

Салаты и холодные закуски

Un Rappresentante a Pranzo Салат из свежих овощей с оливковым маслом	270 гр	480 руб.
Una Trattoria in Piemonte Салат из свежих шампиньонов с пластинами Пармезана, с яйцами пашот и черным трюфелем.	255 гр	1 500 руб.
Sli Americani Obesi Цезарь с курицей и гренками.	240 гр	560 руб.
Sli Americani Obesi Цезарь с креветками и гренками.	270 гр	1 250 руб.
Insalata di anatra con coniglio Листья салата Романо с жареной утиной грудкой, чесночными гренками, теплым сырным фондю, террином из кролика, на хрустящих гренках и цукини обжаренных на гриле.	250/70 гр	1 100 руб.
la Campagna Ambruzzese Салат по-каприйски с Моцареллой из молока буйволицы, зрелыми помидорами, базиликом и оливковым маслом.	370 гр	980 руб.
Брускетты с ботаргой Томаты конкассе, зелень сельдерея и ботарга на хрустящем багете.	150 гр	1 150 руб.
Iuattro Amici in Pizzeria "Весеннее" карпаччо из говяжьей вырезки с пластинами Пармезанского сыра, свежей рукколой, заправленной трюфельным маслом, соусом Бальзамико и томатами конфит.	220 гр	1 100 руб.
Руккола с ростбифом Телячья вырезка, обжаренная до розового сока с веточкой розмарина. Подается с листьями рукколы, томатами черри, сыром Пармезан. Салат заправлен бальзамическим уксусом и оливковым маслом.	270 гр	1 350 руб.
Due Ottimi Clienti-Amici Салат из свежей рукколы, томатов черри с сыром пекорино, пластинами Пармезана и сверхчистым оливковым маслом	170 гр	1 100 руб.
Il re di Parma Типичная итальянская закуска:Пармская ветчина, дыня, маринованные белые грибы, моцарелла из молока буйволицы, Пармезанский сыр, салями, чоризо.	420 гр	1 670 руб.

Брускетты из различных томатов С маслом белого трюфеля и пластинкой из Пармезанского сыра	150 гр	390 руб.
Салат с печенью индейки и белыми грибами С кусочками карамельной тыквы, теплым соусом и маслом белого трюфеля.	185 гр	860 руб.
La Costa Ligure Вегетарианская закуска: молодая спаржа приготовленная на пару, шпинат с чесноком, салат из томатов черри и рукколы в соусе Песто.	310 гр	1 050 руб.
Хамон резерва Бийота 5J С дыней и кремом бальзамик.	50/80 гр	3 350 руб.
Caviale di Storione Икра осетровых рыб во льду.	50/50 гр	8 300 руб.
Салат с вырезкой ягненка Ароматный салат со свежими овощами, маринованным репчатым луком и теплой вырезкой ягненка. Заправлен оливковым маслом и бальзамическим уксусом.	300 гр	1 650 руб.
Una Cosa da Annoiati Буратта с веером из свежих помидоров, и маленьким салатом из рукколы.	490 гр	1 950 руб.
Una Serata D'Estate Салат из авокадо с мясом краба, креветками, свежими помидорами, зеленым луком. Заправлен оливковым маслом и свежим соком лимона.	310 гр	2 600 руб.
La Eugenio Costa Филе "Тартар": Сырая мелко рубленая вырезка телянка, с желтком, каперсами, лимоном, луком, соусом Табаско, Ворчестером, подается с запечёнными крутонами. По желанию блюдо может быть приготовлено у вашего стола.	290/40 гр	1 200 руб.
I Profumi della Maddalena Салат по-сардинийски: тонко нарезанные и бланшированные - креветки, гребешки, кальмары, сельдерей, зрелые помидоры и зеленый лук, просто заправлены сверхчистым оливковым маслом и соком лимона.	280 гр	1 360 руб.
Салат "Адриатика" Кальмары, тигровые креветки, каракатица, гребешок, осьминог, мидии черноморские, вонголе, ошпаренные в овощном бульоне, заправленные оливковым маслом, свежим соком лимона и белым вином.	455 гр	3 500 руб.

