percorso

percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ
Сицилийские красные креветки из Мадзара-дель-Валло

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА
Осьминог в Сицилийском стиле, белая фасоль,
томаты конфи, оливки Таджаска, петрушка

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ *
Тартар из телятины, копченая провола,
хрустящий тюиль, соус жу

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ *
Рис Acquerello, белые грибы, аргентинские креветки

ФИЛЕ СИБАСА *
Филе сибаса, вариации из брокколи, черная икра Боттарга

или

ТЕНДЕРЛОИН *
Вырезка из мраморной говядины, картофель буланжер,
молодой шпинат, соус жу с фуа-гра

ТИРАМИСУ *
Маскарпоне, печенье савоярди, хрустящий гавот,
кофе и ликер Амаретто

15 500 РУБ
Дегустационное меню доступно до 22:00

Вегетарианские позиции
* Содержит алкоголь
* Содержит свинину

Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выходом и стоимостью блюд предоставляется по требованию. Все цены указаны в рублях с учетом действующего НДС. Если у Вас есть аллергии, просьба предупредить об этом вашего официанта.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПАРМИДЖАНА
Баклажан, моцарелла, пармезан Grana Padano,
томатный соус, базилик

2100

ФИЛЕ СИБАСА
Филе сибаса, вариации из брокколи, черная икра Боттарга

4900

ЛОБСТЕР
Лобстер, пюре из брокколи, зеленый салат, соус биск

28 000

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
Лосось, вариации фенхеля, соус из красных сицилийских
апельсинов



4200

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА ПУТТАНЕСКА
Треска, соус из томатов и каперсов, базилик

3900

ТЕНДЕРЛОИН *
Вырезка из мраморной говядины, картофель буланжер,
молодой шпинат, соус жу с фуа-гра

5600

ГАРНИРЫ

ШПИНАТ *
Соте из молодого шпината, кедровые орехи, изюм

2900

ОВОЩИ ГРИЛЬ
Сезонные овощи на гриле, пюре из брокколи



1900

ОБЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

1400

ИНСАЛАТА МИСТА
Микс листьев салата, томаты, огурец, фенхель,
сельдерей, бальзамический уксус

1600

Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выходом и стоимостью блюд предоставляется по требованию. Все цены указаны в рублях с учетом действующего НДС. Если у Вас есть аллергии, просьба предупредить об этом вашего официанта.

ЗАКУСКИ



СЕЛЕКЦИЯ СЫРОВ
4700

БУРРАТА
Фермерская буррата из деревни Сумино,
сезонные томаты, базилик, хрустящая фокачча
2300

САЛАТ С ТУНЦОМ КОНФИ
Большеглазый тунец, микс листьев салата, томаты,
перепелиные яйца, молодой картофель, лимонный дрессинг
2500

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА
Осьминог в Сицилийском стиле, пюре из белой фасоли,
томаты конфи, оливки Таджаска, петрушка
3600

КРАБ МЭРИ РОУЗ *
Фаланга камчатского краба с салатом ромейн и
соусом «Мари Роуз»
4700

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ *
Камчатский краб, сибас, большеглазый тунец,
Аргентинские креветки, микс листьев салата, соус вьерж
6800

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ *
Карпаччо из говядины, осетровая икра,
Строганов соус, Бородинские чипсы
3300

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ *
Тартар из телятины, копченая провола,
хрустящий тюиль, соус жу
3100

ВИТЕЛЛО ТОННАТО *
Телятина, соус из тунца, каперсов, анчоусов, фенхель
2500

ИТАЛЬЯНСКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ *
4300

КАРПАЧЧО И ТАРТАР ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ
Стриплоин, тендерлоин, осетровая икра, сезонный
трюфель, пармезан, рукола
15 100

Вегетарианские позиции
* Содержит алкоголь
* Содержит свинину

percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso

Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выходом и стоимостью блюд предоставляется по требованию. Все цены указаны в рублях с учетом действующего НДС. Если у Вас есть аллергии, просьба предупредить об этом вашего официанта.

