



## **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**

L	Карпаччо из сибаса с чёрным трюфелем Seabass carpaccio with black truffle	<b>New</b>
	1150,00р.	
	Карпаччо из говядины с чёрным трюфелем The beef carpaccio with black truffle	
	1190,00р.	
	Карпаччо из сельдерея с домашним сыром Пекорино и чёрным трюфелем Celery carpaccio with home pecorino cheese, walnuts and with black truffle	
	1100,00р.	
	Перепелиные яйца с зеленой спаржей и черным трюфелем Quail eggs with green asparagus and black truffle	<b>New</b>
	1270,00р.	
	Ризотто с чёрным трюфелем Truffle risotto	
	990,00р.	
	Тальолини с чёрным трюфелем The tagliolini with butter and black truffle	
	890,00р.	
	Папарделли с черным трюфелем и Страчителлой Papardelle with black truffle and Strachatella	<b>New</b>
	1240,00р.	
L	Равиоли фаршированные рикотой и шпинатом с черным трюфелем Ravioli stuffed with cheese and spinach with black truffle	<b>New</b>
	1050,00	
	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 трюфель:***

***If you wish, you can order optional black truffle:***

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

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



## **Закуски / Carpaccio**

- VL Брускетта с томатами и чесноком (3 шт)  
Bruschetta with tomatoes  
450,00р.
- Фокаччо с мини Бураттой и помидорами **New**  
Mini Focaccia with Burrata and tomatoes  
890,00р.
- L Карпаччо из копченого лосося с фенхелем, апельсином и редисом  
Carpaccio of smoked salmon with fennel, orange and radish  
1100,00р.
- Карпаччо из говядины с салатом и Пармезаном  
Beef carpaccio with lettuce and Parmesan cheese  
890,00р.
- L Карпаччо из сибаса  
Seabass carpaccio  
920,00р.
- LV Карпаччо из красных помидор с луком  
Red tomatoes carpaccio with red onion  
920,00р.
- L Тонко нарезанная отварная телятина с соусом из тунца  
Vitello tonnato  
990,00р.
- L Брускетта с крабом, авокадо и дижонской горчицей  
Bruschetta with crab, avocado and dijon mustard  
1280,00р.
- L Крудо с красными креветками, тунцом и си басом  
**Блюдо на две персоны**  
Crude c red shrimps, tuna and sea bass (dish for 2 person) **New**  
4500,00р.

## **Тар-тар / Tar-tar**

- LV Тар-тар из овощей с бальзамическим уксусом и оливками  
Vegetable tartare with balsamic vinegar and olives  
630,00р.
- L Тар-тар из лосося, маринованного с авокадо под соусом из дижонской горчицы  
Marinated salmon tartare with avocado and Dijon mustard dressing  
990,00р.
- L Тар-тар из говядины  
Beef tartare  
1150,00р.
- L Тар-тар из дикого тунца с черными оливками (120 гр)  
Wild tuna tartare with black olives (120 gr)  
1740,00р.
- L Баттута Ангус по-Пьемонтски **New**  
Battute Angus Piemont style  
1920,00р.

**L - Блюдо без лактозы; V - вегетарианское блюдо**  
**L - Lactose free; V - Vegetarian**



## Салаты / Salads

- V 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.
- LV Микс салат с томатами черри  
Mixed salad with cherry tomatoes  
540,00р.
- LV Салат «Цезарь» с курицей  
“Caesar” salad with chicken  
670,00р.
- LV 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.
- LV Салат с авокадо, цуккини и соусом гаспачо **New**  
Avocado salad, zucchini and gazpacho sauce  
780,00р.
- LV Теплый салат с перепелкой, сельдереем, вялеными томатами и кедровыми орешками  
Warm salad with quail, celery, dried tomatoes and pine nuts  
780,00р.
- L Салат Нисуаз по-Средиземноморски с соусом из консервированного тунца  
Salad «Nisuaz Francesco» with tuna sauce  
790,00р.
- LV Салат «Цезарь» с креветками  
“Caesar” salad with shrimps  
990,00р.

