



***Дорогие друзья,
мы открываем сезон черного трюфеля «Преджато»
и рады Вам предложить много новых блюд: Артишоки,
крем суп из тыквы с Камчатским крабом... ragu по-
Неаполитански...***

от Бренд-шефа Франческо Барбато

***Dear friends,
our restaurant has a pleasure to presented you the opening of the
season of the fine black truffle from Italy and also a lot of new dishes:
Artichokes, cream of pumpkin soup with Kamchatka krab... ragu
Neapoletano...***

from our Chef-Brand Francesco Barbato.





Чёрный трюфель

The black truffle

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

Тальюлини с черным трюфелем
The tagliolini with butter and black truffle
890,00р.

V Карпаччо из цуккини с Грана Падано и черным трюфелем **New**
Carpaccio of zucchini with Grana Padano and black truffle
1090,00р.

V Карпаччо из сельдерея с домашним сыром Пекорино и черным трюфелем
The carpaccio of celery and tuscan Pecorino with black truffles
1110,00р.

V Ризотто с черным трюфелем
Risotto with black truffle
1390,00р.

L Карпаччо из сибаса с черным трюфелем
Carpaccio of sea bass with black truffle
1490,00р.

Папарделли с черным трюфелем и Страчателлой
Pappardella with black truffle and Stracciatella
1490,00р.

Карпаччо из говядины с черным трюфелем
The beef carpaccio with black truffle
1550,00р.

Спагетти с ботаргой тунца и черным трюфелем
Spaghetti with tuna roe and black truffle
1590,00р.

Перепелиные яйца с зеленой спаржей и черным трюфелем
Quail eggs with green asparagus and black truffle
1790,00р.

Филе говядины Ангус «Россини» с черным трюфелем и фуа-гра
The fillet of Angus beef with black truffle Rossini
3900,00р.

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

***If you wish, you can order more truffles black:
1гр. чёрного трюфеля/1g. black truffle 1000 ,00р.***



Итальянские закуски/ Italian appetisers (100gr)

New

В
Баклажаны, цуккини, тыква и перец на гриле с зелеными и черными оливками, вялеными томатами и консервированными артишоками
Eggplant, zucchini, pepper and pumpkin on grill with green and black olives, sun dried tomatoes and artichokes in oil
950,00р.

Мясное ассорти / Assorted Cold Cuts (100gr)

New

Салями с трюфелем / Salami with truffle
Салями Тоскано/ Salami Toscano
Салями из кабана/ Salami of wild boar
Салями из оленины / Salami venison
Салями из гуся/ Salami goose
830,00р.

Ассорти сыров из коровьего молока / Cheese assorted made from cow's milk (100gr)

Грана Падано (16 месяцев) / Grana Padano (16 months) **New**
Копченая Скаморция / Smoked cheese Scamorza
Скаморция классическая / Scamorzza classical
Горгонзола Блю/ Gorgonzola Blue
630,00р.

Ассорти сыров из овечьего молока / Cheese assorted made from sheep's milk (100gr)

Пекорино Сардо (6 месяцев) / Pecorino Sardo **New**
Пекорино Тоскана / Pecorino Toscano
Пекорино Романо/ Pecorino Romano
Пекорино с черным трюфелем / Pecorino with black truffle
1050,00р.

L – Блюдо без лактозы; V –Вегетарианское блюдо
L - Senza Lattosio; V - Vegetariano



Тар-тар и карпаччо / Tar-tar and carpaccio

LV

Тар-тар из овощей с бальзамическим уксусом и оливками
Vegetable tartare with balsamic vinegar and olives

590,00р.

Карпаччо из говядины с рукколой и Пармезаном
Beef carpaccio with arugula and Parmesan cheese

920,00р.

Карпаччо из сибаса

Seabass carpaccio

920,00р.

Тар-тар из лосося, маринованного с авокадо под соусом из дижонской горчицы
Marinated salmon tartare with avocado and Dijon mustard dressing

L

1150,00р.

Тар-тар из говядины

Beef tartare

1150,00р.

Карпаччо из копченого лосося с фенхелем, апельсином и редисом
Carpaccio of smoked salmon with fennel, orange and radish

1450,00р.

Закуски / appetisers

Брускетта с томатами и чесноком (3 шт)

Bruschetta with tomatoes

LV

490,00р.

Салат «Цезарь»

Insalata "Cesare"

L

С курицей / Chicken

L

690,00р.

