







#### Гурмэ преаложение

EXCLUSIVE GO	TIDAAET	OEEED

УСТРИЦЫ ЖИЛАРДО (CE3OH) Oysters(season)	85О <b>₽</b> 1ШТ.	XAMOH ИБЕРИКО Iberico ham 5 Jotas	<b>2500 ₽</b> 50 GR
УСТРИЦЫ в ассортименте (СЕЗОН) Oysters (season)	600₽ 1ШT.	МОРСКОЙ ЁЖ (CE3OH) sea urchin (when available)	<b>600 ₽</b> 1 ШТ.
<b>ЧЕРНАЯ ИКРА</b> Black caviar	<b>7000 ₽</b> 50 GR	СТЕЙК ВАГЮ ЯПОНСКИЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	6500 a
<b>КРАСНАЯ ИКРА</b> Red caviar	1000 ₽ 50 GR	(OT 200r)  Japanese Wagu beef-steak  (PRICE FOR 100 GR)	
<b>ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ</b> Black truffle	<b>500 ₽</b> 1 GR	½ ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА	23000₽
<b>БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН)</b> White truffle (season)	<b>950₽</b> 1 GR	Half baby goat baked (pre-order)  ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ	1 700 ₽
<b>САРДИНИЙСКАЯ БОТТАРГА</b> Sardinian bottarga	<b>600 ₽</b> 10 GR	Steamed king crab leg	3A 100 GF

	 	 _	_	_	-	 •	_	-	 _	$\sim$

<b>ЛАНГУСТИНЫ КРУДО</b>	2 400 ₽	СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ /	2 200 ₽
Raw whole Langoustines	100 GR	ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА	120 GR
КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ	1000 ₽	Cevice of salmon / dorado /	
ДОРАДО ИЛИ СИБАС	3A 100 GR	tuna / scallops	
Dorago or Sea bass whole raw fish crudo		<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСЯ</b> Tartar of tuna / salmon	<b>2500₽</b> 150GR
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА</b> Octopus carpaccio	2 500 ₽	ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ	<b>3000₽</b>
	150 GR	ГОВЯДИНЫ	150 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ	2 000 ₽	Tartar of marbled beef	130 GR

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ	2 000 ₽
Salmon carpaccio	140 GR

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА	2 400 ₽
Tuna carpaccio	140 GR

карпаччо из говядины	2 100 ₽
Beef carpaccio	130 GR

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2500₽
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	180 GR
Veal carnaccio with fried	

КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ	1 10 <b>0 F</b>
С СЫРОМ ФЕТА	150 GR
D 4 4 1 11 E 4 1	

#### Beetroot carpaccio with Feta cheese

porcini mushrooms

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS		Rocket salad with fried prawns, avocado	
<b>ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ</b> Fried seafood on a pan	3 150 ₽ 280 GR	САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ  Salad with steamed seafood	2900 ₽ 230 GR
<b>БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ</b> Fried baby squids on a pan	2 500 ₽ 240 GR	«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» «Vitello tonnato» ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ	1 450 ₽ 250 GR 1450 ₽
ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	3500₽ 180 GR	Parma ham with melon <b>БУРРАТА</b> Burrata cheese with sweet tomatoes	230 GR 1 800 ₽ 350 GR
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	<b>2800 ₽</b> 250 GR	KAПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	1600 ₽ 280 GR
ЖАРЕНЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ	2 400 ₽ 160 GR	КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	2 200 ₽ 250 GR
(ПО СЕЗОНУ)		МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ	2000₽

ЖАРЕНЫЕ ОСЬМИНОГИ	3800₽
СО СПАРЖЕЙ	280 GR
Fried actomic with acharagus	

Fried artichokes with garlic

and mint (seasonal)

СО СПАРЖЕЙ	280 GR
Fried octopus with asparagus	

СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ	2 700 ₽
Vongole sauté with white wine	500 GR
EEEN OCHMINHOLIN	2 200 B

<b>БЕБИ ОСРМИНО</b> LИ	2 200 ₽
РОМАЦЦИНО	200 GR
Baby squids alla romazzino	

Daby Squids alia fornazzino	
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА	2 400 ₽
Fried asparagus	200 GR

#### Fresh artichokes salad with bottarga (market offer) РУККОЛА САЛАТ 2900₽ С КРЕВЕТКАМИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ & САЛАТЫ COOL ANTIPASTI & SALADS

1600₽

450 GR

1 400 ₽

230 GR

2400₽

180 GR

3500₽

250 GR

3000₽

110 GR

ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО»