Фирменный салат гриль с морепродуктами	425/150 гр	3 300 руб.
Теплый салат из обжаренных на гриле креветок, гребешков, кальмаров, щупалец осьминога, мидий на подушке из листьев салата, обжаренных пластинок цукини и томатов черри. Можно заказать половину порции.		
Voglia di Leggerezza	1/2 шт/ 90/80	9 500 руб.
Теплый салат из мякоти лобстера, краба и белых грибов, все обжарено с чесноком и Ворчестером. Подается на подушке из рукколы, латука, груши, авокадо и черри-помидоров. Салат заправлен оливковым маслом и тертым Пармезанским сыром.		
Террин из кролика	180 гр	600 руб.
Подаётся на хрустящем багете.		
Террин из утки	180 гр	600 руб.
Подаётся на хрустящем багете.		
Пашот с лососёвой икрой	190 гр	960 руб.
Хрустящий багет, воздушный пашот и икра лосося.		
Пашот с осетровой икрой	190 гр	8 440 руб.
Хрустящий багет, воздушный пашот и осетровая икра.		
Insalata tiepida di tonno	290/45 гр	2 780 руб.
Теплый салат из тунца прожарки Blue, панированного в кунжуте, перепелиных яиц пашот, и легкого салата из рукколы, молодого горошка и томатов черри, заправленного оливковым маслом и соусом Бальзамик.		

Крудите , устрицы , карпаччо

Una Sera di Maggio	370 гр	6 700 руб.
Шесть свежих лангустинов, маринованные в апельсиновом соке, креме из сушёных томатов и бальзамическом уксусе. Лангустины разрезаны пополам, так что остается только удовольствие...		
Le Colline di Cerbaia	220 гр	1 700 руб.
Великолепная мозаика: тар тар из креветок и карпаччо из тунца, лосося и гребешков, с крупными каперсами и сверхчистым оливковым маслом.		
Uno Mazzo di Rose Bianche	180/50 гр	1 320 руб.
Эксклюзивный карпаччо из королевских гребешков с оливковым маслом и теплым голландским соусом «ароматизированный соей».		
I Viottoli di Cannes	6шт/100/ 60 гр	4 200 руб.
Шесть устриц во льду с запеченными ржаными гренками и соусом шалот.		
La Norvegia	200/80 гр	1 250 руб.
Нежное, очень тонкое карпаччо из лосося с листьями рукколы, заправленное оливковым маслом.		
Карпаччо из Морского Волка	175/80 гр	1 100 руб.
Тонко нарезанное филе сибаса, заправленное трюфельным маслом.		
Севиче из Австралийского окуня	175/70 гр	1 540 руб.
Филе барамундии маринованное в соке лайма, подаётся с красным луком, авокадо, черри-помидорами, заправленными оливковым маслом.		
La Peru	175/60 гр	1 050 руб.
Севиче из дорады: филе дорады, маринованное в течении 10 минут в соке лайма, заправляется оливковым маслом, покрывается красным луком и, по желанию, острым перцем.		
La Norvegia	210/50 гр	1 350 руб.
Тар тар из лосося с авокадо, свежим базиликом, оливковым маслом и соком лимона. В сопровождении чесночных гренок из булочки корншпица.		
Тар тар из тунца	215/50 гр	1 680 руб.
Со свежей клубникой, заправленный оливковым маслом. Подаётся с крутонами.		
Тар тар из краба	235/30 гр	3 450 руб.
С тунцом, авокадо, свежей рукколой, томатами черри и кунжутным маслом. В сопровождении чесночных гренок из булочки корншпица.		

I'Alsace di Parigi

27 800 руб.

Великолепное блюдо " Крудите": 4 устрицы, осетровая икра, ломтики лосося, сибаса и тунца, слегка ошпаренные креветки, половинка лобстера, лангустины, кальмары, гребешки, мидии и вонголе. Уникальная закуска для любителей морепродуктов, как будто в Париже

Franco del Caminetto

32 300 руб.

