



*«Наша кухня — типичная кухня жителей Сардинии,
острова голгозителей».*

Tino Demontis

ШЕФ-ПОВАР ТИНО ДЕМОНТИС РЕКОМЕНДУЕТ

БЛЮДА К ТРЮФЕЛЮ TRUFFLE DISHES

БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ *(ПО СЕЗОНУ)	1800 Р
WHITE TRUFFLE	1 Г

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	600 Р
BLACK TRUFFLE	1 Г

БЬЯНКЕТТО ТРЮФЕЛЬ (ПО СЕЗОНУ)	700 Р
BIANCHETTO TRUFFLE	1 Г

КРУДО ИЗ ТОНКО НАРЕЗАННОГО ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ	3500 Р
RAW BEEF FILLET WITH PARMESAN	150 Г

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ	2800 Р
GREEN SALAD WITH PARMESAN	190 Г

ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ	2100 Р
TARTARE OF AVOCADO AND TOMATOES	190 Г

ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ	3300 Р
FILLET OF SEA BASS AU GRATIN WITH PARMESAN	270 Г

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ	1900 Р
EMPANADAS FILLET WITH PRAWNS AND ZUCCHINI	220 Г

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА	1300 Р
CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS ON LETTUCE SALAD	100 Г

ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ ЯГНЕНКА ИЛИ ТЕЛЕНКА	1500 Р
HOMEMADE DRY-CURED SAUSAGE LAMB OR CALF	100 Г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ CRUDO FROM BLUEFIN TUNA, GINGER, LEMON AND SOYA	3500 P 200 Г
ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ НА СЛАДКИХ ПОМИДОРАХ SEA BASS TARTARE WITH LIME, ON SWEET TOMATO	3200 P 250 Г
САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА, ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ И АВОКАДО* SALAD "PALAZZO DUCALE" WITH WARM KAMCHATKA CRAB LEGS, TOMATOES, CUCUMBER, AVOCADO AND CILANTRO	4200 P 540 Г
САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО, МАНГО И АВОКАДО* OLIVIER SALAD WITH CRAB, TOBIKO, CAVIAR, MANGO, AVOCADO	3500 P 280 Г
КАРПАЧЧО ИЗ РЫБНОГО АССОРТИ (ЛОСОСЯ, ТУНЦА И ОСЬМИНОГА) С АРТИШОКАМИ MIXED FISH CARPACCIO: SALMON, TUNA, OCTOPUS WITH MARINATED ARTICHOKE	3700 P 250 Г
НОВИНКА! ТАРТАР ИЗ МОРСКОГО ЕЖА И МОРСКОГО ГРЕВЕШКА С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	3700 P 250 Г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE	3500 P 250 Г
ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ) В ТЕМПУРЕ CRISPY MOSCARDINI (BABY OCTOPUS) IN TEMPURA	2300 P 130 Г
ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ С ХУМУСОМ HUMMUS WITH BAKED OCTOPUS GREEK STYLE	3500 P 350 Г
ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНОВ EGGPLANT PARMIGIANA	1800 P 220 Г

СУПЫ/SOUPS

СУП-ХАРЧО С ЯГНЕНКОМ KHARCHO MEAT SOUP GEORGIAN STYLE WITH LAMB	1900 P 250 МЛ
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРАБОМ И ЖАРеныМИ ФИСТАШКАМИ* PUMPKIN SOUP WITH CRAB. TOASTED PISTACHIOS	3100 P 350 МЛ
УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ С ВОДКОЙ И УКРОПОМ LIGHT FRESH FISH SOUP WITH VODKA AND DILL	2900 P 350 МЛ
НОВИНКА! КРЕМ-СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С УСТРИЦАМИ, КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ	2900 P 350 МЛ

ПАСТА/PASTA

НОВИНКА! ТАЛЬОЛИНИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ И КОПЧЕНЫМ ОСЕТРОМ TAGLIOLINI WITH BLACK CAVIAR AND SMOKED STURGEON	2400 P 440 Г
ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ TAGLIATELLE WITH DUCK SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS	2400 P 440 Г
ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ЧЕРРИ ТОМАТАМИ И СОУСОМ БИСК * LOBSTER TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES, BISQUE	7000 P 330 Г
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ SPAGHETTI WITH FRESH ARTICHOKES AND MULLET BOTTARGA	3500 P 400 Г
СПАГЕТТИ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА, КРЕВЕТКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ SPAGHETTI WITH SEA URCHIN CAVIAR, SHRIMP AND MULLET BOTTARGA	3800 P 400 Г
ДОМАШНИЕ ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С ЛОСОСЕМ, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ HOMEMADE TORTELLINI (DUMPLINGS) WITH SALMON, SERVED WITH SOUR CREAM	1900 P 440 Г
РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ, В СОУСЕ ИЗ АРТИШОКОВ RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMPS, IN ARTICHOKE SAUCE	3400 P 250 Г
ТЫКВЕННЫЕ РАВИОЛИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ШАЛФЕЕМ PUMPKIN RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE	2900 P 250 Г
РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ УТКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ RAVIOLI STUFFED WITH DUCK AND PORCINI MUSHROOMS	2900 P 250 Г
НОВИНКА! ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3Г CHICKEN DUMPLINGS WITH BLACK TRUFFLE 3G	2900 P 250 Г

РЫБА/FISH

КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО* КАМЧАТКА CRAB CAKE AND AVOCADO SALAD	3600 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	4500 P 250 Г
ФИЛЕ ДОРАДЫ С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ FILLET OF DORADO FISH, SAUCE WITH ARTICHOKES AND BOTTARGA	4700 P 230 Г

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

МЯСО/МЕАТ

НОВИНКА! САЛТИМБОКА АЛЛА РОМАНА SALTIMBOCA ALLA ROMANA	2000 Р (ЦЕНА ЗА 100 Г)
ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ORIGINAL VEAL SCHNITZEL MILANESE WITH FRENCH FRIES	3900 Р 370 Г
ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ CRISPY DUCK BREAST, PORTWINE SAUCE, CINNAMON PEAR	3500 Р 360 Г
ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕРНЕЗ CHATEAUBRIAND GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BERNARNAISE SAUCE	9000 Р 550 Г
НОВИНКА! ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С АРТИШОКАМИ BEEF FILLET WITH ARTICHOKES	5300 Р 230 Г
НОВИНКА! РИМСКИЙ ПОЦЕЛУЙ ROMANA KISS	

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

ФИСТАШКОВО-ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ PISTACHIO AND CHERRY PIE	600 Р 100 Г
АФРО ДИТА AFRO DITA	1600 Р 220 Г
ТОНКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ THIN APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	1200 Р 280 Г
ТОРТ КЛЮКВА-КОКОС CRANBERRY-COCONUT CAKE	600 Р 100 Г
ТРАДИЦИОННЫЙ САРДИНИЙСКИЙ СЕАДАС С ГОРЬКИМ МЕДОМ КОРБЕЦЦОЛО SEADAS-TRADITIONAL SARDINIAN PUFF PASTRY, SERVED WITH BITTER HONEY	1200 Р 160 Г



На блюда, отмеченные *, скидка постоянного гостя не распространяется

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./