С креветками / Shrimps

990,00р.

Теплый салат с перепелкой, сельдереем, вялеными томатами и
кедровыми орешками

L

Warm salad with quail, celery, dried tomatoes and pine nuts
890,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо

L - Lactose free; V - Vegetarian



Салат Нисуаз по-Средиземноморски с соусом из консервированного тунца
Salad «Nisuaz Francesco» with tuna sauce
790,00р.

Салат с белой фасолью, тунцом в масле, анчоусами, томатами черри,
красным луком и рукколой
Salad with white beans, tuna in oil, anchovies, cherry tomatoes,
red onion and arugula
990,00р.

Страчателла с помидорами
Stracciatella with tomatoes
990,00р.

Тонко нарезанная отварная телятина с соусом из тунца
Vitello tonnato
1090,00р.

L

Салат из креветок по-Каталански
Shrimp salad in Catalana style
1100,00р.

L

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

L

Пармская сырокопченая ветчина с дыней
Parma ham with melon
1290,00р.

L

Моцарелла Капрезе
Mozzarella of the Caprese
1290,00р.

Брускетта с крабом, авокадо и дижонской горчицей
Bruschetta with crab, avocado and dijon mustard
1390,00р.

Молодой сыр «Буррата» с томатами черри и микс-салатом
Burrata cheese with cherry tomatoes and mix salad
1540,00р.

Салат с осьминогом на пару, картофелем и томатами черри
Octopus salad with potatoes and cherry tomatoes
1850,00р.

Сицилийский салат с морепродуктами
Sicilian seafood salad
1990,00р.

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
570,00р.

L Жареные кальмары с микс-салатом и томатами черри
Fried squids with mix salad and cherry tomatoes
790,00р.

Цуккини запеченные с рикоттой и Пармезаном
Zucchini baked with ricotta and Parmesan
830,00р.

Баклажаны запеченные с томатами и моцареллой
Eggplants baked with tomatoes and mozzarella
930,00р.

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

L Соте с вонголе
Soute of clams
1590,00р.

Три вида закуски: пармеджано с сибасом; кальмары с картофельным соусом и томатами черри; жаренный осьминог с томатным соусом, оливками и каперсами
Tris: eggplant parmigiana with sea bass; squid with potato sauce and cherry tomatoes; octopus with tomato sause, black olives and capers
2670,00р.

Эскалоп из фуа-гра с яблочным крамбле и соусом из маракуйи
Foie gras escalope with apple crumble and passionfruit sause
3590,00р.

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



Суп / Soup

Куриный суп с домашней лапшой
Chicken soup with home-made noodle
350,00р.

LV

Томатный суп/ Tomato soup
430,00р.
со Страчателлой/ with Stracciatella
590,00р

Суп из утки с домашней лапшой
Soup to the duck and pasta-made houses
450,00р.

New

V

Овощной суп минестроне
Vegetable Minestrone
530,00р.

Суп из чечивицы, домашней пасты и телятины
Lentil soup with veal and pasta
550,00р.

Крем суп из тыквы с крабом и миндалем
Cream of pumpkin soup with crab and almond
890,00р.

New

L

Рыбный суп по-Средиземноморски в белом вине / в томатном соусе
Mediterranean fish soup with white wine / tomato sauce
1490,00р.

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



Rizotto / Risotto

Ризотто с рагу из ягненка
Risotto with lamb ragout with red wine sauce
830,00р.

V

Ризотто с белыми грибами
Risotto with porcini mushrooms
1030,00р.

L

Ризотто с морепродуктами
Risotto with seafood
1350,00р.

L

Ризотто с чернилами каракатицы и гребешком
Risotto with cuttlefish and scallop
1370,00р.

Ризотто с крабом, цуккини в соусе из желтых томатов
Risotto with crab, zucchini in a yellow tomato souse
1490,00р.

New

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



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

Lv Спагетти «Алио олио» с перцем чили, петрушкой и оливковым маслом
Spaghetti "Garlic, oil and chili pepper"
620,00р.

Lv Спагетти с томатами черри и базиликом
Spaghetti with cherry tomatoes and basil
620,00р.

Спагетти «Карбонара»
Spaghetti alla Carbonara
630,00р.

L Спагетти с ракушками вонголе
Spaghetti with clams
890,00р.