ПАСТА И РИЗОТТО

РИЗОТТО/ТАЛЬОЛИНИ С ТРЮФЕЛЕМ *
Паста/ризотто с сезонным трюфелем, соус жу
5500

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ *
Рис Acquerello, белые грибы, Аргентинские креветки
3600

КРЕСПЕЛЛЕ СО СПАРЖЕЙ И СМОРЧКАМИ
Креспелле, спаржа, сморчки, соус бешамель
1800

ТОННАРЕЛЛО НЕРАНО
Паста тоннарелло, вариации из цукини, крем из проволы
2100

КАЛАМАРАТА КАЧО Э ПЕПЕ С КРЕВЕТКАМИ
Паста каламарата, тартар из красной креветки,
соус качо э пепе
2900

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ *
Паста лингвини, гребешки, кальмары, креветки,
осьминог, томатный соус
4200

КИТАРРА С ЛОБСТЕРОМ *
Спагетти китарра, лобстер, томатный соус
15 000

КИТАРРА С КРАБОМ И БОТТАРГОЙ
Спагетти китарра, краб, чесночный соус, боттарга
4300

РИГАТОНИ АЛЛА АМАТРИЧИАНА *
Паста ригатони, болгарский перец, томаты, гуанчале,
Пекорино
1900

РАВИОЛИ С ЦЕСАРКОЙ * *
Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу
2800

КАЗОНЧЕЛЛИ С ГОВЯЖЬИМИ ХВОСТАМИ *
Казончелли, говяжьи хвосты, костный мозг,
сальса верде, осетровая икра
3100

ПАККЕРИ С РАГУ ИЗ ЯГНЕНКА *
Паста паккери, рагу из ягненка,
оливки Таджаска, мята, лимон
3200

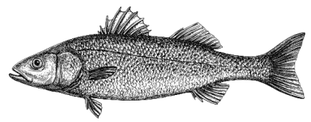
percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso

Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выходом и стоимостью блюд предоставляется по требованию. Все цены указаны в рублях с учетом действующего НДС. Если у Вас есть аллергии, просьба предупредить об этом вашего официанта.

БЛЮДА НА ДВОИХ

ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС (цена за 100 гр)
Запеченный сибас,
соте из сезонных овощей, соус вьерж

2500



СТЕЙКИ

ВАГЮ А5 (150 гр) *
Овощи гриль, соус жу

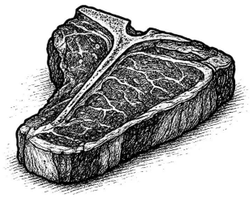
22 500

СТРИПЛОИН (цена за 100 гр) *
Тонкий край говядины, зеленый салат, соус жу

4200

РИБАЙ (цена за 100 гр) *
Толстый край говядины, зеленый салат, соус жу

4200



СТЕЙКИ ПРАЙМ
(28 дней сухого вызревания)

СТРИПЛОИН (цена за 100 гр) *
Тонкий край говядины, зеленый салат, соус жу

3000

ТЕНДЕРЛОИН (цена за 100 гр) *
Вырезка из мраморной говядины, зеленый салат, соус жу

3100

ТИ-БОН (цена за 100 гр) *
Стейк на кости, сочетающий вырезку и стриплоин, жареный картофель, розмарин, зеленый салат, соус жу

3500

Вегетарианские позиции
* Содержит алкоголь
* Содержит свинину

Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выходом и стоимостью блюд предоставляется по требованию. Все цены указаны в рублях с учетом действующего НДС. Если у Вас есть аллергии, просьба предупредить об этом вашего официанта.

МОРЕПРОДУКТЫ

МОРСКОЕ ПЛАТО M/L

Устрицы в ассортименте, морские ежи,
гребешки и красные креветки
10 600 / 18 800

УСТРИЦЫ

Тасманская
1600

Жилардо
2100

МУРМАНСКИЙ МОРСКОЙ ЕЖ
1500

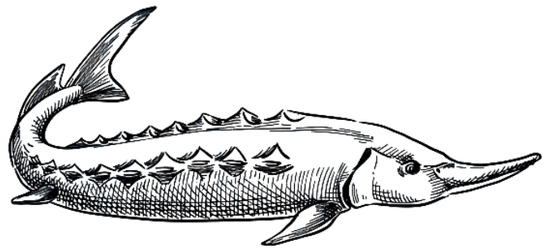
СИЦИЛИЙСКИЕ КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ
2650

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК
1500

ИКОРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

БЕЛУГА АСТРАХАНСКАЯ
28 ГР / 50 ГР
23 000 / 36 200

ОСЕТР АСТРАХАНСКИЙ
30 ГР / 50 ГР
13 000 / 18 400



Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выходом и стоимостью блюд предоставляется по требованию. Все цены указаны в рублях с учетом действующего НДС. Если у Вас есть аллергии, просьба предупредить об этом вашего официанта.

percorso

percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso percorso



DEGUSTATION MENU

RED PRAWNS
Sicilian red prawns from Mazara del Vallo

OCTOPUS CARPACCIO
Sicilian - style octopus, white beans, tomato confit,
Taggiasca olives, parsley

