



Чёрный трюфель из Альбы
From Alba and around the black truffle

В цену включены 3 гр чёрного трюфеля
The price includes 3 gr. of black truffle

LG

Карпаччо из говядины с чёрным трюфелем
The beef carpaccio with black truffle

1190,00р.

LG

Карпаччо из сельдерея с домашним сыром Пекорино и чёрным трюфелем
Celery carpaccio with home pecorino cheese, walnuts and with black truffle

1100,00р.

G

Тальолини с чёрным трюфелем
The tagliolini with butter and black truffle

890,00р.

LG

Филе из говядины Ангус Россини с чёрным трюфелем
Angus fillet Rossini with black truffle

3290,00р.

***По вашему желанию, Вы можете заказать дополнительно свежий чёрный
или белый трюфель:***

If you wish, you can order optional black truffle:

1гр. чёрного трюфеля/1g. black truffle 350,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Закуски / Carpaccio

- G Карпаччо из говядины с салатом и Пармезаном
Beef carpaccio with lettuce and Parmesan cheese
890,00р.
- LG Карпаччо из сибаса
Seabass carpaccio
920,00р.
- LGV Карпаччо из красных помидор с луком
Red tomatoes carpaccio with red onion
920,00р.
- LG Тонко нарезанная отварная телятина с соусом из тунца **New**
Vitello tonnato
990,00р.
- Брускетта с крабом, авокадо и дижонской горчицей **New**
Bruschetta with crab, avocado and dijon mustard
1280,00р.
- ### **Tar-tar / Tar-tar**
- LGV Тар-тар из овощей с бальзамическим уксусом и оливками
Vegetable tartare with balsamic vinegar and olives
630,00р.
- LG Тар-тар из лосося **New**
Tartare of salmon
830,00р.
- Тар-тар из говядины
Beef tartare
1150,00р.
- LG Тар-тар из дикого тунца с черными оливками (120 гр)
Wild tuna tartare with black olives (120 gr)
1740,00р.
- LG Баттута Ангус по-Пьемонтски **New**
Battute Angus Piemont style
1920,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Салаты / Salads

- LGV Салат с перловкой, гречей и муссом из баклажанов с вялеными помидорами, брокколи и бобами
Barley and emmer salad with eggplant mousse, dried tomatoes, green broccoli and green beans
420,00р.
- LGV Микс салат с томатами черри
Mixed salad with cherry tomatoes
540,00р.
- Салат «Цезарь» с курицей
“Caesar” salad with chicken
670,00р.
- LGV Салат с «Киноа»
(сердцевина пальмы, кукуруза, зеленые оливки, болгарский перец, мята, базилик)
Salad with vegetables and quinoa
(Heart of palm, corn, green olives, red and yellow peppers, mint and basil)
680,00р.
- Теплый салат с перепелкой, сельдереем, вялеными томатами и кедровыми орешками
Warm salad with quail, celery, dried tomatoes and pine nuts
780,00р.
- LG Салат Нисуаз по-Средиземноморски с соусом из консервированного тунца
Salad «Nisuaz Francesco» with tuna sauce
790,00р.
- Салат «Цезарь» с креветками
“Caesar” salad with shrimps
990,00р.
- LGV Буррата Страчителла
Burrata Stracciatella
1100,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



- LG Пармская сырокопченая ветчина с дыней
Parma ham with melon
1100,00р.
- LG Салат из креветок по-Каталански
Shrimp salad in Catalana style
1150,00р.
- LG Салат с мясом краба, огурцом, сельдереем и рукколой
Crabmeat salad with cucumber, celery and rucicola
1280,00р.
- LGV Моцарелла Буффало Капрезе
Mozzarella of the Caprese buffalo
1290,00р
- LG Салат с осьминогом на пару, картофелем и томатами черри
Octopus salad with potatoes and cherry tomatoes
1350,00р.
- G Буррата с томатами черри и микс салатом
Burrata cheese with cherry tomatoes and mixed salad
1540,00р.
- LG Сицилийский салат с морепродуктами
Sicilian seafood salad
1810,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Горячие закуски / Hot appetizers

