



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!
ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ
НА КАКОЙ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТ, НЕ СТЕСНЯЙТЕСЬ СООБЩАТЬ
НАМ ОБ ЭТОМ.
ВОЗМОЖНО, МЫ СМОЖЕМ ЗАМЕНИТЬ ДАННЫЙ ПРОДУКТ
ДРУГИМ, НЕ НАРУШАЯ ВКУСОВУЮ КОМПОЗИЦИЮ БЛЮДА.

ДЛЯ ГОСТЕЙ С АЛЛЕРГИЕЙ НА ГЛЮТЕН
У НАС ЕСТЬ ПАСТА И ХЛЕБ
БЕЗ ГЛЮТЕНА

DEAR CUSTOMERS, DO NOT HESITATE TO CONTACT US IF YOUR
DISPOSAL TO ADVISE YOU AND POSSIBLY MAKE CHANGES TO YOUR
FAVORITE DISHES.

FOR GUEST WITH GLUTEN ALLERGIES, WE HAVE GLUTEN-FREE PASTA
AND BREAD.

СПЕЦИАЛИТЕТ ОТ ШЕФА

БЛЮДА С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

SPECIAL MENU WITH WHITE TRUFFLE

БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ WHITE TRUFFLE	950 P 1 Г
ЯИЧНИЦА С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) FRIED EGGS WITH WHITE TRUFFLES (3G)	2700 P 150 Г
КРУДО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) И ПАРМЕЗАНОМ RAW BEEF FILLET WITH WHITE TRUFFLE (3G) AND PARMESAN	4300 P 150 Г
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ФИСТАШКАМИ POTATO CREAM SOUP WITH WHITE TRUFFLE (3G), SCAMORZA CHEESE AND PISTACHIOS	2700 P 400 Г
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ GREEN SALAD WITH WHITE TRUFFLE (3G)	3100 P 190 Г
ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TARTARE OF AVOCADO AND TOMATOES WITH WHITE TRUFFLE (3G)	2900 P 190 Г
БРУСКЕТТА С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) BRUSCHETTA WITH WHITE TRUFFLES 3G	2600 P 50 Г
ТАЛЬОЛИНИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ФУА ГРА И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TAGLIOLINI WITH BUTTER, FRIED FOIE-GRAS AND WHITE TRUFFLE (3G)	4500 P 250 Г
ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ, С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) FILLET OF SEA BASS AU GRATIN WITH PARMESAN, WHITE TRUFFLE 3G	3900 P 270 Г
ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ(3Г), ЛИСТОЧКОМ СУСАЛЬНОГО ЗОЛОТА И ОРЕХОВЫМ КОЗИНАКИ TIRAMISÙ WITH WHITE TRUFFLE(3G), GOLD LEAF	3900 P 270 Г

ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ EMPANADAS FILLET WITH PRAWNS AND ZUCCHINI	1900 P 220 Г
БРУСКЕТТА С БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ BRUSCHETTA WITH SARDINIAN BOTTARGA	1300 P 20/60
ТАПАС С ТЕПЛЫМ КРАБОМ, АВОКАДО И БОТТАРГОЙ TAPAS WITH AUBERGIN-CAVIAR AND FRIED SHRIMPS	2900 P 220
СЕЛЬДЕРЕЙ И БОТТАРГА CELERY AND BOTTARGA	2900 P 100/50 Г
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS ON LETTUCE SALAD	1300 P 100 Г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ С БОТТАРГОЙ ZUCCHINI CARPACCIO WITH BOTTARGA	1900 P 220 Г
КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ CRUDO FROM BLUEFIN TUNA, GINGER, LEMON AND SOYA	3000 P 200 Г
КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ С ИМБИРНЫМ СОУСОМ CRUDO FROM SALMON, GINGER, LEMON AND SOYA	2700 P 200 Г
САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА, ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ SALAD "PALAZZO DUCALE" WITH WARM KAMCHATKA CRAB LEGS, TOMATOES, CUCUMBER, CILANTRO	3700 P 540 Г
САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО, МАНГО И АВОКАДО OLIVIER SALAD WITH CRAB, TOBIKO, CAVIAR, MANGO, AVOCADO	3000 P 280 Г
ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ НА СЛАДКИХ ПОМИДОРАХ SEA BASS TARTARE WITH LIME, ON SWEET TOMATO	2900 P 250 Г
ГАВАЙСКОЕ ПОКЕ - ТУНЕЦ, ЛОСОСЬ И МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК HAWAIIAN STYLE POKÉ WITH TUNA, SALMON AND SCALLOPS	2800 P 230 Г
КАРПАЧЧО ИЗ РЫБНОГО АССОРТИ (ЛОСОСЯ, ТУНЦА И ОСЬМИНОГА) С АРТИШОКАМИ MIXED FISH CARPACCIO: SALMON, TUNA, OCTOPUS WITH MARINATED ARTICHOKE	2900 P 250 Г
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА GREEK SALAD WITH FETA CHEESE	2000 P 650 Г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ), ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ MOSCARDINI, KRISPY FRIED IN A PAN	2200 P 130 Г
ТЕМПУРА ИЗ ОВОЩЕЙ (СПАРЖА, АРТИШОК, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАН), ПОДАЕТСЯ С ДЗАДЗИКИ TEMPURA OF VEGETABLES (ASPARAGUS, ARTICHOKE, ZUCCHINI, EGGPLANT) SERVED WITH TZATZIKI	1800 P 350 Г

