOMS, MARINATED IN OIL/  
PORCINI MARINATI SOTT'OLIO

**МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ С УКРОПОМ** 450 р  
100 г  
MARINATED MINI CUCUMBERS/  
CETRIOLINI MARINATI

**МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ ОТ ШЕФА** 450 р  
100 г  
MARINATED SWEET TOMATOES/  
POMODORI MARINATI

**БРУСКЕТТА С БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ** 1400 р  
80 г  
BRUSCHETTE WITH SARDINIAN BOTTARGA/  
BRUSCHETTE ALLA BOTTARGA DI MUGGINE

**ЭМПАНАДАС С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ,  
ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ** 1900 р  
300 г  
(ГОТОВЯТСЯ 20 МИНУТ)  
EMPANADAS FILLET WITH MARBLED BEEF, KALAMATA  
AND GREEN PEAS (20 MINUTES)/  
EMPANADAS FARSITE CON FILETTO DI MANZO, PISELLI E  
OLIVE

**ФУА ГРА ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ,  
ПОДАЕТСЯ С ДЖЕМОМ ИЗ ИНЖИРА** 2700 р  
230 г  
DUCK FOIE GRAS, SERVED WITH FIG JAM IN PORTWEIN/  
FOIE-GRAS DI ANATRA, MARMELLATA DI FICHI AL  
PORTWEIN

**ТАПАС С КРАБОМ, ЧЕРРИ ПОМИДОРАМИ,  
АВОКАДО И БОТТАРГОЙ** 1900 р  
220 г  
TAPAS WITH CRAB, CHERRY TOMATOES, AVOCADO AND  
BOTTARGA/  
TAPAS CON GRANCHIO, POMODORINI, AVOCADO E  
BOTTARGA

**КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ КРУДО С ЛИМОНОМ  
(ЦЕНА ЗА 100 Г)** 1600 р  
CRUDO RAW RED PRAWNS WITH LEMON  
CRUDO DI GAMBERI ROSSI AL LIMONE

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### COOL ANTIPASTI/ANTIPASTI FREDDI

**КАРПАЧЧО ИЗ ДОРАДО НА ЛИСТЬЯХ ЛАТУКА  
С ЧИПСАМИ ИЗ АРТИШОКА** 2300 р  
170 г

FISH DORADO CARPACCIO ON LETTUCE WITH  
ARTICHOKES CHIPS/  
CARPACCIO DI ORATA SU LATTUGA, CARCIOFI CHIPS

**КАРПАЧЧО ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ  
С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА И КАПЕРСАМИ** 1200 р  
350 г

CARPACCIO FROM SWEET TOMATOES, KALAMATA, CAPERS/  
CARPACCIO DI POMODORI DOLCI, CAPPERI, KALAMATA

**ГАВАЙСКОЕ ПОКЕ - ТУНЕЦ, ЛОСОСЬ  
И МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК** 2500 р  
230 г

HAWAIIAN STYLE POKÉ WITH TUNA, SALMON AND  
SCALLOPS/  
POKÉ HAWAIIANO CON TONNO, SALMONE E CAPES

**ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ  
НА КАРПАЧЧО ИЗ ПОМИДОРОВ** 2900 р  
250 г

SEA BASS TARTARE WITH LIME, ON TOMATO CARPACCIO/  
TARTARE DI BRANZINO AL LIME, SU CARPACCIO DI  
POMODORI

**САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛЫМ КРАБОМ,  
ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ И КИНЗОЙ** 3600 р  
540 г

SALAD "PALAZZO DUCALE" WITH WARM KING CRAB LEGS,  
TOMATOES, CUCUMBER, CILANTRO/  
INSALATA "PALAZZO DUCALE" CON GRANCHIO DEL  
KAMCHATKA TIEPIDO

**САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО,  
МАНГО И АВОКАДО** 2700 р  
280 г

OLIVIER SALAD WITH CRAB, TOBIKO, CAVIAR, MANGO,  
AVOCADO/  
INSALATA OLIVIER CON POLPA DI GRANCHINO, TOBIKO,  
MANGO, AVOCADO

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### WARM ANTIPASTI/ANTIPASTI CALDI

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КИНОА, ЗАПЕЧЁННЫМИ  
ОВОЩАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ФИСТАШКАМИ** 2300 р  
350 г