Salad Tino: tomatoes, cucumbers,

С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

red onion, cilantro

РУККОЛА САЛАТ

микс салат Mix salad with parmigiano

И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ arugula salad with prawns and porcini mushrooms

Marinated salmon

САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГОВ

САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ

С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ)

С АРТИШОКАМИ (ПО СЕЗОНУ)

Salad with octopus, artichokes, arugula

#### ПИЦЦА

	PIZ	ZZA	
ПИЦЦА POLPO С ОСЬМИНОГОМ Pizza with octopus	3 000 ₽ 380 GR	ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ Pizza with seafood	2900₽ 400 GR
ПИЦЦА «АТОМНАЯ БОМБА» С МОЦАРЕЛЛОЙ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	<b>2 200 ₽</b> 450 GR	ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ ОСТРАЯ Pizza Peperoni spicy	<b>1 500 ₽</b> 330 GR
Pizza "Atomic bomb" ПИЦЦА «МАРГАРИТА» Pizza "Margherita"	1 300 ₽ 250 GR	ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pizza with porcini mushrooms,	2500₽ 350 GR
ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С ГРУШЕЙ	2000 ₽ 450 GR	ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ	<b>2500₽</b> 330 GR
Pizza "Quattro formaggi"with pear		Pizza with parma ham	
<b>Супы</b> Soup		<b>РИЗОТТО</b> RISOTTO	
СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ Seafood soup sardinian style	<b>2800 ₽</b> 400 МЛ	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Risotto with porcini mushrooms	<b>2 500 ₽</b> 350 GR
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ soup with portain mushrooms	<b>1500₽</b> 250 МЛ	PU3OTTO C KPAGOM Risotto with king crab	2 900 ₽ 350 GR
and pearl barley  СУП ИЗ ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖИ  С КРЕВЕТКАМИ	<b>1800₽</b> 250 МЛ	ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ Black seafood risotto	<b>2500₽</b> 350 GR
Asparagus soup and prawns  CYП ИЗ ТОМАТОВ  ПО-ТОСКАНСКИ  Toscana style tomato soup	<b>1 100 ₽</b> 250 MЛ	РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, KPEBETKAMИ И ШАФРАНОМ Risotto with langoustines, prawns and saffron	5 000 ₽ 350 GR
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА Crab soup МИНЕСТРОНЕ	3500₽ 300 MЛ 1100₽	РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ). Risotto with artichokes and	2 900 ₽ 300 GR
Minestrone	250 МЛ	bottarga (seasonal)	
<b>Паста</b> Hard wheat pasta	A	<b>РИЗОТТТО С ОВОЩАМИ</b> Risotto with vegetables	<b>1 700 ₽</b> 350 GR
ПЕННЕ С ВОДКОЙ	<b>7900₽</b> 390 GR	Равиоли	
ПЕННЕ С ВОДКОЙ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar	<b>7900 ₽</b> 390 GR	Равиоли и домашнях	Ā
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ			
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ	390 GR 2500 ₽	И ДОМАШНЯЯ АШПАЛ	
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ  Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО»  С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ  Spaghetti «From Chef Tino»	390 GR 2 500 ₽ 320 GR	И ДОМАШНЯЯ ЛАПША  RAVIOLI AND HOMEMADE  РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ	PASTA 1 800 ₽
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ  Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО»  С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ	390 GR  2500 P 320 GR  4800 P 300 GR	И ДОМАШНЯЯ AAПША  RAVIOLI AND HOMEMADE  РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ  Ravioli with Ricotta and spinach  ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ  Black ravioli with lobster and asparagus  ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ	PASTA  1 800 P 240 GR
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО»  С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ  Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga  СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ	390 GR  2500 P 320 GR  4800 P 300 GR  3000 P 270 GR	И ДОМАШНЯЯ AAПША  RAVIOLI AND HOMEMADE  РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ  Ravioli with Ricotta and spinach  ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ  Black ravioli with lobster and asparagus  ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ	PASTA  1 800 P 240 GR  3 900 P 260 GR
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО»  С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ  Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga  СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ  Seafood spaghetti  СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ	390 GR  2 500 P 320 GR  4 800 P 300 GR  3000 P 270 GR  3000 P 350 GR	И ДОМАШНЯЯ AAПША  RAVIOLI AND HOMEMADE  РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ  Ravioli with Ricotta and spinach  ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ  Black ravioli with lobster and asparagus  ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ  Tagliolini with fresh tomatoes and basil	PASTA  1 800 P 240 GR  3 900 P 260 GR  1600 P 330 GR  2900 P 380 GR