<p>ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КИНОА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ И КРЕВЕТКАМИ</p> <p>QUINOA SALAD WITH FRIED PRAWNS AND BAKED VEGETABLES</p>	<p>2500 P 350 Г</p>
<p>ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ С ХУМУСОМ</p> <p>HUMMUS WITH BAKED OCTOPUS GREEK STYLE</p>	<p>2900 P 350 Г</p>
<p>КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ</p> <p>SPANISH STYLE PRAWNS, BAKED WITH GARLIC AND ROSEMARY</p>	<p>2500 P 200 Г</p>
<p>ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ</p> <p>GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE</p>	<p>3200 P 250 Г</p>

СУПЫ/SOUPS

<p>СУП-ХАРЧО С ЯГНЕНКОМ И ПЕРЛОВКОЙ</p> <p>KNARCHO NEAT SOUP GEORGIAN STYLE WITH LUMB AND PERL SPELLED</p>	<p>1900 P 300 МЛ</p>
<p>СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С КОПЧЕНЫМ УТРЕМ</p> <p>LENTIL CREAM SOUP SERVED WITH SMOKED EEL</p>	<p>1500 P 250 МЛ</p>
<p>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРАБОМ И ЖАРеныМИ ФИСТАШКАМИ</p> <p>PUMPKIN SOUP WITH CRAB. TOASTED PISTACHIOS</p>	<p>2900 P 350 МЛ</p>
<p>УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ С ВОДКОЙ И УКРОПОМ</p> <p>LIGHT FRESH FISH SOUP WITH VODKA AND DILL</p>	<p>2900 P 350 МЛ</p>

ПАСТА/PASTA

<p>ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ЧЕРРИ ТОМАТАМИ, СОУСОМ БИСК И КОНЬЯКОМ</p> <p>LOBSTER TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES, BISQUE, COGNIAC</p>	<p>4800 P 330 Г</p>
<p>ПАПАРЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПОРТВЕЙНОМ</p> <p>PAPARDELLE WITH DUCK SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS, PORT WINE</p>	<p>2300 P 440 Г</p>
<p>СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ</p> <p>SPAGETTI WITH FRESH ARTICHOKEs AND MULLET BOTTARGA</p>	<p>2700 P 250 Г</p>
<p>ТЫКВЕННЫЕ ТОРТЕЛЛИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ШААФЕЕМ</p> <p>PUMPKIN TORTELLI IN A BUTTER AND SAGE SAUCE</p>	<p>1800 P 280 Г</p>
<p>ТАЛЬОЛИНИ ЧИПРИАНИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ</p> <p>BAKED TAGLIOLINI WITH MOZZARELLA CIPRIANI STYLE</p>	<p>2100 P 350 Г</p>
<p>ФРЕГОЛА СО СКАМПИЯМИ, КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ ПОД СОУСОМ БИСК</p> <p>FREGOLA (HOME MADE PASTA) WITH LANGOSTINO, PRAWNS, ASPARAGUS AND BISQUE SAUCE</p>	<p>3900 P 400 Г</p>

РЫБА/FISH

КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО KAMCHATKA CRAB CAKE AND AVOCADO SALAD	3100 P 320 Г
ФРИТО МИСТО: ТЕМПУРА ИЗ КАЛЬМАРОВ, ДОРАДО, ОСЬМИНОГОВ, КРЕВЕТОК И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ FRITO MISTO - TEMPURA OF CALAMARI, OCTOPUS, PRAWNS, SCALLOPS AND DORADO FISH	3900 P 250 Г
ФИЛЕ ДОРАДО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ FILLET OF DORADO FISH, SAUCE WITH ARTICHOKES AND BOTTARGA	3100 P 230 Г

МЯСО/MEAT

ПЕРЕПЕЛКА, ЖАРЕНАЯ В ДУХОВКЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РОЗМАРИНОМ И МАСЛИНАМИ QUAILS ROASTED IN THE OVEN, PORCINI, ROSEMARIN, KALAMATA, POTATOES	2500 P 300 Г
ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ORIGINAL VEAL SCHNITZEL MILANESE WITH FRENCH FRIES	3600 P 370 Г
ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЁННОЙ ГРУШЕЙ CRISPY DUCK BREAST, PORTWINE SAUCE, CINNAMON PEAR	3200 P 360 Г
ТЕЛЯЧЬИ ЖЕЛУДКИ ПО-РИМСКИ С ФАСОЛЬЮ БОРЛОТТИ VEAL TRIPE ROMAN STYLE WITH BORLOTTI BEANS	2000 P 300 Г
ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕРНЕЗ CHATEAUBRIAND GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BEARNAISE SAUCE	8000 P 550 Г

ОСЕННИЕ ДЕСЕРТЫ/AUTUMN DESSERTS

ШАМПАНСКОЕ САБАЙОН С КЛУБНИКОЙ И МОРОЖЕНЫМ CHAMPAGNE EGGNOG WITH STRAWBERRIES AND ICE CREAM	1200 P 250 ML
СЕАДАС С ГОРЬКИМ МЁДОМ КОРБЕЦЦОЛО SEADAS, POPULAR SARDINIAN PUFF PASTRY SERVED WITH BITTER	1200 P 160 Г
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ (ЦЕНА ЗА 100Г) APPLE PIE (PER 100G)	350 P 100 Г
ТОРТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА (ЦЕНА ЗА 100Г) BLACK CURRANT CAKE	400 P 100 Г
ТЫКВЕННЫЙ КЕКС PUMPKIN CUPCAKE	300 P 1 ШТ.

Все цены в рублях, включая налоги
ALL PRICES IN RUBLES INCLUDING

Генеральный директор
Шеф повар
Бухгалтер калькулятор



/Васина И.В./
/Демонтис А./
/Коннова Е.М./