Ракообразные «Порто Черво» : лобстер, королевские креветки, клешни крабов, скампи и молодые кальмары на пару, слегка заправленные оливковым маслом и лимоном.

Una gita ad Alghero

630 гр

17 700 руб.

Лобстер «Каталана»: целый лобстер, слегка ошпаренный, очищенный и крупно нарезанный, с сердцем сельдерея, репчатым луком, помидорами, огурцами, оливковым маслом и соком лимона.
Прекрасная идея для того, чтобы объединить сочный лобстер и свежие овощи.

Горячие закуски

Il mio Amico Arkady Жареный гребешок с хрустящими лепешками из баклажанов в соусе из груши, белых грибов, трюфельной пасты, сельдерея и сливок.	240 гр	2 660 руб.
Настоящие Бургундские Улитки С ржаными гренками.	300/100 гр	1 450 руб.
Antonella Трудно забыть: жареная Мулардская утиная печень «Фуагра» с королевскими креветками, приготовленная на камне, с рагу из яблок и клубникой в блестящем соусе из Кальвадоса.	270 гр	2 900 руб.
Il Compleanno di Anton Соте «Фрутти ди Маре»: Сковородка с мидиями, вонголе, каракатицей, гребешками, креветками, тушеными в томатном соусе с чесноком. Подается с брускетами как в Неаполе....	550/60 гр	4 400 руб.
Фуагра с Дыней Эскалоп из утиной фуагра под соусом из свежих ягод с дольками дыни, жаренной в карамели.	220 гр	2 700 руб.
I Pescatori Мидии и «Вонголе Верачи» «Алла Маринара», ошпаренные с чесноком и зеленью, или в остром томатном соусе, с оливковым маслом и чесночными крутонами	445/100 гр	1 850 руб.
Un Parti al just Cavalli Уникальное сочетание из щупальцев осьминога, половинки лобстера и филе каракатицы, слегка обжаренные, с шляпками белых грибов, в соусе из шафрана и белого вина.	430 гр	11 600 руб.
La Buca di Bartolini Фантазия из устриц, гребешков, мидий и других ракушек с креветками и лангустинами, слегка запеченная под чесночными сухарями с оливковым маслом, и белым вином.	445/95 гр	4 300 руб.
Фаланги камчатского краба в сливочном соусе Фаланги краба, запеченные под сливочным соусом с томатами конкассе и сыром Пармезан.	100 гр	3 400 руб.
Un Amico Sincero Морской коктейль по мнению нашего шеф-повара. Мясо камчатского краба, королевские креветки, щупальца осьминога, каракатица и мидии на "подушке" из листьев салата. Рекомендуем на две персоны.	800/230 гр	17 800 руб.
Устрицы запечённые Четыре запечённые устрицы под шпинатом и сырным фондю, приготовленным из пяти разных сыров.	265/40 гр	3 920 руб.

Супы

Суп "Пармантье" Традиционный картофельный суп с белыми грибами и неповторимым ароматом белого трюфеля.	280/15 гр	650 руб.
Суп из тыквы с гребешком Нежный тыквенный крем в сочетании с сыром Шевро и обжаренными кусочками королевского гребешка.	350/35 гр	750 руб.
Суп "Крема Верде" Оригинальное пюре из брокколи, зелёной спаржи и свежего шпината.	330/30 гр	900 руб.
Суп "Минестроне" Классический итальянский овощной суп.	370 гр	590 руб.
Суп "Монакелла" Куриный бульон со свежим шпинатом и сыром Пармезан. Приготовлен по старинному монастырскому рецепту.	370 гр	420 руб.
Суп "Тосканский " Филе лосося, тигровые креветки, свежие овощи в прозрачном бульоне из морского окуня.	350 гр	840 руб.
Суп "Марсельский " Густой суп из рыбы и морепродуктов с бульоном из томатов, свежих овощей и шафрана, самой уникальной и дорогой специи на земле.	500 гр	1 740 руб.
Суп грибной со шпинатом Прозрачный бульон с белыми грибами, картофелем, томатами черри и свежим шпинатом.	400 гр	650 руб.
Суп "Буйабес" Легендарный густой рыбный суп из десяти видов рыб и морепродуктов, подается с бульоном из фенхеля и шафрана с жареными крутонами. Рекомендуем на две персоны.	1200/45 гр	5 600 руб.
Суп "Луковый" Французский суп, запечённый с пшеничными гренками, под сырной корочкой.	300/50 гр	560 руб.