VEAL TARTARE *
Veal tartare, smoked provola, crispy tuile, veal jus

RISOTTO WITH MUSHROOMS AND PRAWNS *
Acquerello rice, porcini mushroom, Argentinian prawns

SEABASS *
Sea bass fillet, broccoli trio, caviar Cigar

or

MARBLED BEEF TENDERLOIN *
Prime beef tenderloin, boulangere potatoes,
baby spinach, foie gras jus

TIRAMISÙ *
Mascarpone, savoiardi cookies, crispy gavotte,
coffee and Amaretto liquor

15 500 RUB

Degustation menu available until 10 PM

Vegetarian items
* Contains alcohol
* Contains pork

This sample menu is information material, and is used solely for promotional purposes.The original menu with full descriptions, serving size, and nutrition facts can be obtained from the restaurant manager. All prices are in Russian rubles including current VAT. Please let us know if you have any allergy.

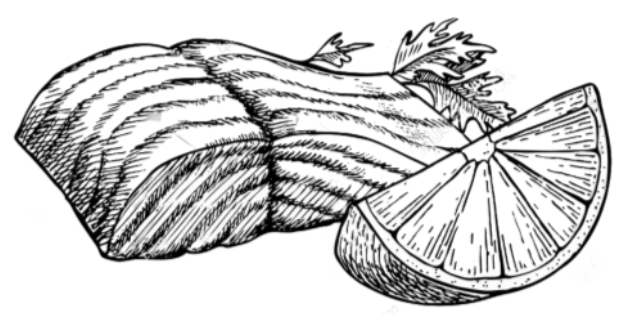
SECOND COURSE

PARMIGIANA
Eggplant, mozzarella, Parmigiano Grana Padano,
tomato sauce, basil
2100

SEABASS FILLET
Sea bass fillet, broccoli trio, caviar Cigar
4900

LOBSTER
Lobster, broccoli puree, green salad, bisque sauce
28 000

SALMON STEAK
Salmon fillet, fennel variations,
Sicilian blood orange sauce
4200



BLACK COD PUTTANESCA
Cod, tomato and caper sauce, basil
3900

BEEF TENDERLOIN *
Prime beef tenderloin, boulangeres potatoes,
baby spinach, foie gras jus
5600

SIDE DISHES

SPINACH *
Sautéed baby spinach, pine nuts, raisins
2900

GRILLED VEGETABLES
Seasonal grilled vegetables, broccoli puree
1900



ROASTED POTATO
Rosemary - scented baby potatoes
1400

INSALATA MISTA
Mixed salad, tomatoes, cucumber, fennel, celery,
balsamic vinegar
1600

This sample menu is information material, and is used solely for promotional purposes.The original menu with full descriptions, serving size, and nutrition facts can be obtained from the restaurant manager. All prices are in Russian rubles including current VAT. Please let us know if you have any allergy.

STARTERS



CHEF'S CHEESE SELECTION
4700

BURRATA
Farmer's burrata from Sumino, seasonal tomatoes, basil, crispy focaccia

2300

TUNA CONFIT SALAD
Bigeye tuna, salad mix, tomatoes, quail eggs, potatoes, lemon dressing

2500

OCTOPUS CARPACCIO
Sicilian style octopus, white beans, tomato confit, Taggiasca olives, parsley

3600

CRAB MARY ROSE *
Phalanx crab with romaine lettuce and Marie Rose sauce

4700

SEAFOOD SALAD *
Kamchatka crab, bigeye tuna, Argentinian prawns, sea bass, salad mix, vierge sauce

6800

BEEF CARPACCIO *
Beef carpaccio, sturgeon caviar, Stroganoff dressing, Borodinski chips

3300

VEAL TARTARE *
Veal tartare, smoked provola, crispy tuile, veal jus

3100

VITELLO TONNATO *
Slow-cooked veal, tuna sauce, capers, anchovies, fennel

2500

CHEF'S COLD-CUTS SELECTION *
4300

FIORENTINA CARPACCIO AND TARTARE
Striploin, tenderloin, black sturgeon caviar, seasonal truffle, rucola, parmesan

15 100

Vegetarian items
* Contains alcohol
* Contains pork

This sample menu is information material, and is used solely for promotional purposes.The original menu with full descriptions, serving size, and nutrition facts can be obtained from the restaurant manager. All prices are in Russian rubles including current VAT. Please let us know if you have any allergy.