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



Прошутто Крудо с моцареллой  
Parma ham Crudo with Mozzarella  
790,00р.

**New**

Страчителла с помидорами  
Stracciatella with tomatoes  
1100,00р.

L Пармская сырокопченая ветчина с дыней  
Parma ham with melon  
1100,00р.

L Салат из тунца в масле с томатами, оливками и красным луком  
Tuna salad with tomatoes, olives and red onion  
1100,00р.

L Салат из креветок по-Каталански  
Shrimp salad in Catalana style  
1150,00р.

L Салат с мясом краба, огурцом, сельдереем и рукколой  
Crabmeat salad with cucumber, celery and rucicola  
1280,00р.

Моцарелла Буффало Капрезе  
Mozzarella of the Caprese buffalo  
1290,00р.

**New**

L Салат с осьминогом на пару, картофелем и томатами черри  
Octopus salad with potatoes and cherry tomatoes  
1350,00р.

Буррата с томатами черри и микс салатом  
Burrata cheese with cherry tomatoes and mixed salad  
1540,00р.

L Сицилийский салат с морепродуктами  
Sicilian seafood salad  
1810,00р.

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



## **Горячие закуски / Hot appetizers**

Хрустящая утка с грушей, соусом манго, имбирем и паштетом  
Crispy duck with pear, liver pate and ginger-mango sauce  
520,00р.

Цуккини, запеченные с рикоттой и Пармезаном  
Zucchini parmigiano  
690,00р.

Баклажаны, запеченные с томатами и моцареллой **New**  
Eggplants baked with tomatoes and mozzarella  
580,00р.

L Жареные мини-кальмары с рукколой и черри  
Fried mini-squids with arugula and cherry tomatoes  
790,00р.

L Мидии в томатном соусе / белом вине  
Mussels in tomato sauce / white wine sauce  
930,00р.

L Белая и зеленая спаржа на пару с Голландским соусом **New**  
White and green asparagus steamed, Hollandaise sauce  
1190,00р.

L Микс салат с кальмарами и артишоками жаренные на сковороде **New**  
Mix salad with calamari and artichokes fried in a pan  
1100,00 р.

L 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.

L Эскалоп из фуа-гра с яблочным крамбле и соусом из маракуйи **New**  
Foie gras escalope with apple crumble and passionfruit sause  
3100,00р.

L Соте с вонголе  
Soute of clams  
1830,00 р.

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



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

V Болгарский перец гриль  
Grilled paprika  
120,00р.

V Цуккини Scarese  
Zucchini Scarese  
180,00р.

V Баклажаны гриль  
Aubergines grilled  
170,00р.

V Оливки, маслины  
Green olives, black olives  
160,00р.

V Вяленые томаты  
Sun-dried tomatoes  
200,00р.

V Артишоки  
Artichokes  
310,00р.

Пармская ветчина в масле  
Parma ham in oil  
460,00р.



## **Мясное ассорти(50гр.)/Assorted Cold Cuts (50 gr.)**

Ветчина «Котто»  
«Cotto» Ham  
250,00р.

Мортаделла Болонезе  
Mortadella Bolognese  
300,00р.

Пармская ветчина  
Parma ham  
480,00р.

Домашняя тосканская колбаса  
Casereccio Toscano\*  
590,00р.

Салями с трюфелем  
Salami with truffle\*  
550,00р.

Салями из оленины  
Venison salami  
790,00р.

Домашняя тосканская колбаса  
Homemade Tuscan sausage  
590,00р.

Сальсичча неаполитанская  
Giulia of Naples  
590,00р.

Салями неаполитанская пикантная  
Neapolitan spicy salami  
590,00р.