- G Хрустящая утка с грушей, соусом манго, имбирем и паштетом
Crispy duck with pear, liver pate and ginger-mango sauce
520,00р.
- G Цуккини, запеченные с рикоттой и Пармезаном
Zucchini parmigiano
690,00р.
- LG Фаршированные мини кальмары с соусом из томатов черри
Stuffed mini squids with tomato sauce
780,00р.
- G Баклажаны, запеченные с томатами и Пармезаном
Eggplant in parmigiana style
790,00р.
- LG Жареные мини-кальмары с рукколой и черри **New**
Fried mini-squids with arugula and cherry tomatoes
790,00р.
- LG Мидии в томатном соусе / белом вине **New**
Mussels in tomato sauce / white wine sauce
930,00р.
- LG Осьминог в томатном соусе
(Осьминог приготовлен на сковороде в томатном соусе с оливками,
каперсами и чили перцем)
Octopus «Alla Luciana» in tomato sauce
(Pan-fried octopus with tomato sauce with olives, capers and chili pepper)
1990,00р.
- Эскалоп из фуа-гра с яблочным крамбле и соусом из маракуйи **New**
Foie gras escalope with apple crumble and passionfruit sause
3100,00р.
- LG Соте с вонголе на 2-их, на 4-ых, на 6-ых
Soute of clams for 2/4/6 persons
3660,00р./ 7060,00р. /10460,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



**Буфет «Франческо»(50 гр)/ Buffet with Italian starters
“Francesco” (50 gr.)**

G V	Болгарский перец гриль Grilled paprika 120,00р.	
G V	Цуккини Scarpese Zucchini Scarpese 180,00р.	
G V	Оливки, маслины Green olives, black olives 160,00р.	
G V	Вяленые томаты Sun-dried tomatoes 200,00р.	
G V	Баклажаны жареные в томатном соусе Aggplants fried in tomato sauce 210,00р.	
	Польпетте в томатном соусе Meatballs in tomato sauce 280,00р.	New
GV	Артишоки Artichokes 310,00р.	
G	Пармская ветчина в масле Parma ham in oil 460,00р.	
G	Хамон Jamon 890,00р.	New

**L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian**



Soup / Soup

- L G Куриный суп с домашней лапшой
Chicken soup with home-made noodle
350,00р.
- LGV Томатный суп ***New***
Tomato soup
370,00р.
- G Крем-суп из свеклы, с копченым языком и сыром Буррата
Beetroot cream soup with smoked beef tongue and Burrata cheese
450,00р.
- L Грибной суп с яйцом «Пашот» в хрустящей панировке
Mushroom soup with crispy egg
480,00р.
- LGV Овощной суп минестроне ***New***
Vegetable Minestrone
530,00р.
- GV Крем-суп из тыквы с белыми грибами, кофейной пудрой и рикоттой ***New***
Pumpkin cream-soup with porcini mushrooms and ricotta
690,00р.
- L Рыбный суп по-Средиземноморски в белом вине / в томатном соусе ***New***
Mediterranean fish soup with white wine / tomato sauce
1420,00р.
- L Рыбный суп по-Лигурийски (сибас, палтус, осьминог,
каракавица, креветки, мидии и спаржа) ***New***
Ligurian soup Ramen (sea bass, halibut, octopus,
Cuttlefish, prawns, mussels and asparagus)
1640,00р.

**L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian**



Rizotto / Risotto

G

Ризотто 4 сыра
Four Cheese Risotto

710,00р.

GV

Ризотто с белыми грибами
Risotto with porcini mushrooms

710,00р.

New

G

Ризотто с рагу из ягненка
Risotto with lamb ragout with red wine sauce

730,00р.

GL

Ризотто с чернилами каракатицы и гребешком

Risotto with cuttlefish and scallop

1020,00р.

GL

Ризотто с морепродуктами

Risotto with seafood

1290,00р.

New

GL

Ризотто с крабом и цукини
Risotto with crab meat and zucchini

1290,00р.

**L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian**



Паста из Граньяно / First courses ***Pasta Gragnano***

Спагетти «Карбонара»
Spaghetti alla Carbonara
510,00р.

L

Спагетти с томатами черри и базиликом
Spaghetti with cherry tomatoes and basil
610,00р.

New

Пенне с томатным соусом, рикоттой, шпинатом и кедровыми орехами ***New***
Penne with tomato sauce, ricotta cheese, spinach and pine nuts
680,00р.

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Penne with ham and mushrooms in cream sauce
760,00р.

L

Спагетти с ракушками вонголе
Spaghetti with clams
1050,00р.

Паккери с белыми грибами, жареными кальмарами,
томатами конфи, ботаргой и сыром Грано Падано
Paccheri with porcini mushrooms, fried squids,
botarga and Grano Podano cheese
1080,00р.