QUINOA SALAD WITH FRIED PRAWNS, BAKED  
VEGETABLES, PISTACHIOS/  
INSALATA DI QUINOA CON VERDURE E GAMBERI A  
FORNO PISTACCIO

**ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ,  
ПОДАЮТСЯ С ХУМУСОМ** 2900 р  
350 г

HUMMUS WITH BAKED OCTOPUS GREEK STYLE/  
POLPO ALLA GRECA SU HUMMUS

**ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ  
ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ** 2900 р  
250 г

GRILLED OCTOPUS IN A SPICES GARLIC TOMATO SAUCE/  
POLPO ALLA GRIGLIA IN SALSA AGLIATA

**«CARUSO» РУДЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
ПО-СИЦИЛИЙСКИ** 1800 р  
200 г

«CARUSO» FROM EGGPLANT SICILIAN STYLE/  
«CARUSO» DI MELANZANE ALLA SICILIANA

**САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩЕЙ УТКИ  
С СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА** 2800 р  
350 г

CRISPY DUCK SALAD WITH PARMESAN CREAM SAUSE/  
ANATRA CROCCANTE SU INSALATINA, CREMA DI  
PARMIGIANO



## СУПЫ SOUPS/ZUPPE

**СУП-ХАРЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
С ПЕРЛОВКОЙ** 1800 P  
400 Г

"KHARCO" MEAT SOUP GEORGIAN STYLE/  
"KHARCO" TIPIKA ZUPPA DELLA GEORGIA

**СУП ИЗ СВЕЖИХ АРТИШОКОВ  
С РАВИОЛИ С СИБАСОМ** 2800 P  
400 Г

SOUP FROM FRESH ARTICHOKE WITH SEA BASS RAVIOLI/  
ZUPPA DI CARCIOFI CON RAVIOLI DI BRANZINO

**УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ С ВОДКОЙ И УКРОПОМ** 2700 P  
300 Г

LIGHT FRESH FISH SOUP WITH VODKA AND DYLL/  
"UXA" ZUPPA CHIARA DI PESCE CON VODKA E ANETO

**КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ  
С КРАБОМ И ЖАРеныМИ ФИСТАШКАМИ** 2300 P  
350 Г

PUMPKIN SOUP WITH CRAB, TOASTED PISTACHIOS/  
CREMA DI ZUCCA, POLPA GRANCHIO. PISTACHIO

## ПАСТА PASTA/PASTA

**ПЕННЕ АМАТРИЧАНА С ГУАНЧИАЛЕ** 1800 P  
300 Г

PENNE AMATRICIANA STYLE ORIGINAL WITH  
GUANCIALE/  
PENNE ALL'AMATRICIANA ORIGINALE CON GUANCIALE

**ПАПАРДЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ УТКИ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПОРТВЕЙНОМ** 2200 P  
440 Г

PAPARDELLE WITH DUCK SAUCE AND PORCINI  
MUSHROOMS, PORTWEIN/  
PAPARDELLE ALL RAGU DI ANITRA A PORCINI,  
PORTWEIN

**ТАЛЬОЛИНИ,  
ЗАПЕЧЕННЫЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПАРМИДЖАНО** 2000 P  
370 Г

BAKED TAGLIOLINI WITH MOZZARELLA AND  
PARMIGIANO CHEESE/  
GRATIN CROCCANTE DI TAGLIOLINI CON PARMIGIANO  
E MOZZARELLA

**ТАЛЬОЛИНИ С РЫБНЫМ СОУСОМ  
ИЗ КРАСНОГО СКОРПИОНА  
С ЧЕРРИ ПОМИДОРАМИ** 2000 P  
370 Г

TAGLIOLINI WITH RED SCORPION FISH SAUCE AND  
CHERRY TOMATOES/  
TAGLIOLINI ALLO SCORFANO E POMODORINI

**СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ  
И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ** 2700 P  
250 Г