Пасты

La Freschezza dell'Alba Классические феттучине со слегка острым рагу из белых грибов, черри помидоров и чеснока.	370 гр	970 руб.
I Balzi Rossi di Imperia Домашние феттучине с летним соусом, черри-помидорами и базиликом, с кусочками тюрбо и лосося, ошпаренных оливковым маслом.	390 гр	1 500 руб.
La Sostanza nel Piatto Классическое "Ризотто Кон Фунги": тушеный рис «арборио» в бульоне из сушёных белых грибов и белого вина, с жареными шляпками белых грибов и сыром Пармезан.	420 гр	1 300 руб.
Pasta Carbonara Спагетти "Карбонара" в соусе из сливок, куриного желтка, бекона и сыра Пармезан.	345 гр	670 руб.
Una Cuoaca Infaticabile Великолепные равиоли: тесто из чернил каракатицы, сочная начинка из свежего сибаса и соуса из обжаренных кабачков, припущенных мидий, чеснока и черри-помидоров.	410 гр	1 900 руб.
Pasta bolognese Пенне с соусом «Болоньезе» - мясной соус для итальянской пасты, с базиликом и сыром Пармезан.	400 гр	900 руб.
Il Mio Amico Mauro Спагетти с морепродуктами, креветками, кальмарами, гребешками, каракатицей и мидиями в томатном соусе с чесноком. Блюдо по вашему желанию может быть приготовлено в сливочном соусе.	570 гр	2 800 руб.
Fettuccine con carne di vitello e funghi Феттучине с белыми грибами и телячьей вырезкой в сливочном соусе.	370 гр	1 250 руб.
Pasta spetstsatino Спагетти «Специатино» с соусом из зрелых томатов, телячьей вырезки, сыра Пармезан.	370 гр	1 160 руб.
Il risotto con frutti di mare Ризотто с «Фруте де Маре» королевские креветки, кальмары, каракатица, гребешок, лангустины, рис Арборио тушеный в белом вине и сливочном соусе.	530 гр	3 700 руб.
Fettuccine in salsa di pomodoro con basilico Классические фетучини в соусе из томатов, листьев базилика и чеснока, заправленные оливковым маслом.	310 гр	600 руб.

Spaghetti con mozzarella e pomodori	325 гр	800 руб.
Очень простые но вкусные спагетти с моццареллой из молока буйволицы, в соусе из томатов и белого вина.		
lasagne ai frutti di mare	390 гр	2 450 руб.
Великолепная лазанья с морепродуктами, молодой спаржей и чернилами каракатицы.		
Феттуччине с вонголе	560 гр	2 380 руб.
Классический рецепт приготовления в соусе из белого вина.		