New

L

Спагетти с морепродуктами в белом вине / в томатном соусе
Spaghetti with seafood in white wine / tomato sauce
1150,00р.

New

L

Лингвини с мидиями, вонголе, сыром Пекорино Тоскано и песто
Linguine with mussels, clams, Pecorino Tuscan cheese and pesto sauce
1290,00р.

New

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Домашняя паста / Homemade pasta

Тальятелле «Болоньезе»

Tagliatelle Bolognese

450,00р.

L

Тоннарелли с консервированным тунцом, цукини и помидорами

Tonnarelli with preserved tuna, zucchini and tomatoes

490,00р.

New

Тоннарелли с сыром и перцем

Tonnarelli «Cacio e pepe» with Pecorino cheese and black pepper

550,00р.

New

Лазанья с соусом «Болоньезе»

Lasagne Bolognese

630,00р.

Папарделли с белыми грибами

Pappardelle with porcini mushrooms

650,00р.

New

L

Феттучини с рагу из кролика и оливками по-Таджаски

Fettuccine with rabbit ragout and Taggiasche olives

810,00р.

Фаршированная паста / Stuffed pasta

Равиоли с гусем, сливочным маслом, шалфеем и сыром Пекорино

Goose ravioli with butter, sage and Pecorino cheese

590,00р.

Равиоли с кальмаром и томатами черри

Ravioli with squid and cherry tomatoes

590,00р.

New

Равиоли с бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов

Ravioli with Burrata cheese, cherry, tomatoes and eggplant fondue

790,00р.

Открытые равиоли с гребешком, крабом и луком порей

Open ravioli with capessante, crab meat and leek

1250,00р.

New

Равиоли с сибасом, свежими томатами,

кедровыми орехами и муссом бурата

Ravioli with seabass, fresh tomatoes, pine nuts and burrata mousse

1290,00р.

New

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо

L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Горячие рыбные блюда / Fish main courses

- L Филе трески с томатами черри, оливками и каперсами
Cod fillet with cherry tomatoes, olives and capers
690,00р.
- L Жареная каракатица с соусом из красного вина,
муссом из сельдерея и анчоусами **New**
Fried cuttlefish with red wine sauce, celery mousse and anchovies
1190,00р.
- L Мини-кальмары, каракатица и овощи во фритюре **New**
Stir-fried mini squids, cuttlefish and vegetables
1250,00р.
- LG Палтус на гриле со шпинатом, анчоусами и пюре со вкусом лимона
Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor
1390,00р.
- LG Тальятта из сибаса с лимонным соусом
Sea bass tagliata with lemon sauce
1790,00р.
- Жареная барабулька с томатным соусом, каперсами и анчоусами **New**
Fried red mullet with tomato sauce, capers and anchovies
1890,00р.
- Филе тюрбо с черным трюфелем и опятами **New**
Turbot fillet with black truffle and honey agarics
1920,00р.
- LG Сибас на сковородке с томатами черри, чесноком и петрушкой
Sea bass in a frying pan with cherry, tomatoes, garlic and parsley
2050,00 р.
- L Осьминог с овощами на гриле **New**
Grilled octopus with grilled vegetables
2100,00р.

**L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian**



Горячие мясные блюда / Meat main courses

Сальсичча на гриле с полентой **New**
Sausages grilled with polenta
750,00р.

Печень по-Венециански с картофельным пюре **New**
The Venetian liver with mashed potatoes
890,00р.

Жульен из говядины с бальзамическим уксусом, **New**
шпинатом и грецкими орехами
Beef julienne with balsamic vinegar, spinach and walnuts
790,00р.

Тушеная телятина с томатным соусом, моцареллой и **New**
картофельным пюре с зелёным луком
Veal "Pizzaiolo" with tomato sauce, mozzarella and
mashed potatoes with green onions
930,00р.

Оссобуко по-Милански
Ossobuco in Milanese style
950,00р.

Котолетта по-Милански
Cotoletta Milanese
1090,00р.

Говяжьи рёбра Ангус с овощами на сковороде **New**
Ribbs Angus with vegetables
1290,00р.

Тушеный кролик с помидорами, оливками, **New**
сельдереем и каперсами

L Rabbit "Hunter style": braised rabbit with tomatoes, olives, celery and capers
1560,00р.

Цыпленок (500 гр) с запеченным картофелем и фокачча **New**
Chicken (500 gr) with backed potatoes and focaccia
1590,00р.

Филе говядины с баклажаном темпура и шпинатом
Beef fillet with eggplant tempura and spinach tempura
1720,00р.

