

ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

EXCLUSIVE GOURMET OFFER

УСТРИЦЫ (СЕЗОН) Oysters (season)	550 P 1 шт.; 1 P.	ХАМОН ИБЕРИКО Iberico ham 5 Jotas	2300 P 50 GR.
ЧЕРНАЯ ИКРА Black caviar	5000 P 50 GR.	МОРСКОЙ ЭЖ (СЕЗОН) sea urchin (when available)	450 P 1 ШТ.
КРАСНАЯ ИКРА Red caviar	750 P 50 GR.	СТЕЙК ВАГЮ ЯПОНСКИЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Japanese Wagyu beef-steak	10500 P 300 GR.
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ Black truffle	450 P 1 GR.	½ ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА Half baby goat baked (pre-order)	22000 P
БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН) White truffle (season)	850 P 1 GR.	ЧЕРНЫЕ ТАЛЬОЛИНИ С ОМАРОМ, СПАРЖЕЙ И ИКРОЙ (СЕЗОН) Black tagliolini with lobster, asparagus, 50 g. caviar (seasonal)	11000 P 350 GR.
САРДИНСКАЯ БОТТАРГА Sardinian bottarga	450 P 10 GR.	ОМАР ПО-КАТАЛАНСКИ lobster alla catalana	9900 P 700 GR.
ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ Steamed king crab leg	1300 P 3A 100 GR.		

КАРПАЧЧО И КРУДО

CARPACCIO AND CRUDO

ЛАНГУСТИНЫ КРУДО Raw whole Langoustines	1500 P 100 GR.
КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС Dorado or Sea bass whole raw fish crudo	900 P 3A 100 GR.
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	2100 P 150 GR.
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ Salmon carpaccio	1700 P 140 GR.
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	1700 P 140 GR.
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	1800 P 130 GR.
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	1900 P 180 GR.
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА Beetroot carpaccio with Feta cheese	900 P 150 GR.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ Fried seafood on a pan	2600 P 280 GR.
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ Fried baby squids on a pan	1900 P 340 GR.
ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	3200 P 220 GR.
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	2300 P 250 GR.
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ (ПО СЕЗОНУ) Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)	2100 P 160 GR.
ЖАРЕННЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	3200 P 300 GR.
SOTE ИЗ ВОНГОЛЕ Vongole sauté with white wine	2200 P 500 GR.
БЕБИ ОСЬМИНОГИ РОМАЦЦИНО Baby squids alla romazzino	1800 P 200 GR.
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА Fried asparagus	2000 P 200 GR.

СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ

SEVICHE & TARTARS

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА Ceviche of salmon / dorado / tuna / scallops	1800 P 150 GR.
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСЯ Tartar of tuna / salmon	1800 P 120 GR.
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Tartar of marbled beef	2400 P 120 GR.

САЛАТЫ

SALADS

ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО» Salad Tino: tomatoes, cucumbers, red onion, cilantro	1400 P 450 GR.
МИКС САЛАТ Mix salad with parmigiano	1100 P 230 GR.
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Rocket salad with fried prawns, avocado, tomatoes	1700 P 320 GR.
САЛАТ С ДАРАМИ МОЯ НА ПАРУ Salad with steamed seafood	2500 P 230 GR.
«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» «Vitello tonnato»	1100 P 250 GR.
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ Parma ham with melon	1200 P 140 GR.
БУРРАТА Burrata cheese with sweet tomatoes	1500 P 350 GR.
КАПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	1200 P 280 GR.
КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	1700 P 300 GR.
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ Marinated salmon	1600 P 200 GR.
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГОВ С АРТИШОКАМИ (ПО СЕЗОНУ) Salad with octopus, artichokes, arugula	3000 P 280 GR.
САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ) Fresh artichokes salad with bottarga (market offer)	2700 P 110 TP.
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ arugula salad with prawns and porcini mushrooms	2200 P 440 TP.

ПИЦЦА

PIZZA

ПИЦЦА РОЛРО С ОСЬМИНОГОМ Pizza with octopus	2000 P 380 GR.
ПИЦЦА «АТОМНАЯ БОМБА» С МОЦАРЕЛЛОЙ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Pizza "Atomic bomb" with sea-bass and truffler	1700 P 450 GR.
ПИЦЦА «МАРГАРИТА» Pizza "Margherita"	1000 P 250 GR.
ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С РУЖЕЙ Pizza "Quattro formaggi" with pear	1600 P 450 GR.

ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ Pizza with seafood	2500 P 400 GR.
ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ ОСТРАЯ Pizza Peperoni spicy	1300 P 330 GR.
ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pizza with porcini mushrooms,	1600 P 350 GR.
ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ Pizza with parma ham	1700 P 330 GR.

РИЗОТТО

RISOTTO

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Risotto with porcini mushrooms	1700 P 350 GR.
РИЗОТТО С КРАБОМ Risotto with king crab	2800 P 350 GR.
ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ Black seafood risotto	2100 P 350 GR.
РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ Risotto with langoustines, prawns and saffron	3000 P 350 GR.
РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ). Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	2800 P 300 GR.
РИЗОТТО С ОВОЩАМИ Risotto with vegetables	1600 P 350 GR.