Блюда Фламбе

Необычное Ризотто с морепродуктами	890 гр	9 500 руб.
Королевские креветки, кальмары, каракатица, гребешок, лангустины, рис Арборио тушеный в белом вине и сливочном соусе, готовится у вашего стола и подается в сырной голове. Рекомендуем на две персоны.		
Королевские креветки	570 гр	5 600 руб.
Очищенные королевские креветки, жареные с карри и сливочным соусе, подаются с рисом «Басмати».		
Il mare di Bellaria	600 гр	17 980 руб.
Очень простые, но вкусные спагетти с очищенным канадским лобстером, помидорами, чесноком, петрушкой и оливковым маслом. Готовятся на открытом огне у вашего стола.		
Un Cliente Difficile	525 гр	6 300 руб.
Наши эксклюзивные морепродукты «Адриатика». Тушеные королевские креветки, лангустины, моллюски, каракатица, кальмары с чесноком и зрелыми помидорами. Заправлены сверхчистым оливковым маслом.		
Un Maitre senza Idee	530 гр	3 200 руб.
Жареная говяжья вырезка «Граф Воронофф». Приготовленная «Фламбе» с ромом, крупномолотым перцем и сливочным соусом с горчицей. Подается с картофельным пудингом и цукини.		
Marino soffriggere	570 гр	7 800 руб.
Морское соте: филе сибаса, королевские креветки, клешни краба, устрицы и красная икра - все очищенное и тушеное на медленном огне в сливочном соусе и вине «Сотерн»		
Emile Sirault	740 гр	17 800 руб.
Лобстер «Ньюборг»: свежий канадский лобстер, полностью очищен, обжарен с луком и чесноком в виски, с нежно-острым соусом из биска лобстера, томатов и сливок, подаётся с рисом «Басмати»		

Сырные и вегетарианские блюда

Siornali de Moda	370 гр	1 450 руб.
Нестандартный салат из рукколы, белых грибов, черри-помидоров, Моццареллы, с жареным шпинатом и спаржей на пару, с пластинами Пармезанского сыра и яйцом пашот.		
Victoria, Katia ele amiche	615 гр	1 250 руб.
Прекрасная вегетарианская палитра: овощи на гриле, овощи на пару, картофельный пирог с грибами, рулет из баклажанов и филе сладкого перца, запеченное с чесноком, спаржа на пару.		
Pascoli Verdi	245/150 гр	2 400 руб.
Дегустация 7 видов французских и итальянских сыров, с джемом и крутонами.		
La Grecia	370 гр	1 020 руб.
Салат из свежих овощей с гигантскими маслинами, оливками, настоящим греческим сыром, заправленный чистым оливковым маслом первого отжима и орегано.		
Una Sucesso Clamoroso	230/50 гр	1 380 руб.
Сырное фондю с трюфелями. Почти как кремовый суп, из пяти разных сыров с трюфельной пастой из свежих трюфелей. Подается с запечёнными крутонами.		
Avocado e noci	210 гр	720 руб.
Салат с нежным авокадо, свежим огурцом, стеблем сельдерея и орехами. Заправлен оливковым маслом и соком лимона.		
Quinoa con le verdure	150 гр	530 руб.
Киноа-один из самых полезных злаковых продуктов, в сочетании с авокадо, свежими огурцами и томатами, заправлена оливковым маслом.		
Spaghetti con verdure	400 гр	860 руб.
Ржаные спагетти со спаржей, цукини, фенхелем, свежей брокколи в соусе из базилика и белого вина.		

Рыбные блюда

Splendori Appositi Стейк из лосося запеченный, с припущенным шпинатом и сливочным соусом с красной икрой.	285/45 гр	1 800 руб.
Il Lago di sarda Свежая речная форель без кости, фаршированная нежнейшим мясом краба, со сливочным соусом и рисом Басмати.	275/150 гр	1 580 руб.
Un Ristorante sul Girreno Филе свежей дорадо, слегка ошпаренное в соевом соусе, с белыми грибами, чесноком и маленькой фантазией из овощей с оливковым маслом.	290/70 гр	1 350 руб.
Cotolette dei pesci Очень воздушные и сочные котлеты из филе дорадо с картофельным пюре.		1 400 руб.
A Portofino Хрустящее филе камбалы, обжаренное с чесноком и розмарином. Подается на подушке из лука порей томлёного в овощном бульоне.	140/160/70 гр	2 450 руб.
I Miei Primi Piatti Одно филе сибаса по-ливорнийски, слегка запеченное в соусе из свежих помидоров, чеснока и петрушки, с хрустящими брускеттами из кукурузной поленты.	210/150 гр	1 260 руб.
Forte del Marmi Почувствуйте настоящий вкус моря: филе дорадо, камбалы, барамундии, креветки, клешни крабов, мидии, вонголе, просто заправленные оливковым маслом, чесноком и петрушкой, запечённые в фольге и разделанные у вашего стола.	360/95 гр	3 680 руб.
Unghie Curatissime Филе Барамундии обжаренное на гриле, с припущенной спаржей и жареными артишоками. Подается с соусом из шафрана и белого вина.	260/70/75 гр	2 800 руб.
Il Sambuco di Porto Saribaldi Морской окунь - сибас, жаренный целиком под соленым панцирем, разделанный у Вашего стола, с Голландским соусом и мелко нарезанным салатом из свежих помидоров и базилика.	100 гр	650 руб.
La «Capanna» di Fregene Гигантские королевские креветки с головой, но очищенными хвостами, просто жареные в оливковом масле с чесноком и красным перцем. Подаются с овощным салатом.	240/150 гр	3 200 руб.
Conrabbandieri di pesce Сибас свежий из Франции или Италии, обжаренный на гриле.	100 гр	650 руб.
Midi e la Sua Legna Дорадо свежая из Туниса или Франции, обжаренная на гриле.	100 гр	650 руб.