L Тальятта из говядины Ангус с рукколой, черри и сыром Грано Падано
Beef tagliata Angus with spinach, mushrooms and demi-glace sauce with lemon
juice and Worcestershire sauce
2920,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Гриль мясо / Grilled meat

LG	Стейк по-Флорентийски (100 гр.) Florentine beef steak (per 100 g.) Dish for two persons, from 1 kg. Блюдо на две персоны от 1 кг. 900,00р.	
LG	Мраморная говядина толстый край (100 гр.) Rib top choice (100 gr.) 850,00р.	New
LG	Каре ягненка с овощами на гриле Rack of Lamb with grilled vegetables 1350,00р.	
	Микс мяса на гриле Grilled meat mix with grilled vegetables 1790,00р.	New
LG	Филе миньон из говядины Ангус (150гр.) Filet mignon Angus 2340,00р.	New
	Филе из говядины Ангус (150гр.) Beef filet Angus (150 g.) 2430,00р.	New
LG	Филе Россини Ангус Filetto Rossini Angus 2990,00р.	New
	Антрекот Ангус Entrecote Angus 3100,00р.	New
	Шато Бриан с русской фермы с запечённым картофелем и овощами на гриле с голландским соусом и соусом из красного вина (400гр.) Chateaubriand from a farm with baked potatoes and grilled vegetables with hollandaise sauce and red wine sauce (400 g.) 3500,00р.	

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Соусы, предлагаемые для мяса на гриле:
Salse in abbinamento per la carne alla griglia:

Томатный соус
Tomato sauce
80,00р.

Перечный соус
Pepper sauce
140,00р.

Соус с тимьяном и розмарином
Sauce with thyme and rosemary
140,00р.

Соус с черными оливками
Sauce with black olives
150,00р.

Зеленый соус
Green sauce
180,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Рыба / Fish

LG	Дорадо (за 100 гр.) Dorado (per 100g.) 490,00р.
LG	Сибас (за 100 гр.) Sea bass (per 100g.) 490,00р.
LG	Вонголе (за 100 гр.) Clams (per 100g.) 740,00р.
LG	Креветки на гриле (за 100гр.) Prawns (per 100g.) 890,00р.
LG	Лосось на пару/ на гриле Steamed salmon / grilled 940,00р.
LG	Устрицы (1шт) Oysters (1piece) 750,00 р.
LG	Осьминог (за 100 гр.) Octopus (per 100g.) 990,00р.
LG	Тюрбо (за 100 гр.) Turbot (per 100g.) 1180,00р.
L	Гребешки с лимоном, микс салатом (100 гр.) Scallops with lemon and mixed salad (per 100g.) 1350,00р.
	Ассорти из рыбы (сибас, дорадо, креветки, кальмары, каракатица) Fish and seafood plate (sea bass, dorado, prawns, squids, cuttlefish) 2630,00р.

Соусы, предлагаемые для рыбы на гриле:

Sauces recommended to grilled fish

Лимонный дрессинг с орегано

Lemon dressing with oregano

140,00р.

Дрессинг с ворчестером и табаско

Dressing with Worcester and Tabasco

150,00р.

Соус «Цезарь»

Caesar sauce

150,00р.

Соус из тунца

Tuna sauce

150,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо

L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Гарниры / Garnishes

- GV Картофельное пюре/ Запеченный картофель с травами
Mashed potatoes / Baked potatoes with herbs
150,00р.
- LGV Цуккини, обжаренные на оливковом масле
Fried zucchini with olive oil
250,00р.
- LGV Овощи на гриле
Grilled vegetables
250,00р.
- LGV Пюре из брокколи
Mashed broccoli
320,00р.
- LGV Брокколи по-Неаполитански (100 гр.)
Broccoli by Neapolitan (100gr.)
390,00р.
- LGV Шпинат, обжаренный на оливковом масле
Fried spinach with olive oil
490,00р.
- LGV Зеленая фасоль жареная с чесноком
Fried green beans with garlic
560,00р.
- LGV Белые грибы на гриле (100 гр.)
Grilled porcini (100 gr.)
650,00р.
- LGV Спаржа на гриле/на пару
Steamed/grilled asparagus
920,00р.

L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian



Пицца / Pizza

L
Фокачча
Focaccia
220,00р.

L
Фокачча с томатами и анчоусами
Focaccia with tomatoes and anchovies
560,00р.

Пицца «Маргарита» с Моцареллой Фиор ди Латте
Pizza «Margarita» with Mozzarella
590,00р.