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ  Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga  СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ  Seafood spaghetti  СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ  Spaghetti with clams  СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO»  Spaghetti «Aglio e olio»  ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ  Penne with prawns, zucchini	390 GR  2500 P 320 GR  4800 P 300 GR  3000 P 270 GR  3000 P 350 GR  2900 P 400 GR	И ДОМАШНЯЯ AAПША RAVIOLI AND HOMEMADE  РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach  ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ Black ravioli with lobster and asparagus  ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ Тagliolini with fresh tomatoes and basil  ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ Tagliolini with crab  ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ  Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket	PASTA  1 800 P 240 GR  3 900 P 260 GR  1600 P 330 GR  2900 P 380 GR  1500 P 260 GR
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ  Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga  СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ  Seafood spaghetti  СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ  Spaghetti with clams  СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO»  Spaghetti «Aglio e olio»  ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ  Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes  СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	390 GR  2500 P 320 GR  4800 P 300 GR  3000 P 270 GR  2900 P 400 GR  1400 P 270 GR	И ДОМАШНЯЯ AAПША  RAVIOLI AND HOMEMADE  РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ  Ravioli with Ricotta and spinach  ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ  Black ravioli with lobster and asparagus  ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ  Tagliolini with fresh tomatoes and basil  ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ  Тagliolini with crab  ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ  Tagliolini or risotto with truffle	PASTA  1 800 P 240 GR  3 900 P 260 GR  1600 P 330 GR  2900 P 380 GR
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ  Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga  СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ  Seafood spaghetti  СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO»  Spaghetti «Aglio e olio»  ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Репле with prawns, zucchini and cherry tomatoes  СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms  СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ	390 GR  2500 P 320 GR  4800 P 300 GR  3000 P 270 GR  3000 P 400 GR  1400 P 270 GR  2400 P 350 GR	И ДОМАШНЯЯ  AATILIA  RAVIOLI AND HOMEMADE  PABИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ  Ravioli with Ricotta and spinach  ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ  Black ravioli with lobster and asparagus  ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ  Tagliolini with fresh tomatoes and basil  ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ  Tagliolini with crab  ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ  Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket  ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА  Tagliolini with stewed baby goat, artichokes  ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ	PASTA  1 800 P 240 GR  3 900 P 260 GR  1600 P 330 GR  2 900 P 380 GR  1500 P 260 GR
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar  СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ  Spaghetti with baby octopus  ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce  СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ  Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga  СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ  Seafood spaghetti  СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ  Spaghetti with clams  СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO»  Spaghetti «Aglio e olio»  ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Репле with prawns, zucchini and cherry tomatoes  СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms	390 GR  2500 P 320 GR  4800 P 300 GR  3000 P 270 GR  2900 P 400 GR  1400 P 270 GR  2400 P 350 GR	И ДОМАШНЯЯ  AATILIA  RAVIOLI AND HOMEMADE  PABИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ  Ravioli with Ricotta and spinach  ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ  Black ravioli with lobster and asparagus  ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ  Tagliolini with fresh tomatoes and basil  ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ  Tagliolini with crab  ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ  Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket  ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА  Tagliolini with stewed baby goat, artichokes  ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ	PASTA  1 800 P 240 GR  3 900 P 260 GR  1600 P 330 GR  2900 P 260 GR  2500 P 260 GR