Un Amico del Caucaso	1 шт	17 800 руб.
Свежий канадский лобстер, жаренный на гриле, полностью очищенный и нарезанный, с имбирно-апельсиновым соусом и салатом из лука шалота. Кроме того, что он очень сочный и вкусный, выглядит как картина!		
Spigola Australiana	100 гр	950 руб.
Австралийский окунь " Барамундия" обжаренный на гриле. По вашему желанию рыбу разделают у вашего стола.		
Spigola Cilena	200/80/ 180 гр	6 100 руб.
Филе чилийского сибаса, обжаренное с чесноком до золотистой корочки. Подается с нежным муссом из молодого зеленого горошка.		
Merluzzo Nero	200/110 гр	5 960 руб.
Филе черной трески, обжаренное с чесноком и розмарином. Подается с жульеном из фенхеля, мидий, чечевицы, с нежным кремом из бобов фасоли с добавлением соуса Песто.		
Le Coste americane	1 шт	17 800 руб.
Свежий канадский лобстер на пару, прямо из нашего аквариума, подается целиком или разделанным по Вашему желанию.		
Com'e' Srande la rusia	1000 гр	13 200 руб.
Камчатский краб из нашего аквариума. Подадим как фаланги на пару с чесночным маслом, фаланги запеченные под сливочным соусом с белыми грибами и трюфелями, и мясо краба, приготовленное в томатном соусе. Лучше уточнить у официанта вес краба.		
Tonno alla griglia	200/60 гр	3 500 руб.
Стейк из тунца с листьями салата в оливковом масле, черри помидорами и пластинкой сыра Пармезан.		
Re granchio	350 гр	5 760 руб.
Клешни королевских камчатских крабов, варенные в ароматном бульоне, с горячим чесночным маслом. Клешни всегда очень сочные. Если любите краба -это уникальная возможность насладиться блюдом.		
Al Mar Nero	100/40/10 гр	1 650 руб.
Крупный и сочный кусок черноморской камбалы, обжаренный на оливковом масле, подается с зажаренными брускеттами и луком.		
Kamchatka	100 гр	4 100 руб.
Камчатский краб в сливочном соусе с томатами конкассе и неповторимым ароматом трюфелей.		
Imperial	*2-4 перс.	42 000 руб.
Это не блюдо, а просто настоящий праздник: лобстер гриль, вертел из гребешков и креветок, королевские креветки и лангустины, обжаренные на оливковом масле с чесноком, фаланги камчатского краба ,ошпаренные в овощном бульоне, подаются с горячим чесночным маслом, запеченные устрицы «Рокфеллер» со шпинатом и красной икрой, мидии, вонголе и кальмары на пару. Блюдо на двоих, но его хватит даже на четверых.		