РАВИОЛИ

И ДОМАШНЯЯ

ЛАПША

RAVIOLI AND HOMEMADE PASTA

РАВИОЛИ С РИКТОТТОЙ И СПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach	1600 P 240 TP.
ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ Black ravioli with lobster and asparagus	2900 P 260 TP.
ТАЛЬЮЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ Tagliolini with fresh tomatoes and basil	1400 P 330 GR.
ТАЛЬЮЛИНИ С КРАБОМ Tagliolini with crab	2900 P 380 GR.
ТАЛЬЮЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Tagliolini or risotto with truffler aroma Served in Pecorino basket	1200 P 260 GR.
ТАЛЬЮЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЕНКА Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	2100 P 360 GR.
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Tagliatelle with salmon and pink sauce	1800 P 300 GR.
ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ Pappardelle with porcini mushrooms, arugula, cherry tomatoes	1800 P 330 GR.
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Roman style tagliatelle with veal ragout	1700 P 300 GR.

СУПЫ

SOUP

СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ Seafood soup sardinian style	2500 P 400 ML.
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ soup with porcini mushrooms and pearl barley	1100 P 250 ML.
СУП ИЗ ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ Asparagus soup and prawns	1400 P 250 ML.
СУП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ Toscana style tomato soup	900 P 250 ML.
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА Crab soup	2500 P 300 ML.
МИНЕСТРОНЕ Minestrone	1000 P 250 ML.

ПАСТА

HARD WHEAT PASTA

ПЕННЕ С ВОДКОЙ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar	6800 P 390 GR.
СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ Spaghetti with baby octopus	2200 P 320 GR.
ЛИНГУИНИ С ОМАРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce	4500 P 300 GR.
СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ Spaghetti «Tino» with sea-bass and bottarga	2700 P 270 GR.
СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ Seafood spaghetti	2700 P 350 GR.
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ Spaghetti with clams	2000 P 400 GR.
СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO» Spaghetti «Aglio e olio»	1200 P 270 GR.
ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	1900 P 350 GR.
СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms	2600 P 330 GR.
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ Spaghetti bolognese	1800 P 350 GR.



СВЕЖАЯ РЫБА

ЦЕЛИКОМ

WHOLE FISH AND SHELLFISH, MARKET OFFER

ЦЕНА ЗА 100 GR. PRICE FOR 100 GR.

СИБАС ИЛИ ДОРАДО Sea bass or dorado	900 P
ДИКИЙ СИБАС Wild sea bass	1100 P
ТЮРБО Turbot	1100 P
МОРСКОЙ ЯЗЫК Fresh sole	1200 P
ЖИВОЙ ОМАР Fresh lobster (when available)	1600 P
ЛАНГУСТИНЫ Langoustines whole	1500 P
ТЮРБО ДИКОО Turbot wild	1600 P

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Cooking method

ЗАПЕЧЕННАЯ В СОЛИ Baked in salt crust	200 P
ЖАРЕНАЯ НА СКОВОРОДЕ Fried with garlic	200 P
ПО-СИЦИЛИСКИ Sicilian style, baked vegetables	1000 P
ACQUA PAZZA White wine, olives, capers	500 P

МЯСО

ТУШЕАТ

КОЗЛЕНОК, ТУШЕНЫЙ С АРТИШОКАМИ Young goat stewed with artichokes, potatoes	4300 P 400 GR.
ЩЕЧКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЮРЕ Veal cheeks, stewed with vegetables	2500 P 500/350 GR.
ОССОБУКО Sicilian veal	2000 P 250 GR.
С САРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Veal Ossobuco	4900 P 200/ 50/ 100 GR.
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «РОССИНИ» С ГСУГИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО Marbled beef fillet Rossini with goose liver, truffler, Porto sauce	3700 P 200/100 GR.
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ Grilled marbled beef fillet	4000 P 300/100 GR.
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Grilled marbled beef fillet with porcini mushrooms	2300 P 200/100 GR.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ Veal liver venetian style	2300 P 200/100 GR.
ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ Fried veal on the bone with butter and sage	2700 P 200/100 GR.
ЯГНЕНОК НА КОСТОЧКЕ, ЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОЧКОМ, РОСМАРИНОМ И ЦУКИНИ Lamb chops with garlic and rosemary	2600 P 200/100 GR.
ЖАРЕННЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary	1900 P 250/100 GR.
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕННЫМ ПЕРЦЕМ Marbled beef fillet with green pepper	3700 P 350 GR.