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



## **Сыры (50гр.) / Cheese assorted (50 gr.)**

### **Сыры из коровьего молока / Cheese made from cow's milk**

Пармезан Реджано (30 месяцев)

Parmesan Reggiano (30 months)

400,00р.

Грано Падано (16 месяцев)

Grano Padano (16 months)

350,00р.

Таледжио

Taleggio DOP

390,00р.

Качо рикотта

Cacho ricotta

400,00р.

### **Сыры из овечьего молока / Cheese made from sheep's milk**

Горгонзола

Gorgonzola

450,00р.

Пекорино Сардо (6 месяцев)

Pecorino Sardo

530,00р.

Пекорино Тоскана

Pecorino Toscano)

580,00р.

Пекорино Романо

Pecorino Romano

580,00р.

Провалоне дел Монако

Provolone del Monaco

990,00р.

**L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо**

**L - Lactose free; V - Vegetarian**





## **Суп / Soup**

LV	Гаспаччо Gaspacho 490,00р	<b>New</b>
L	Куриный суп с домашней лапшой Chicken soup with home-made noodle 350,00р.	
LV	Томатный суп Tomato soup 370,00р.	
	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.	
LV	Овощной суп минестроне Vegetable Minestrone 530,00р.	
	Крем-суп из тыквы с белыми грибами, кофейной пудрой и рикоттой Pumpkin cream-soup with porcini mushrooms and ricotta 690,00р.	
	Крем-суп из зелёной спаржи с тимьяном Green asparagus cream-soup with thyme 850,00р.	<b>New</b>
	Крем-суп из шпината с чилийским сибасом Spinach cream-soup with Chilian sea bass 790,00р.	<b>New</b>
L	Рыбный суп по-Средиземноморски в белом вине / в томатном соусе Mediterranean fish soup with white wine / tomato sauce 1420,00р.	<b>New</b>

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



## ***Rizotto / Risotto***

Ризотто 4 сыра  
Four Cheese Risotto

710,00р.

Ризотто с белыми грибами  
Risotto with porcini mushrooms

710,00р.

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

730,00р.

L Ризотто с чернилами каракатицы и гребешком

Risotto with cuttlefish and scallop

1020,00р.

L Ризотто с морепродуктами

Risotto with seafood

1290,00р.

L Ризотто с крабом и цукини  
Risotto with crab meat and zucchini

1290,00р.

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



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

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

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

Шалателли «Море и гора» в пергаменте  
с кальмарами, мидиями и вонголи, цуккини и баклажанами  
Scialatielli «Mare e monti» to the carton  
950,00р.

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

Лингвини с копченым лососем, брокколи и красной икрой  
Linguine with smoked salmon, broccoli and red caviar  
950,00р.

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.

L Лингвини «Scoglio» с креветками, мидиями, вонголе и мини-кальмарами  
Spaghetti "Scoglio" with shrimp, mussels, clams, and mini squid  
1190,00р.

L Лингвини с лобстером  
(300гр лобстера)  
Linguine with lobster  
(300g lobster)  
3900,00р.

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



## **Домашняя паста / Homemade pasta**

Тальятелле «Болоньезе»

Tagliatelle Bolognese

450,00р.

Тоннарелли с сыром и перцем

**New**

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

550,00р.

Лазанья с соусом «Болоньезе»

Lasagne Bolognese

630,00р.

Папарделли с белыми грибами

Pappardelle with porcini mushrooms

650,00р.

Феттучини с рагу из кролика и оливками по-Таджасски

Fettuccine with rabbit ragout and Taggiasche olives

810,00р.

Ньокки запеченные с томатным соусом, моцареллой, Пармезаном и базиликом

Gnocchi baked with tomato sauce, mozzarella, Parmesan and basil

**New**

560,00р.

L

## **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 сибасом и соусом из кальмаров, томатов черри, черных оливок и каперсов

Ravioli with sea bass and squid sauce, cherry tomatoes, black olives and capers

**New**

590,00р.