Мясные блюда

Французский желтый цыпленок Цыпленок, обжаренный с чесноком на оливковом масле, подаётся с томатным соусом и небольшим салатом из огурца и редиса.	1 шт/50/235	1 300 руб.
Un Ristorante Classico Сочное, розовое утиное филе с грушей, обжаренной в карамели, и соусом из ягод.	140/180 гр	1 870 руб.
Mancaza di Coraggio Медальоны из филе говядины в красном соусе Пиццайола с каперсами, орегано и чесноком. Подаются с картофельным пюре.	200/200 гр	1 200 руб.
Costolette di vitello Котлеты из телятины с картофельным пюре.	180/200 гр	1 200 руб.
Sauro Martini Сочная корейка «Бобби -Вилл», обжаренная с чесноком и розмарином, с гарниром из молодого картофеля и грибов и соусом «Демиглас» с грибами и сливками.	200/200/ 50 гр	3 600 руб.
Davanti a un Camino Acceso Шатобриан: вырезка тельенка, жареная на гриле до средней степени готовности, с соусом «Бернез» и обжаренными шляпками белых грибов.	560 гр	3 700 руб.
Arnolfo a Val d'Elsa Ребра ягненка, маринованные с чесноком и розмарином, обжаренные на гриле, с гарниром из запечённого баклажана, приправленного оливковым маслом и морской солью. Соус из томатов, сладкого перца и апельсинов.	200/100/ 100 гр	3 850 руб.
Una Banca Svizzera Стейк из говядины Ангус с соусом «Демиглас». Степень прожарки по вашему желанию.	100 гр	1 550 руб.
Schede di agnello Язычки ягненка, обжаренные на сливочном масле. Подаются с соусом из греческого йогурта и чеснока.	200/100 гр	1 480 руб.
Alberto Viacava, Grande Cheh Телячья вырезка «Веллингтон», фаршированная фуагра и Пармской ветчиной, запечённая под слоеным тестом. Подаётся с соусом из белых грибов.	500 гр	3 260 руб.
Voglia di Vacanza in un Relais Великолепные ребра ягненка, фаршированные белыми грибами и грушами, слегка запечённые. Подаются со шпинатом пармиджано.	350/100 гр	4 600 руб.
Un Grande Zar Телячья корейка «Граф Орлов», фаршированная соусом из черных трюфелей и грибов, запеченная целиком под соусом «Морне» с Пармезанским сыром.	1200/150 гр	15 600руб.

Гарниры

Картофельное пюре	1/200 гр	240 руб.
Картофель жареный с луком и белыми грибами	1/200 гр	350 руб.
Картофель запечённый с чесноком и розмарином	1/200 гр	170 руб.
Рис басмати	1/150 гр	220 руб.
Коричневый рис	1/150 гр	220 руб.
Овощи Гриль	1/200 гр	250 руб.
Брокколи на пару	1/100 гр	290 руб.
Спаржа приготовленная на пару или на гриле.	1/100 гр	1 100 руб.
Молодой горошек на пару или обжаренный с чесноком и мятой.	1/100 гр	490 руб.
Киноа с оливковым маслом	1/150 гр	220 руб.

