



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 ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

SPECIAL MENU WITH BLACK TRUFFLE

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ BLACK TRUFFLE	500 P 1 Г
БАТУТА ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) BATUTA FROM BEEF WITH BLACK TRUFFLE (3G)	3500 P 150 Г
КРУДО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) И ПАРМЕЗАНОМ RAW BEEF FILLET WITH BLACK TRUFFLE (3G) AND PARMESAN	3400 P 150 Г
ЗЕЛЕНЬ СЛАТ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ GREEN SALAD WITH BLACK TRUFFLE (3G)	2400 P 190 Г
ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TARTARE OF AVOCADO AND TOMATOES WITH BLACK TRUFFLE (3G)	2500 P 190 Г
ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) CHICKEN DUMPLINGS WITH BLACK TRUFFLE (3G)	2700 P 250 Г
ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ, С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) FILLET OF SEA BASS AU GRATIN WITH PARMESAN, WITH BLACK TRUFFLE (3G)	3500 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
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

КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ЛИМОННО-СОЕВЫМ СОУСОМ CRUDO FROM BLUEFIN TUNA, LEMON AND SOYA	3000 P 200 Г
КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ С ЛИМОННО-СОЕВЫМ СОУСОМ CRUDO FROM SALMON, 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
БАКЛАЖАНЫ АЛЛА ПАРМИДЖАНА EGGPLANT PARMIGIANA	1600 P 350 Г
ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ С ХУМУСОМ HUMMUS WITH BAKED OCTOPUS GREEK STYLE	2900 P 350 Г
КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ SPANISH STYLE PRAWNS, BAKED WITH GARLIC AND ROSEMARY	2500 P 200 Г
ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE	3200 P 250 Г

СУПЫ/SOUPS

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

ПАСТА/PASTA

ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ЧЕРРИ ТОМАТАМИ, СОУСОМ БИСК И КОНЬЯКОМ LOBSTER TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES, BISQUE, COGNIAC	4800 P 330 Г
ПАПАРЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПОРТВЕЙНОМ PAPARDELLE WITH DUCK SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS, PORT WINE	2300 P 440 Г
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ SPAGETTI WITH FRESH ARTICHOKE AND MULLET BOTTARGA	2700 P 250 Г
ТАЛЬОЛИНИ ЧИПРИАНИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ BAKED TAGLIOLINI WITH MOZZARELLA CIPRIANI STYLE	2100 P 350 Г
ФРЕГОЛА СО СКАМПИЯМИ, КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ ПОД СОУСОМ БИСК FREGOLA (HOME MADE PASTA) WITH LANGOSTINO, PRAWNS, ASPARAGUS AND BISQUE SAUCE	3900 P 400 Г



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, BÉARNAISE SAUCE	8000 P 550 Г

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

БОМБАРДИНО С КОФЕ И АМАРЕТТО EGGNOG BOMBARDINO WITH COFFE AND AMARETTO	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

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./