FIRST COURSE PASTA AND RISOTTO

TRUFFLE RISOTTO/TAGLIOLINI *
Pasta/risotto with seasonal truffle, jus sauce

5500

RISOTTO WITH PRAWNS AND MUSHROOMS *
Acquerello rice, white mushrooms, Argentine prawns

3600

CRESPELLET WITH ASPARAGUS AND MORELS *
Crespellet, asparagus, morels, bechamel sauce

1800

TONNARELLO NERANO
Tonnarello pasta, zucchini variations, provola cream

2100

KALAMARATA CACIO E PEPE WITH PRAWNS
Calamarata pasta, red prawns tartare, cacio e pepe sauce

2900

LINGUINE SEAFOOD *
Linguine pasta, scallops, squid, prawns, octopus, tomato sauce

4200

QUITARRA WITH LOBSTER *
Spaghetti quitarra, lobster, tomato sauce

15 000

KITARRA WITH CRAB AND BOTTARGA
Spaghetti kitarra, crab, garlic sauce, bottarga

4300

RIGATONI ALLA AMATRICIANA *
Rigatoni pasta, bell peppers, tomatoes, guanciale, Pecorino

1900

RAVIOLI WITH GUINEA FOWL * *
Ravioli with guinea fowl, parmesan cream, jus sauce

2800



CASONCELLI WITH BEEF TAILS *
Casoncelli, oxtails, bone marrow, salsa verde, sturgeon caviar

3100

PACCHERI WITH LAMB *
Paccheri pasta, lamb ragout, Taggiasca olives, mint, lemon

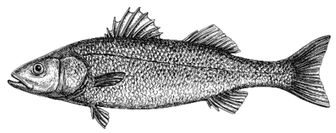
3200

This sample menu is information material, and is used solely for promotional purposes.The original menu with full descriptions, serving size, and nutrition facts can be obtained from the restaurant manager. All prices are in Russian rubles including current VAT. Please let us know if you have any allergy.

DISHES
FOR TWO

SEABASS IN CROSTA (price for 100 g)
Baked sea bass,
sautéed seasonal vegetables, vierge sauce

2500



STEAKS

WAGYU A5 (150G) *
Grilled vegetables, jus sauce

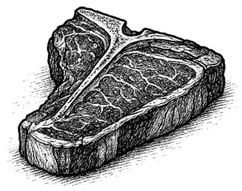
22 500

STRIPLOIN (price for 100 g) *
Thin rib eye of beef, green salad, jus sauce

4200

RIB-EYE (price for 100 g) *
Beef chuck, green salad, jus sauce

4200



PRIME STEAKS
(28 days dry aging)

STRIPLOIN (price for 100 g) *
Thin rib eye of beef, green salad, jus sauce

3200

TENDERLOIN (price for 100 g) *
Marbled beef tenderloin, green salad, jus sauce

3100

T-BONE (price for 100 g) *
T-bone steak, a combination of tenderloin and striploin, fried potatoes, rosemary, green salad, jus sauce

3500

Vegetarian items
* Contains alcohol
* Contains pork

This sample menu is information material, and is used solely for promotional purposes.The original menu with full descriptions, serving size, and nutrition facts can be obtained from the restaurant manager. All prices are in Russian rubles including current VAT. Please let us know if you have any allergy.

CRUDO SELECTION

SEAFOOD PLATEAU M/L

Assorted oysters, sea urchins,
scallops and red prawns
10 600 / 18 800

OYSTERS *

Tasmanian
1600

Gillardeau
2100

SEA URCHIN FROM MURMANSK
1500

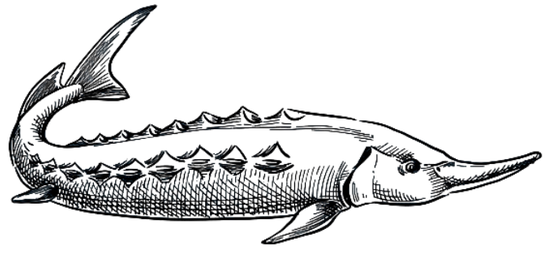
RED PRAWNS
2650

SCALLOP
1500

CAVIAR COLLECTION

BELUGA ASTRAKHAN
28 G / 50 G
23 000 / 36 200

STURGEON ASTRAKHAN
30 G / 50 G
13 000 / 18 400



This sample menu is information material, and is used solely for promotional purposes.The original menu with full descriptions, serving size, and nutrition facts can be obtained from the restaurant manager. All prices are in Russian rubles including current VAT. Please let us know if you have any allergy.