SPAGETTI WITH FRESH ARTICHOKEs AND MULLET  
BOTTARGA/  
SPAGHETTI AI CARCIOFI FRESCHI E BOTTARGA

**ТЫКВЕННОЕ РИЗОТТО** 1600 P  
300 Г

PUMPKIN RISOTTO/RISOTTO ALLA ZUCCA

**ТЫКВЕННЫЕ ТОРТЕЛЛИ СО СЛИВОЧНЫМ  
МАСЛОМ И ШАЛФЕЕМ** 1800 P  
280 Г

PUMPKIN TORTELLI IN A BUTTER AND SAGE SAUSE/  
TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA

## РЫБА FISH/PESCE

**ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С СОУСОМ  
ИЗ КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА С ИМБИРЕМ** 3900 P  
350 Г

CHILEAN SEA BAS WITH RED ORANGE SAUCE AND  
GINGER/  
BRANZINO CILENO, IN SALSA ALLE ARANCE ROSSE E  
GINGER

<b>ФИЛЕ ДОРАДО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ</b>	3000 р 230 г
FILLET OF DORADO FISH, SAUCE WITH ARTICHOKE AND BOTTARGA/ FILETTO DI ORATA AI CARCIOFI, BOTTARGA	
<b>КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ</b>	2500 р 150 г
SPANISH STYLE PRAWNS, BAKED WITH GARLIC AND ROSEMARY/ GAMBERI ALLA SPAGNOLA, AL FORNO CON AGLIO E ROSMARINO	
<b>РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ТАРТАР</b>	2700 р 300 г
FISH BALLS, SERVED WITH MASHED POTATOES AND SAUCE TARTAR/ POLPETTE DI PESCE, PURÉ DI PATATE, SALSA TARTARE	
<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС (600 Г) С ХРУСТЯЩИМИ КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ</b>	4900 р 800 г
BACKED SEA BASS (600G) WITH CRISPY POTATO CHIPS/ BRANZINO (600G) ON FORNO CON PATATE CHIPS CROCCANTI	
<b>ЖУЛЬЕН ИЗ КАМЧАТКОГО КРАБА</b>	2700 р 250 г
JULIENNE FROM CAMCHATKA CRAB/ GRATIN DI POLPA DI GRANCHIO DEL CAMCHATKA	

## МЯСО MEAT/CARNE

<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ ИЗ АРТИШОКОВ</b>	3500 р 250 г
SCALOPPINE OF BEEF FILET ON ARTICHOKE SAUCE/ SCALOPPINE DI FILETTO DI MANZO AL CARCIOFI	
<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ</b>	2900 р 370 г
VEAL SCHNITZEL MILANESE WITH FRENCH FRIES/ COTOLETTADI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	
<b>ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЁННОЙ ГРУШЕЙ</b>	3000 р 350 г
CRISPY DUCK BREAST, PORTWINE SAUCE, CINNAMON PEAR/ PETTO D'ANATRA CROCCANTE, SALSA AL PORTO WEIN, RIBES, PERA ALLA CANELLA	
<b>ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕРНЕЗ</b>	7500 р 550 г
CHATEAUBRIAND - GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BEARNAISE SAUCE/ CHATEAUBRIAND: FILETTO DI MANZO (400G), ALLA GRIGLIA, PATATE, SALSA BEARNAISE	
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА В ДУХОВКЕ С СОУСОМ БАРОЛО И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b>	3500 р 350 г
BAKER RACK OF LAMB WITH BAROLO SAUCE, BAKED POTATOES/ CARRÉ DI AGNELLO AL FORNO, SALSA AL BAROLO, PATATE AL FORNO	

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS/DOLCI

<b>САБАЙОН АЛЯ ШАМПАНЬ С КЛУБНИКОЙ И МОРОЖЕНЫМ</b>	1200 р 200 г
CHAMPAGNE EGGNOG WITH STRAWBERRIES AND ICE CREAM/ ZABAGLIONE ALLO CHAMPAGNE CON FRAGOLE E GELATO	
<b>МОЦАРЕЛЛА ГРИЛЬ, ПОДАЕТСЯ С ИМБИРНЫМ МЕДОМ</b>	700 р 120 г
GRILLED MOZZARELLA, SERVED WITH GINGER HONEY/ MOZZARELLA ALLA GRIGLIA, SERVITA CON MIELE ALLO ZENZERO	

Все цены в рублях, включая налоги  
All prices in rubles including tax  
Генеральный директор  
Зав. Производством  
Бухгалтер-калькулятор

/Васниа И.В./  
/Лебедев А.М./