Хлеб

Хлебная корзина	1/220 гр	180 руб.
------------------------	----------	----------

Десерты

Английские блины Классические тонкие блинчики, фаршированные Английским кремом с соусом из свежих ягод. Готовятся на открытом огне у Вашего стола.	300 гр	1 850 руб.
Белый брауни Кекс из белого шоколада с хрустящей вафельной крошкой в шоколаде. С нежным сливочным кремом из сыра Москарпоне.	170/30 гр	1 360 руб.
Эклер с кракелином Французский эклер , выпеченный с кракелином, с нежным сливочным кремом и свежими ягодами.	120 гр	750 руб.
Мусс Грильяж Нежное сливочное суфле из белого шоколада и ликера Бейлис, с прослойкой из жареного миндаля и мандарина.	150 гр	720 руб.
Тирамису Итальянский десерт с соусом из свежей малины, от которого никто не сможет отказаться, божественное сочетание кофе, сливок и сыра Маскарпоне. В переводе это название означает "Подними мне настроение".	1/150/50 гр	540 руб.
Торт Морковный Классический морковный бисквит, выпеченный с миндалем. В сочетании с нежным сливочным кремом "Куантро" и абрикосовым джемом.	140/145 гр	650 руб.
Панна Котта Традиционный итальянский десерт на основе сливок с добавлением ягод. Подается с карамельным соусом.	1/170 гр	480 руб.
Эстерхази классический Воздушные ореховые коржи с нежным кремом из топлёного кокосового молока, белого шоколада и фундука, с прослойкой из джема.	1/145/45 гр	580 руб.
Наполеон Классическое пирожное из слоеного теста с прослойкой из заварного крема . Подается с ягодным соусом.	1/120/60 гр	320 руб.
Ганаш Горячий шоколадный тортينو с шариком мороженого и ягодами	1/60/100 гр	440 руб.
Крем брюле «Creme brulee» - это «обожжённые сливки». Мы предлагаем вам классический рецепт с тончайшей карамельной корочкой.	1/100 гр	390 руб.
Ягодное гаспачо Суп из лесных ягод с шариком мороженого.	1/220/50 гр	480 руб.
Штрудель с грушей и изюмом с шариком мороженого	1/150/ 60/50 гр	560 руб.
Штрудель с яблоком и ягодами с шариком мороженого	1/150/ 60/50 гр	560 руб.

Конфеты собственного производства

Макарон	1/20 гр	70 руб.
Конфета Черника с трюфелем	1/20 гр	70 руб.
Конфета Чернослив с кофе	1/20 гр	70 руб.
Конфета Шоколад с фундуком	1/20 гр	70 руб.
Конфета с фисташковым пралине	1/20 гр	70 руб.
Конфета кокосовая	1/16 гр	70 руб.
Конфета с вафелькой	1/16 гр	70 руб.
Конфета с воздушным рисом	1/12 гр	70 руб.
Мороженое 1 шарик	1/50 гр	150 руб.
Сорбе 1 шарик	1/50 гр	240 руб.

Свежевыжатые соки

Апельсин, Грейпфрут, Лимон	1/200 мл	250 руб.
Сельдерей, Груша	1/200 мл	380 руб.
Яблоко, Морковь	1/200 мл	250 руб.
Томат	1/200 мл	550 руб.
Виноград, Киви	1/200 мл	450 руб.
Ананас	1/200 мл	350 руб.
Гранат	1/200 мл	900 руб.
Сок Rich	1/200 мл	150 руб.
Сок Zuegg	1/200 мл	240 руб.

Лимонады и Смутисы собственного приготовления

Лимонад Ягодный	1/200 мл	650 руб.
Лимонад Апельсиновый, Лимонный	1/200 мл	250 руб.
Лимонад Имбирный, Медовый, Тархун	1/200 мл	250 руб.
Лимонад Клубничный	1/200 мл	420 руб.
Лимонад Малиновый	1/200 мл	860 руб.
Смутис Ананасовый	1/200 мл	350 руб.
Смутис Клубничный	1/200 мл	420 руб.
Смутис Малиновый	1/200 мл	860 руб.
Морс	1/250 мл	150 руб.

Чай

Ассам Гринвуд	1/800 мл	300 руб.
Пу-эр	1/800 мл	300 руб.
Эрл Грей	1/800 мл	300 руб.
Сенча	1/800 мл	300 руб.
Жасмин Чунг Хао	1/800 мл	300 руб.
Молочный Улунг	1/800 мл	300 руб.
Четыре красных фрукта	1/800 мл	300 руб.

Кофе

Ристретто	1/40 мл	200 руб.
Эспрессо	1/80 мл	200 руб.
Американо	1/150 мл	200 руб.
Капучино	1/200 мл	250 руб.
Латте	1/200 мл	300 руб.
Кофе по-восточному	1/80 мл	200 руб.

Вода

Витель	1/250 мл	240 руб.
Сан Пеллегрино, Панна	1/250 мл	270 руб.
Сан Пеллегрино, Панна	1/500 мл	330 руб.
Сан Пеллегрино, Панна	1/750 мл	410 руб.
Кока кола, Фанта, Спрайт, Тоник	1/250 мл	170 руб.