И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3г

Roman style tagliatelle with veal ragout ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

3 200 ₽

## Свежая рыба **ЦЕЛИКОМ**

WHOLE FISH AND SHELLFISH, MARKET OFFER

LIEHA 3A 100 GR PRICE FOR 100 GR

LIENA SA 100 GR PRICE FOR 100	JUK
СИБАС ИЛИ ДОРАДО Sea bass or dorado	1000 ₽
ДИКИЙ СИБАС Wild sea bass	1 200 ₽
<b>ТЮРБО</b> Turbot	1250₽
<b>МОРСКОЙ ЯЗЫК</b> Fresh sole	1250₽
ЖИВОЙ ОМАР (сезон) Fresh lobster (when available)	1900₽
<b>ЛАНГУСТИНЫ</b> Langoustines whole	2400₽
<b>ТЮРБО ДИКОЕ</b> Turbot wild	1 700₽
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  Cooking method	
<b>ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ</b> Baked in salt crust	200₽
ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ Fried with garlic	200₽
ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style, baked vegetables	1 000 ₽
ACOUA PAZZA	500₽

## МЯСО

White wine, olives, capers

**MEAT** 

1712111	
KOЗЛЁНОК, ТУШЕНЫЙ C APTИШОКАМИ Young goat stewed with artichokes, potatoes	4600₽ 400 GR
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ Veal cheeks, stewed with vegetables	2900₽ 500/350 GR
ОССОБУКО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Veal Ossobuco	2900 ₽ 500/350 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «РОССИНИ» С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО Marbled beef fillet Rossini with goose liver, truffle, Porto sauce	5 900 ₽ 200/ 50/ 100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ Grilled marbled beef fillet	<b>4500₽</b> 200/100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Grilled marbled beef fillet with porcini mushrooms	<b>5 000 ₽</b> 300/100 GR
<b>ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ</b> Veal liver venetian style	2900₽ 200/100 GR
<b>ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ</b> Fried veal on the bone with butter and sage	<b>4 000 ₽</b> 200/100 GR

ЯГНЁНОК НА КОСТОЧКЕ,

жареный с чесноком Lamb chops with garlic and rosemary ЖАРЕНЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ

Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary

С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Marbled beef fillet with green pepper

цыпленок

4 200 ₽ 200/100 GR

2000₽ 250/100 GR

> 4900₽ 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	<b>3000 ₽</b> 280 GR
ТУНЕЦ А-ЛЯ ТИНО НА БАКЛАЖАНЕ С МИНИ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ Tuna Ala Tino on the eggplant with a vegetable salad	1 950₽ 280 GR
МОРСКОЙ ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ Baked sole fish with parmigiano cheese	<b>1400 ₽</b> FOR 100 GR
<b>МОРСКОЙ ЧЁРТ, ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Fried monkfish with porcini mushrooms	<b>4 200 ₽</b> 330 GR
<b>МОРСКОЙ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ</b> Livornese style monkfish	<b>4000 ₽</b> 480 GR
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Grilled salmon with zucchini	2 700 ₽ 280 GR
<b>ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ЦУКИНИ</b> Fried prawns with garlic	2 700 ₽ 330 GR
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ Shrimps tempura with wasabl sauce	2 700 ₽ 250 GR
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style grilled tuna	<b>3 200 ₽</b> 290 GR
ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ-ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Prawns with green pepper	2800₽ 250 GR

# ГАРНИР

GARNISH

Gridvisii	
<b>ШПИНАТ</b> Fried spinach with garlic	<b>600₽</b> 100 GR
<b>БРОККОЛИ</b> Fried broccoli with garlic	<b>600 ₽</b> 100 GR
<b>КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ</b> Baked potatoes	<b>600 ₽</b> 150 GR
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	600₽

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ 1 200 ₽ 200 GR Grilled/steamed vegetables

150 GR

Mashed potatoes

СПАРЖА НА ГРИЛЕ 1200₽ Asparagus grilled

# Сыры

CHEESE	
ΠΑΡΜΕЗΑΗ	1100 ₽
Parmigiano reggiano	100 GR
ПЕКОРИНО	<b>1400 ₽</b>
Pecorino sardo	100 GR
ACCOPTИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Italian Cheese platter	<b>2 200 ₽</b> 450 GR
<b>ГОРГОНЗОЛА</b>	<b>850 ₽</b>
Gorgonzola	100 GR
ASIAGO ASIAGO	<b>800 ₽</b>



### Вода и соки

WATER AND JUICES

SAN PELLEGRINO, PANNA 500 MЛ ACQUA MINERALE 450 ₽ /800 ₽	<b>БЕЛЛИНИ ПЕРСИК</b> 1500 ₽ «Bellini» 300 мЛ
«LAURETANA» 330 МЛ 750 МЛ КОКА КОЛА / 400 ₽ СПРАЙТ / ФАНТА 330 МЛ	ФРАГОЛИНО КЛУБНИКА 1500 ₽ «Fragolino» 300 МЛ
Cola/Sprite / Fanta  ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ 400 ₽	РОССИНИ МАЛИНА 1800 ₽ «Rossini» 300 МЛ
Tonic / Ginger ale 250 МЛ  СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, 400 ₽  ПЕРСИК, ТОМАТ, 200 МЛ	<b>КИР РОЯЛ</b> 1300 ₽ Kir royale prosecco cassis
AПЕЛЬСИН, AHAHAC Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple	МАРТИНИ БЬЯНКО, 500 ₽ POCCO ИЛИ ДРАЙ 100 МЛ Martini bianco, rosso, or dry
МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ Home made raspberry or blackcurrant fruit drink	<b>ΚΑΜΠΑΡΝ 600 ₽</b> Campari 100 Μ/λ
Пиво	<b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ</b> 900 ₽ Aperol Spritz 170 МЛ