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов

Ravioli with Burrata cheese, cherry, tomatoes and eggplant fondue

790,00р.

Равиоли с морепродуктами в белом соусе

Fish Ravioli with seafood in white wine sauce

**New**

930,00р.

**L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо**

**L - Lactose 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 Мини-кальмары, каракатица и овощи во фритюре **New**  
Stir-fried mini squids, cuttlefish and vegetables  
1250,00р.
- Рыба меч с спаржей на гриле **New**  
Swordfish with grilled asparagus  
1350,00р.
- Палтус на гриле со шпинатом, анчоусами и пюре со вкусом лимона  
Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor  
1390,00р.
- L Горячие морские гребешки в ароматной панировке  
Hot scallops in aromatic breadcrumbs  
1490,00р.
- L Тальятта из сибаса с лимонным соусом  
Sea bass tagliata with lemon sauce  
1790,00р.
- L Филе дорадо с томатным соусом, каперсами и анчоусами **New**  
Dorado fillet with tomato sauce, capers and anchovies  
1450,00р.
- Филе тюрбо с черным трюфелем и шампиньонми **New**  
Turbot fillet with black truffle and champignons  
1920,00р.
- L Сибас на сковороде 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  
Grilled octopus with grilled vegetables  
2100,00р.
- L Тальятта из тунца с салатом из артишоков  
Tagliata of tuna with a salad of artichokes  
2600,00р.

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



## **Горячие мясные блюда / Meat main courses**

Мини котлеты из телятины в кисло-сладком соусе с болгарским перцем **New**  
Mini veal meatballs in sweet and sour sauce with bell pepper  
830,00р.

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

Тушеная телятина с томатным соусом, моцареллой и  
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.

Котлетта по-Милански  
Cotoletta Milanese  
1090,00р.

L Цыпленок жаренный в томатном соусе с каперсами, черными  
оливками и чили **New**  
Chicken fried in tomato sauce with capers, black olives and chilli  
750,00р

Тушеный кролик с помидорами, оливками,  
сельдереем и каперсами  
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 baked potatoes and focaccia  
1590,00р.

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

Тальятта из говядины Ангус с рукколой, черри и сыром Грано Падано  
Tagliata of Angus beef with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese  
2920,00р.

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



## **Гриль мясо / Grilled meat**

- L 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.
- L Мраморная говядина толстый край (100 гр.)  
Rib top choice (100 gr.)  
850,00р.
- L Каре ягненка с овощами на гриле  
Rack of Lamb with grilled vegetables  
1350,00р.
- L Микс мяса на гриле  
Grilled meat mix with grilled vegetables  
1790,00р.
- Филе миньон из говядины Ангус (150гр.)  
Filet mignon Angus  
2340,00р.
- L Филе из говядины Ангус (150гр.)  
Beef filet Angus (150 g.)  
2430,00р.
- L Филе Россини Ангус  
Filetto Rossini Angus  
2990,00р.
- L Антрекот Ангус  
Entrecote Angus  
1790,00р.
- 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; V – вегетарианское блюдо**  
**L - Lactose free; V - Vegetarian**



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

Томатный соус  
Tomato sauce  
80,00р.

L

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; V – вегетарианское блюдо**  
**L - Lactose free; V - Vegetarian**





## **Рыба / Fish**

L

Дорадо (за 100 гр.)

L

Dorado (per 100g.)

490,00р.

Сибас (за 100 гр.)

L

Sea bass (per 100g.)

490,00р.

Вонголе (за 100 гр.)

L

Clams (per 100g.)

550,00р.

Креветки на гриле (за 100гр.)

L

Prawns (per 100g.)

890,00р.

Лосось на пару/ на гриле

L

Steamed salmon / grilled

940,00р.

Устрицы (1шт)

L

Oysters (1piece)

690,00 р.

Осьминог (за 100 гр.)

L

Octopus (per 100g.)

1190,00р.

Тюрбо (за 100 гр.)

