

PIATTI  
PER DUE

**БЛЮДА  
ДЛЯ ДВОИХ**

SECONDI PIATTI  
**ВТОРОЙ КУРС**

CONTORNI  
**ГАРНИРЫ**

- 1100 **BRANZINO IN CROSTA** (цена указана за 100 гр)  
Запеченный сибас в соли с травами, соте из сезонных овощей
- 2900 **POLPO** (цена указана за 100 гр)  
осьминог на гриле, сицилийский салат, жареный картофель
- 1500 **BISTECCA ALLA FIORENTINA ALLA GRIGLIA** (цена указана за 100 гр)  
Выдержанный стейк ти-бон или рибай на гриле,  
жареный картофель, сезонные овощи на гриле
- 8300 **BISTECCA DI MANZO WAGYU (ARGENTINA)** (цена указана за 100 гр)  
Стейк вагю (Аргентина), спаржа на гриле, гремолата соус,  
соус вьерж, каперсы, оливки, соус жу
- 5000 **COSTOLETTA ALLA MILANESE**  
Телятина по-милански, руккола, карамелизованные томаты
- 1100 **PARMIGIANA ALLA SICILIANA**   
Баклажан, сицилийская капоната, крем из пармезана,  
базиликовое масло
- 2350 **BRANZINO E ZUCCINI**  
Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон, морские петушки
- 2700 **SALMONE FINOCCHI E YOGURT**  
Обжаренное филе лосося, салат из фенхеля,  
зелёная фасоль, йогуртовый соус
- 3450 **FILETTO DI MANZO**  
Тендерлоин из мраморной говядины Black Angus,  
сезонные грибы, картофельная эспума, соус жу
- 1900 **GUANCIA DI VITELLO**  
Говяжьи щёчки, картофельное пюре,  
сливочный хрен, перечный жу
- 600 **INSALATA MISTA**   
Микс листьев салата, томаты, фенхель, сельдерей,  
бальзамический уксус
- 1100 **ASPARAGUS GRIGLIATE**   
Зеленая спаржа на гриле
- 900 **VERDURE GRIGLIATE**   
Сезонные овощи на гриле
- 600 **PATATE NOVELLE ARROSTO**   
Обжаренный картофель, розмарин,  
маринованный лук
- 600 **PURÈ DI PATATE**   
Картофельное пюре



'В Раю и в Перкорсо  
после закусок  
первый курс-это  
конечно же паста.'

- Истинный любитель еды

## DEGUSTAZIONE MENU ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

### TARTARE DI TONNO

Тартар из желтопёрого тунца, артишок, миндаль, вербена

### BATTUTA DI PIEDMONTESE

Тартар из говядины, пармезан, мусс из анчоуса,  
масло из трав

### CAPESANTE E TOPINAMBUR

Морские гребешки с Курильских островов,  
крем из топинамбура, соус из моллюсков

### TORTELLONI OSSOBUCCO

Тортеллони, рагу из оссобуко, шафрановый соус,  
артишоки, пекорино

### FILETTO DI MANZO

Тендерлоин из мраморной говядины Black Angus,  
сезонные грибы, картофельный мильфей, соус жу

или

### BRANZINO E ZUCCINI

Филе сибаса, цукини, лимонный сабайон,  
морские петушки

### TIRAMISU

Маскарпоне, печенье савоярди, кофе

**8100 РУБ**

Горячие напитки и минеральная вода включены в стоимость

SET DI CAVIALE  
ИКОРНЫЙ СЕТ

ANTIPASTI  
ЗАКУСКИ

- 16200 **BELUGA CAVIALE**  
28 гр белужьей икры с кондimentsами
- 5300 **OSETRA CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)**  
30 гр осетровой икры с кондimentsами
- 950 **BURRATA**   
Фермерская буррата из деревни Сумино, бакинские томаты, гремолата соус, апельсин
- 2400 **FORMAGGI**   
Ассорти сыров от Шефа
- 1400 **TARTARE DI TONNO**  
Тартар из желтопёрого тунца, артишок, миндаль, вербена
- 1700 **CARPACCIO DI BRANZINO**  
Карпаччо из сибаса, зелёная фасоль, даттерино кули, хрустящий амарант
- 2100 **POLPO**  
Обжаренный осьминог, картофельный мильфей, домашний майонез с петрушкой
- 1900 **CAPELANTE E TOPINAMBUR**  
Морские гребешки с Курильских островов, крем из топинамбура, соус из моллюсков
- 4800 **QUATTRO DI CRUDO**  
Селекция из свежих морепродуктов от шефа: гребешок с персиком, желтопёрый тунец с миндалем, сибас с даттерино кули, красная креветка с клубникой
- 2800 **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI**  
Прошутто di Parma, коппа, брезаола, салями Milano, сыры
- 1800 **MANZO MARINATO**  
Карпаччо из маринованной говядины, песто из руколы, чипсы из пармезана, вяленые томаты
- 1650 **BATTUTA DI PIEDMONTESE**  
Тартар из говядины, пармезан, мусс из анчоусов, масло из трав
- 1400 **VITELLO TONNATO**  
Телятина, соус из тунца, каперсов, анчоусов

PRIMI PIATTI  
ПЕРВЫЙ КУРС

- 950 **PACCHERI AI TRE POMODORI**   
Паста "Senatore Cappelli" паккери, Сан-Марцано томаты, томаты черри, базилик
- 1100 **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI ALLA NORMA**   
Равиоли с рикоттой и шпинатом, баклажан, томаты черри, пекорино
- 1500 **RISOTTO VERDE**   
Рис Карнарولي, крем из шпината, цуккини, спаржа, лимонный крем
- 1900 **SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA**  
Спагетти, морские петушки, соус из моллюсков и петрушки, боттарга, лайм
- 2100 **FUSILLONI CACIO PEPE E GAMBERO ROSSO**  
Паста фузиллони, пармезан, пекорино, три вида перца, тартар из креветок Маццара
- 2600 **SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE**  
Паста «алла китарра», гребешки, кальмары, креветки, мидии, осьминог, лосось, лимонный крем
- 2750 **RISOTTO NERO E GAMBERO**  
Ризотто с чернилами каракатицы, обжаренные апельсины, аргентинские креветки
- 1300 **RAVIOLI DEL PLIN FARAONA E PARMIGIANO**  
Равиоли с цесаркой, крем из пармезана, соус жу
- 1350 **PACCHERI AL CERVO**  
Паста "Senatore Cappelli" паккери, рагу из оленины, шалфей, пекорино
- 1700 **TORTELLONI OSSOBUCCO**  
Тортеллони, рагу из оссобуко, шафрановый соус, артишоки, пекорино

В ВАШИ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ВЫ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ  
ТРЮФЕЛЬ

1 гр трюфеля

800 РУБ

**Vegetariano**   
Вегетарианское блюдо