L
Пицца «Маринара» (Помидоры, анчоусы, черные оливки, чеснок)
Pizza «Marinara» (tomatoes, anchovies, black olives, garlic)
680,00р.

Пицца Салами Милано
Pizza «Salami Milano»
850,00р.

Пицца с ветчиной и грибами
Pizza with ham and mushrooms
870,00р.

Пицца «Четыре сыра»
Pizza «Four cheeses»
890,00р.

L
Пицца с морепродуктами
Pizza with seafood
990,00р.

Пицца «4 сезона»
Pizza «4 seasons»
1060,00р.

Пицца с Бурратой
Pizza with Burrata cheese
1550,00р.

Пицца с черным трюфелем, моцареллой и рикоттой
Pizza with black truffle, Mozzarella and Ricotta cheese
1680,00р.

**L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian**



Конфеты и Печенье / Sweets and Biscuits

Рафаэлло (1шт.)
Raffaello (1 piece)

40,00р.

Апельсиновое печенье (1шт.)
Orange cookie (1 piece)
40,00р.

Кантуччи (1шт.)
Cantucci cookies (1 piece)
40,00р.

Шоколадное печенье с фундуком (1шт.)
Chocolate cookies with hazelnuts (1 piece)
40,00р.

Цукаты апельсин (1шт.)
Candied oranges (1 piece)
70,00р.

Калуа (1шт.)
Kahlua (1 piece)
70,00р.

Амброджио Рошер (1шт.)
Ambrongio Rocher (1 piece)
150,00р.

Бачо (1шт.)
Bacho (1 piece)
180,00р.



Десерт / Desserts

Мороженое
Шоколадное/Ванильное /Клубничное/ Лесная ягода/Фисташковое
Ice-cream
Chocolate/Vanilla/Strawberr/Wild berries/
Pistachios
210,00р.

Сорбет
Лимонный/Мандариновый/Ананасовый/Маракуйя/
Манговый/Клубничный
Sorbet
Lemon / Tangerine / Pineapple / Passionfruit /Mango / Strawberry
280,00р.

Эклер с заварным кремом и вишней
Éclair with custard and cherries
280,00р.

Крем-брюле с хурмой
Crem-brule with persimmon
300,00р.

Карамельный торт
Caramel cake
320,00р.

Тирамису
Tiramisu
350,00р.

Иль-баба по-Неаполитански
«Il Baba» in Napoli style with rum «Zасара»
390,00р.

Канноло Сицилиано
Cannolo Siciliano
390,00р.

Семифредо с миндалем и шоколадным соусом
Semifreddo with almonds and chocolate sauce
390,00р.

Профитроли в шоколадном креме
Profiteroles chocolate
390,00р.

Малиновый торт
Raspberry cake
480,00р.

**L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V –вегетарианское блюдо
L - Lactose free; G - Gluten free; V - Vegetarian**



Клубника со сливками / апельсиновым соком

Strawberries with cream / orange juice

480,00р.

Фисташковый торт

Pistachio cake

490,00р.

Шоколатиссимо с фисташковым мороженым

Hot chocolate cake with pistachio ice-cream

490,00р.

Миллефолье с кремом шанtilьи и малиной

Millefeuille with Chantilly cream and raspberry

490,00р.

LG

Кусочки свежего ананаса с ликером

Fresh pineapple with orange liqueur

490,00р.

Фруктовый салат с ванильным мороженым

Fruit salad with vanilla ice-cream

510,00р.

LG

Семифредо с манго

Semifreddo with mango

570,00р.

G

Шоколадный торт

Chocolate cake

580,00р.

Черничный сорбет с кремом Шанtilьи и фисташковым печеньем

Blueberry sorbet with Chantilly cream and almond cookie with pistachio nuts

580,00р.

Мерингата с лесными ягодами в клубничном соусе

Meringata with berries in strawberry sauce

590,00р.

Миндальная панна-котта с абрикосовым джемом

Almond Panna Cotta with apricot jam

590,00р.

Свежие лесные ягоды с нежным английским кремом

Fresh wild berries with tender English cream

750,00р.

Лесные ягоды с апельсиновым соком

Wild berries with orange juice

750,00р.

LG

Мусс из шампанского с шоколадом и ягодами

Mousse champagne and berries

790,00р.

**L – Блюдо без лактозы; G – Блюдо без глютена; V – вегетарианское блюдо L -
Lactose free; G - Gluten free; V – Vegetarian**