РЫБА

FISH

ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО, ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Salmon with champagne sauce, served with spinach and mashed potatoes	2400 P 280 GR.
ТУНЕЦ АЛА ТИНО ОНА БАКЛАЖАНЕ С МИНИ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ Tuna Ala Tino on the eggplant with a vegetable salad	1600 P 280 GR.
МОРСКОЙ ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ Baked sole fish with parmigiano cheese	1300 P FOR 100 GR.
МОРСКОЙ ЧЕРТ ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Fried monkfish with porcini mushrooms	3500 P 330 GR.
МОРСКОЙ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ Livornese style monkfish	3200 P 480 GR.
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Grilled salmon with zucchini	2200 P 280 GR.
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ЦУКИНИ Fried prawns with garlic	2400 P 330 GR.
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ Shrimps tempura with wasabi sauce	2400 P 250 GR.
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИСКИ Sicilian style grilled tuna	2200 P 290 GR.
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ-ГОРШКОМ В ЛИВОННОМ СОУСЕ Prawns with green pepper	2400 P 250 GR.

ГАРНИР

GARNISH

ШПИНАТ Fried spinach with garlic	500 P 100 GR.
БРОККОЛИ Fried broccoli with garlic	500 P 100 GR.
КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ Baked potatoes	400 P 150 GR.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	400 P 150 GR.
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ Grilled/steamed vegetables	900 P 200 GR.
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Asparagus grilled	900 P 100 GR.
ПАРМЕЗАН Parmigiano reggiano	1000 P 100 GR.
ПЕКОРИНО Pecorino sardo	1100 P 100 GR.
АССОРТИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Italian cheese platter	1800 P 450 GR.
ГОРГОНЗОЛА Gorgonzola	800 P 100 GR.
АЗИАГО Asiago	800 P 100 GR.



ВОДА И СОКИ

WATER AND JUICES

SAN PELLEGRINO, PAINA	400 P 500 ML
ACQUA MINERALE «LAURETANA»	400 P 700 P 330 ML 750 ML
КОКА КОЛА / СПРАЙТ / ФАНТА Coca/Sprite / Fanta	300 P 330 ML
ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ Tonic / Ginger ale	300 P 250 ML
ШВЕПС СОДОВАЯ Schweppes	300 P 200 ML
СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple	300 P 250 ML
МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ Home made raspberry or blackcurrant fruit drink	1200 P 1 Л

ПИВО

BEER

CLAUSTHALER 0% ALC	500 P 330 ML
BUDVAR BUDWEISER	500 P 330 ML
ITALY AMA BIONDA	1300 P 750 ML
ITALY AMA BRUNA	1300 P 750 ML
PILSNER URQUELL	600 P 500 ML

КОКТЕЙЛИ

COCKTAILS

ЛОНГ АЙЛЕНД Long island	1200 P 235/15 ML
МАРГАРИТА Margarita	800 P 125 ML
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ Strawberry mojito	1000 P 190/160 ML
КРОВОВАЯ МЭРИ Bloody Mary	700 P 200/15 ML
МОХИТО Mojito	900 P 220/20 ML
МОХИТО МАЛИНОВЫЙ Raspberry mojito	1200 P 190/160 ML
НЕГРОНИ Negroni	900 P 220 ML
СРОПИНО Sgropino: lemon sorbetto, champagne, vodka	1200 P 220 ML

АПЕРИТИВЫ

APERITIF

БЕЛЛИНИ ПЕРСИК «Bellini»	1200 P 300 ML
ФАГОЛИНО КЛУБНИКА «Fragolino»	1400 P 300 ML
РОССИНИ МАЛИНА «Rossini»	1800 P 300 ML
КИР РОЯЛ Kir royale prosecco cassis	1100 P 150 ML
МАРТИНИ БЪЯНКО, РОССО ИЛИ ДРАЙ Martini bianco, rosso, or dry	500 P 100 ML
КАМПАРИ Campari	600 P 100 ML
АПЕРЛЬ ШПРИЦ Aperol Spritz	900 P 170 ML

МИЛКШЕЙКИ

MILKSHAKES

МОЛОЧНЫЙ Dairy	400 P 250 ML
ШОКОЛАДНЫЙ Chocolate	400 P 250 ML
КЛУБНИЧНЫЙ Strawberry	400 P 250 ML
МАЛИНОВЫЙ Crimson	400 P 250 ML
БАНАНОВЫЙ Banana	400 P 250 ML

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

HOT DRINKS

ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ Seabuckthorn with pear	700 P 550 ML
КЛЮКВА С МЕДОМ Cranberry with honey	700 P 550 ML
ЯГОДНЫЙ МИКС Berry mix	1400 P 1500 P
СОГРЕВАЮЩИЙ Warming	600 P 550 ML

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

FRESHLY SQUEEZED JUICES

АНАНАС Pineapple	900 P 200 ML	ГРЕЙПФРУТ Grapefruit	700 P 200 ML	СЕЛЬДЕРЕЙ Celery	700 P 200 ML
АПЕЛЬСИН Orange	700 P 200 ML	МОРКОВЬ Carrot	600 P 200 ML	ЯБЛОКО Apple	700 P 200 ML
ГРАНАТ Pomegranate	1500 P 200 ML	ТОМАТ Tomato	1000 P 200 ML		

СМУЗИ

SMO