#### ПИВО

**BEER** 

CLAUSTHALER 0 % ALC	<b>500₽</b> 330 МЛ
BUDVAR BUDWEISER	<b>500₽</b> 330 МЛ
LEFFE BLONDE	<b>500₽</b> 330 МЛ
LEFFE BRUNE	<b>500₽</b> 330 МЛ
PERONI NASTRO AZZURO	<b>600₽</b> 330 МЛ

# Коктейли

COCKTAILS

<b>ЛОНГ АЙЛЕНД</b> Long island	<b>1 200 ₽</b> 235/15 MЛ
<b>МАРГАРИТА</b>	<b>800 ₽</b>
Margarita	125 МЛ
<b>МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ</b>	<b>1 000 ₽</b>
Strawberry mojito	400 МЛ
<b>КРОВАВАЯ МЭРИ</b> Bloody Mary	<b>700 ₽</b> 250 МЛ
MOXUTO	<b>900 ₽</b>
Mojito	400 МЛ
<b>МОХИТО МАЛИНОВЫЙ</b> Raspberry mojito	<b>1 200 ₽</b> 400 MЛ
<b>НЕГРОНИ</b>	<b>900₽</b>
Negroni	90мл
<b>СГРОПИНО</b> Sgropino: lemonsorbetto, champagne, vodka	<b>1 200 ₽</b> 220 МЛ

### МИЛКШЕЙКИ MILKSHAKES

**АПЕРИТИВЫ** 

**APERITIF** 

<b>МОЛОЧНЫИ</b>	<b>500₽</b>
Dairy	250 МЛ
<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b>	<b>500₽</b>
Chocolate	250 МЛ
<b>КЛУБНИЧНЫЙ</b>	<b>500₽</b>
Strawberry	250 МЛ
<b>МАЛИНОВЫЙ</b>	<b>500₽</b>
Crimson	250 МЛ
<b>БАНАНОВЫЙ</b>	<b>500₽</b>
Banana	250 МЛ

# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

HOT DRINKS

ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ	<b>700 ₽</b>
Seabuckthorn with pear	600 MЛ
<b>КЛЮКВА С МЕДОМ</b>	<b>700 ₽</b>
Cranberry with honey	600 МЛ
<b>ЯГОДНЫЙ МИКС</b>	<b>1400₽</b>
Berry mix	600 мл
СОГРЕВАЮЩИЙ	<b>700₽</b>
Warming	600 МЛ

#### Свежевыжатые соки

FRESHLY SQUEEZED JUICES

AHAHAC	<b>1200 ₽</b>	ГРЕЙПФРУТ	<b>920₽</b>	<b>СЕЛЬДЕРЕЙ</b>	<b>950</b> ₽ 250 МЛ
Pineapple	250 МЛ	Grapefruit	250 MЛ	Celery	
<b>АПЕЛЬСИН</b>	950 ₽	<b>МОРКОВЬ</b>	<b>750 ₽</b>	ЯБЛОКО	9 <b>50 ₽</b>
Orange	250 MЛ	Carrot	250 МЛ	Apple	250 MЛ
<b>FPAHAT</b> Pomegranate	<b>1700 ₽</b> 250 МЛ	TOMAT Tomato	<b>1250₽</b> 250 МЛ		

#### СМУ3И SMOOTHIES

ginger

АВОКАДО, ЛАТУК, СЕЛЬДЕРЕЙ	120
Avocado lettuce celery	

**АРТИШОКИ, ОГУРЦЫ, РУККОЛА** 1400₽ Artichokes Arugula cucumber

ШПИНАТ, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КИНЗА Spinach, cucumber, celery, cilantro

1200₽

ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЦЫ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ИМБИРЬ Green apple, Cucumbers, celery,

