



"In Paradiso and Percorso, after antipasti

the first course will be pasta"

- The true food lover

## MENU DEGUSTAZIONE

### CRUDO DI CAPESANTE

Scallop crudo, Jerusalem artichoke cream, pear, sturgeon caviar

### BATTUTA PIEMONTESE

Beef tartare, parmesan, anchovy mousse, herb oil

### GRANCHIO' CON EMULSIONE ALL' ARANCIA

Kamchatka crab, apple ravioli, orange espuma

### TORTELLONI ALL' OSSOBUCO

Tortelloni, ossobuco ragout, saffron sauce, artichokes, pecorino

### FILETTO DI MANZO

Prime beef tenderloin Black Angus, celeriac, Jerusalem artichoke, savory fig compote, jus sauce

or

### BRANZINO E ZUCCINI

Seabass fillet, zucchini, lemon sabayon

### TIRAMISÙ

Mascarpone, savoiardi biscuit, coffee

**8700 RUB**

Hot beverages and mineral water are included

Menu degustazione available until 22:00

FRUTTI DI MARE 1200

FRESH SEAFOOD 1100

2500

SET DI CAVIALE 16200

CAVIAR SET 9000

ANTIPASTI  
STARTERS 950

1300

2500

1600

1800

2200

2100

3300

4950

2900

1900

1800

1600

### OSTRICA

Raw oyster, granite

### RICCI DI MARE

Sea urchin caviar, bonito soy sauce

### GAMBERO ROSSO

Sicilian red shrimp, strawberry

### BELUGA

28g of caviar with condiments

### CAVIALE 15 YO (ASTRAKHAN)

30g of caviar with condiments

### RADICI INVERNALI

Beet carpaccio, celeriac cream, Jerusalem artichoke chips, beetroot cream, strawberry granita, pistachio

### BURRATA

Farmer's burrata from "Sumino", Baku tomatoes, gremolata sauce, orange

### FORMAGGI

Chef's Cheese selection

### TARTARE DI TONNO

Yellowfin tuna tartare, capers, Taggiasca olives, grapefruit, tapioca chips, fennel sauce

### CARPACCIO DI BRANZINO

Seabass carpaccio, green beans, datterino coulis, amarant

### POLPO ARROSTO

Roasted octopus, potatoes millefeuille, homemade parsley mayonnaise

### CAPESANTE E TOPINAMBUR

Scallops from the Kuril Islands, Jerusalem artichoke cream, shellfish sauce

### GRANCHIO' CON EMULSIONE ALL' ARANCIA

Kamchatka crab, apple ravioli, orange espuma

### QUATTRO DI CRUDI

Chef's selection of fresh seafood: scallop with pear and sturgeon caviar, yellowfin tuna with fennel and capers, seabass with datterino coulis, red shrimp with strawberries and lime

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto di Parma, coppa, bresaola, salami Milano, cheeses

### MANZO MARINATO

Marinated beef carpaccio, rocket pesto, parmesan chips, sun-dried tomatoes

### BATTUTA PIEMONTESE







Beef tartare, parmesan, anchovy mousse, herbal oil

### VITELLO TONNATO

Veal with tuna, capers, anchovies sauce

PRIMI PIATTI PASTA E RISOTTI	1100	<b>PACCHERI AI TRE POMODORI</b> Pasta paccheri, San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, basil
<b>FIRST DISHES</b> <b>PASTA AND</b> <b>RISOTTO</b>	1500	<b>RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI ALLA NORMA</b> Ravioli with ricotta and spinach, eggplant, cherry tomatoes, pecorino
	2300	<b>LINGUINE ALLE VONGOLE E BOTTARGA</b> Linguine di Gragnano, vongole, parsley and shellfish sauce, bottarga, lime
	2100	<b>FUSILLONI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO</b> Fusilloni, parmesan, pecorino, three types of pepper, Mazzara prawns tartare
	2800	<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE</b> Spaghetti alla chitarra, scallops, calamari, shrimps, mussels, octopus, salmon, lemon cream
	2750	<b>RISOTTO AL NERO CON GAMBERI</b> Cuttlefish ink risotto, Argentine prawns, burnt oranges
	1500	<b>RAVIOLI DEL PLIN FARAONA E PARMIGIANO</b> Guinea fowl ravioli, parmesan cream, aromatic jus
	1650	<b>PACCHERI AL CERVO</b> Pasta paccheri, venison ragout, sage
	1700	<b>TORTELLONI ALL' OSSOBUCCO</b> Tortelloni, ossobuco ragout, saffron sauce, artichokes, pecorino
	2750	<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE</b> Tagliatelle pasta, wild boar ragout, parsley, burnt tomatoes
	1900	<b>RISOTTO CON GUANCIA DI VITELLO</b> Risotto with stewed beef cheeks, parmesan, timur pepper, grapes

percorso

PIATTI PER DUE	1500	<b>BRANZINO IN CROSTA</b> (price for 100g) Baked seabass in salt with herbs, sautéed seasonal vegetables
<b>DISHES FOR TWO</b>	2900	<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b> (price for 100g) Grilled octopus, sicilian salad, fried potatoes
	1700	<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b> (price for 100g) Aged T-Bone or ribeye steak, roasted potatoes, seasonal grilled vegetables
	20400	<b>BISTECCA DI MANZO WAGYU (JAPAN)</b> (price for 150g) Wagyu steak (Japan), pak choi, spinach, vierge sauce, capers, olives, sauce jus
SECONDI PIATTI	1500	<b>PARMIGIANA ALLA SICILIANA</b>  Eggplant, Sicilian caponata, parmesan cream, basil oil
<b>SECOND COURSE</b>	2600	<b>BRANZINO E ZUCCHINI</b> Seabass fillet, zucchini, lemon sabayon
	2800	<b>SALMONE CON FINOCCHI E YOGURT</b> Pan seared salmon, fennel salad, green beans, yogurt sauce
	2600	<b>FILETTO DI CERVO</b> Venison tenderloin, polenta, burnt tomatoes, curly kale, cherry
	3600	<b>FILETTO DI MANZO</b> Prime beef tenderloin Black Angus, celeriac, Jerusalem artichoke, savory fig compote, jus sauce
CONTORNI <b>SIDE DISHES</b>	900	<b>INSALATA MISTA</b>  Mix salad, tomatoes, fennel, celery, balsamic vinegar
	1800	<b>ASPARAGI GRIGLIATI</b>  Grilled green asparagus
	900	<b>VERDURE GRIGLIATE</b>  Grilled seasonal vegetables
	650	<b>PATATE NOVELLE ARROSTO</b>  Roasted potatoes, onion
	650	<b>PURÈ DI PATATE</b>  Mashed potatoes