

ОСЕННЕЕ МЕНЮ 2020

MENU AUTUMN/ MENU AUTUNNO

ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ APPETIZER/STUZZICHINI

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА PORCINI MUSHROOMS, MARINATED IN OIL/ PORCINI MARINATI SOTT`OLIO	1200 P 100 Г
МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ С УКРОПОМ MARINATED MINI CUCUMBERS/ CETRIOLINI MARINATI	450 P 100 Г
МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ ОТ ШЕФА MARINATED SWEET TOMATOES/ POMODORI MARINATI	450 P 100 Г
БРУСКЕТТА С БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ BRUSCHETTE WITH SARDINIAN BOTTARGA/ BRUSCHETTE ALLA BOTTARGA DI MUGGINE	1400 P 80 Г
ЭМПАНАДАС С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (ГОТОВЯТСЯ 20 МИНУТ) EMPANADAS FILLET WITH MARBLED BEEF, KALAMATA AND GREEN PEAS (20 MINUTES)/ EMPANADAS FARSITE CON FILETTO DI MANZO, PISELLI E OLIVE	1900 P 300 Г
ФУА ГРА ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ, ПОДАЕТСЯ С ДЖЕМОМ ИЗ ИНЖИРА DUCK FOIE GRAS, SERVED WITH FIG JAM IN PORTWEIN/ FOIE-GRAS DI ANATRA, MARMELLATA DI FICHI AL PORTWEIN	2700 P 230 Г
ТАПАС С КРАБОМ, ЧЕРРИ ПОМИДОРАМИ, АВОКАДО И БОТТАРГОЙ TAPAS WITH CRAB, CHERRY TOMATOES, AVOCADO AND BOTTARGA/ TAPAS CON GRANCHIO, POMODORINI, AVOCADO E BOTTARGA	1900 P 220 Г
КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ КРУДО С ЛИМОНОМ (ЦЕНА ЗА 100 Г) CRUDO RAW RED PRAWNS WITH LEMON CRUDO DI GAMBERI ROSSI AL LIMONE	1600 P

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COOL ANTIPASTI/ANTIPASTI FREDDI

**КАРПАЧЧО ИЗ ДОРАДО НА ЛИСТЬЯХ ЛАТУКА
С ЧИПСАМИ ИЗ АРТИШОКА** 2300 P
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 P
350 Г

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

**ГАВАЙСКОЕ ПОКЕ - ТУНЕЦ, ЛОСОСЬ
И МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК** 2500 P
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 P
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 P
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 P
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 P
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 P
350 Г

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

**ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ
ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ** 2900 P
250 Г

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

**«CARUSO» РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
ПО-СИЦИЛИЙСКИ** 1800 P
200 Г

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

**САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩЕЙ УТКИ
С СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА** 2800 P
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 ЖАРЕННЫМИ 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, ЗАПЕЧЁННЫЕ 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 ARTICHOKE 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 SALSА ALLE ARANCE ROSSE E GINGER	

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

МЯСО MEAT/CARNE

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

САБАЙОН АЛЯ ШАМПАНЬ С КЛУБНИКОЙ И МОРОЖЕНЫМ	1200 P 200 Г
CHAMPAGNE EGGNOG WITH STRAWBERRIES AND ICE CREAM/ ZABAGLIONE ALLO CHAMPAGNE CON FRAGOLE E GELATO	
МОЦАРЕЛЛА ГРИЛЬ, ПОДАЕТСЯ С ИМБИРНЫМ МЕДОМ	700 P 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 _____ /Васина И.В./
Зав. Производством _____ /Лебедев А.М./
Бухгалтер кассир _____