1100₽

# КОФЕ

#### COFFEE

С КОФЕИНОМ	With caffeine		БЕЗ КОФЕИНА without caffeine		
ЭСПРЕССО		300 p /	капучино		
ИЛИ АМЕРИКА	AHO.	300₽/30 мл	Cappuccino	400₽	
Espresso, or amer		300 ₽ / 250 MЛ		250 МЛ	
256.2559, 0. 0	.carro		ГЛЯССЕ	450₽	
КАПУЧИНО		400₽	Glasse	200 МЛ	
Cappuccino		250 МЛ	КОФЕ ПО-ВЕНСКИ	450₽	
			Viennese coffee	200 МЛ	
АЙРИШ КОФЕ		700₽			
Irish coffee		200 МЛ	КОФЕ «ЛАТТЕ»	400₽	
кофе-бейлиз			Coffee latte	230 МЛ	
Baileys coffee	•	700₽	мокко	400₽	
balleys collee		200 МЛ	Mocha	200 МЛ	
КОФЕ «ЛАТТЕ»	•	400₽			
Coffee latte		230 МЛ	ЭСПРЕССО	300 ₽/30 мл	
		250 1111	<b>ИЛИ AMEPUKAHO</b> Espresso, or americano	300 ₽/250 МЛ	
горячий шо	КОЛАД	400₽	Espiesso, or americano		
Hot chocolate		250 МЛ	МАКИАТО	300₽	
			Macchiato	75 MЛ	
КОФЕ МАРОКИ	1110	500₽	РИСТРЕТТО	300₽	
Coffee marokino		250 МЛ	Ristretto	20 MЛ	
капучино фі	ОЛПЕ		РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО:		
Cappuccino frape	AIIL	400₽	КОКОСОВОЕ/МИНДАЛЬНОЕ/С	OFROE	
cappacemo mape		250 МЛ	Vegetable milk: coconut / almond / so		
				-,	
		YAI	Й		
		TEA	_		
ACCAM		700₽			
Assam		600 МЛ	ДА ХУН ПАО С ГОР УИШАНЬ	900₽	
		POO MIL	Dahongpao	600 МЛ	
ЭРЛ ГРЕЙ		700₽	РОМАШКА	600₽	
Earl grey		600 МЛ	Chamomile	600 МЛ	
ЛЮБИМЫЙ ЧА	м тино∙	700₽			
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ,		700≠	ТРАВЯНОЙ СБОР Herbalteas	<b>600 ₽</b> 600 МЛ	
Tino's favourite blac		600 МЛ	nervarteas	000 11131	
			ЛИПА	500₽	
жасминовая	ж <b>ғмч</b> уж	ИНА 700₽	Linden	600 МЛ	
мо ли лун чх		600 МЛ	ИВАН ЧАЙ	500₽	
Jasmine mole pearl			lvan tea	600 МЛ	
				000 0	
ци мень хун		700₽	<b>ГОА ШАНЬ</b> Goa Shan	<b>800₽</b> 600 МЛ	
ПРОВИНЦИИ / Chimen anhui red t		600 МЛ	GOA SIIAII	000 14171	
Chimenannuireat	ea		МОЛОЧНЫЙ УЛУН	900₽	
ПУЭР ПРЕССО	ВАННЫЙ	1000₽	Milk Oolong	600 МЛ	
TO 4A 2 007 FC	ОДА	600 МЛ	ДЯНЬ ЛУНЬ МАО ФЕН	800₽	
Pressed puer tea 20	Pressed puer tea 2 007		LUN Mao Feng Day	600 MЛ	
		000 5			
<b>УЛУН С ЖЕНЬ</b> Oolong with ginseng		<b>800 ₽</b> 600 MЛ	УЛУН ТЕ ГУАНЬ ИНЬ	<b>950 ₽</b> 600 MЛ	
OOIONG WICH GINSCHE	5		Oolong tea tie Guan Yin	000 WIN	
		<b>ЛИМОН</b>	ТАЛЫ		
	-	LEMON			
	eee =			4000 =	
дюшес	<b>600 ₽</b> 400 МЛ	имбирный	800₽ MAHFO 400 MЛ Mango	<b>1000₽</b> 400 МЛ	
Duchess pear		Ginger	400 M/I Mango	→00 IAI1.	
МАРАКУЙЯ	1000₽	лимонный	600₽		
passion fruit	400 МЛ	Lemon	400 МЛ		
ягодный	1300₽	цитрусовы	Й 600₽		
Berry	400 МЛ	Citrus	BETERRATION		
		180	C.B.		
ВСЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НАЛОГИ					
All prices in rubles includingtaxes					
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР В ДАМА ИВасина И, В,					
<b>ШЕФ ПОВАР</b> /Демонтис <b>А.</b> /					
		1121	~ /8//		
КАЛЬКУЛЯТО	DP	Will state of the	/Коннова Е/М.		
	30 * MOCKEA				