L

Turbot (per 100g.)

1180,00р.

Гребешки с лимоном, микс салатом (100 гр.)

L

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:**

Lv

#### **Sauces recommended to grilled fish**

Лимонный дрессинг с орегано

Lemon dressing with oregano

140,00р.

Lv

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; V – вегетарианское блюдо**

**L - Lactose free; V - Vegetarian**



## **Гарниры / Garnishes**

- LV Картофельное пюре/ Запеченный картофель с травами  
Mashed potatoes / Baked potatoes with herbs  
150,00р.
- LV Цуккини, обжаренные на оливковом масле  
Fried zucchini with olive oil  
250,00р.
- LV Овощи на гриле  
Grilled vegetables  
250,00р.
- LV Пюре из брокколи  
Mashed broccoli  
320,00р.
- LV Жаренные баклажаны с томатным соусом  
Fried eggplant with tomato sauce  
420,00р.
- LV Шпинат, обжаренный на оливковом масле  
Fried spinach with olive oil  
490,00р.
- LV Зеленая фасоль жареная с чесноком  
Fried green beans with garlic  
560,00р.
- LV Белые грибы на гриле (100 гр.)  
Grilled porcini (100 gr.)  
650,00р.
- LV Спаржа на гриле/на пару  
Steamed/grilled asparagus  
920,00р.

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



## **Пицца / Pizza**

Фокачча

Focaccia

220,00р.

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.

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.

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; V – вегетарианское блюдо**

**L - Lactose free; V – Vegetarian**



## **Конфеты и Печенье / Sweets and Biscuits**

L

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.

Таргалетка с манго (1 шт.)

Tartlet with mango (1 piece)

60,00р.

Брауни (1 шт.)/Brownie (1 piece)

60,00р.

Мини каноло неаполитанская (1шт)

Mini cannolo Neapolitan (1 piece)

60,00р.

Таргалетка с лимоном (1шт)

Tartlet with lemon(1 piece)

70,00р.

Таргалетка с грушей и шоколадом (1шт)

Tartlet with pear and chocolate (1 piece)

70,00р.

Макароне (1шт)/Maccaron (1 piece)

90,00р.

LV

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.

Шоколадная таргалетка с маскарпоне (1шт.)

Chocolate tartlet with mascarpone (1 piece)

150,00р.

Бачо (1шт.)/Bacho (1 piece)

180,00р.

**L – Блюдо без лактозы; V –вегетарианское блюдо**

**L - Lactose free; V - Vegetarian**



## **Десерт / Desserts**

- LV Мороженое  
Шоколадное/Ванильное /Клубничное/ Лесная ягода  
/Фисташковое /Топленое молоко  
Ice-cream  
Chocolate/Vanilla/Strawberr/Wild berries/  
Pistachios/ Baked milk  
210,00р.
- LV Сорбет  
Лимонный/Мандариновый/Ананасовый/Маракуйя/  
Манговый/Клубничный  
Sorbet  
Lemon / Tangerine / Pineapple / Passionfruit /Mango / Strawberry  
280,00р.
- Эклер с заварным кремом и вишней  
Eclair 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 «Zacapa»  
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; V – вегетарианское блюдо**

**L - Lactose free; V - Vegetarian**



L

Клубника со сливками / апельсиновым соком

Strawberries with cream / orange juice

480,00р.

Фисташковый торт

Pistachio cake

490,00р.

Клубничный чизкейк

Strawberry cheesecake

390,00р.

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.

LV

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.

Карамельный латте

Caramel latte

550,00р.

Семифредо с манго

Semifreddo with mango

570,00р.

Шоколадный торт

Chocolate cake

580,00р.

Черничный сорбет с взбитыми сливками и ржаным печеньем

C blueberry sorbet whipped cream and rye biscuits

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.

LV

Лесные ягоды с апельсиновым соком

Wild berries with orange juice

750,00р.

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

**New**