Фузилли с рагу по-Неаполетански с говядиной и свининой,
томатным соусом и кремом из рикотты
Fusilli with ragu Neapolitano with beef and pork,
tomato sauce and cream of ricotta cheese
890,00р.

New

Лингвини с копченым лососем, брокколи и красной икрой
Linguine with smoked salmon, broccoli and red caviar
980,00р.

Пенне с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Penne with ham and mushrooms in cream sauce
1030,00р.

L Спагетти с морепродуктами в белом вине / в томатном соусе
Spaghetti with seafood in white wine / tomato sauce
1030,00р.

Каламарата с крабом и баклажанами, желтыми томатами
и кремом из Страчателлы
Calamarata with crab and eggplant, yellow tomato souse
and cream of Stracciatella
1390,00р.

New

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



Домашняя паста / Homemade pasta

Тальятелле «Болоньезе»

Tagliatelle «Bolognese»

570,00р.

V

Папарделли с белыми грибами
Pappardelle with porcini mushrooms

730,00р.

Феттучини с рагу из кролика и оливками по-Таджасски

Fettuccine with rabbit ragout and Taggiasche olives

810,00р.

Лазанья с соусом «Болоньезе»

Lasagne «Bolognese»

880,00р.

Равиоли фаршированные крабом и рикоттой с кремом из зеленого горошка и
Бурраты

Ravioli stuffed with crab and ricotta cheese with cream of peas and Burrata **New**

890,00р

Равиоли с гусем, сливочным маслом, шалфеем и сыром Пекорино

Goose ravioli with butter, sage and Pecorino cheese

990,00р.

Равиоли с тунцом с томатным соусом и кремом из Страчателлы

Ravioli with tuna, tomato sauce and cream Straciatella

990,00р.

New

V

Равиоли с Бурратой, томатами черри и фондю из баклажанов
Ravioli with Burrata cheese, cherry tomatoes and eggplant fondue

1100,00р.

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
720,00р.

Палтус на гриле со шпинатом, анчоусами и пюре со вкусом лимона
Grilled halibut with spinach, anchovies and mashed potatoes with lemon flavor
1290,00р.

L Ассорти морепродуктов на гриле с печеными овощами
(кальмар, осьминог, креветки и лосось)
Assorted grilled seafood with baked vegetables
(squid, octopus, shrimp and salmon)
1690,00р.

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 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)
2190,00р.

L Филе тюрбо с черным трюфелем и грибами
Turbot fillet with black truffle and champignons
2950,00р.

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



Горячие мясные блюда / Meat main courses

Печень по-Венециански с картофельным пюре
The Venetian liver with mashed potato
490,00р.

Тушеная телятина с томатным соусом, моцареллой и
картофельным пюре с зелёным луком
Veal "Pizzaiolo" with tomato sauce, mozzarella and
mashed potatoes with green onions
1060,00р.

Котлетта по-Милански
Cotoletta Milanese
1090,00р

Оссобуко по-Милански
Ossobuco in Milanese style
1230,00р.

L Тосканские сосиски на гриле с брокколи по-Неаполетански **New**
Tuscan sausage on grill with broccoli Neapolitano
1290,00р.

L Ассорти мяса на гриле с печеными овощами
(говядина, курица, ягненок и Тосканские сосиски)
Assorted grilled meat with baked vegetables
(beef, chicken, lamb and Tuscan sausage)
1350,00 р.

L Тушеный кролик с помидорами, оливками,
сельдереем и каперсами
Rabbit "Hunter style": braised rabbit with tomatoes, olives, celery and capers
1560,00р.

Цыпленок на сковороде (500 гр) с овощами гриль и фокачча
Chickens on the grill (500 gr) with grilled vegetables and focaccia
1590,00р.

Тальятта из говядины Ангус с рукколой, томатами черри и сыром Грана Падано
Tagliata of Angus beef with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese
3090,00р.

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 (100 g) 900,00р.
L	Каре ягненка с овощами на гриле Rack of Lamb with grilled vegetables 1350,00р.
L	Филе из говядины Ангус (150гр) Beef filet Angus (150 gr) 2430,00р.
L	Филе миньон из говядины Ангус (150гр) Filet mignon Angus 2490,00р.
L	Антрекот Ангус (300гр) Entrecote Angus (300gr) 3300,00р.
	Шато Бриан Филе говядины с запечённым картофелем и овощами на гриле с голландским соусом и соусом из красного вина (400гр) Chateau Briand Beef fillet with baked potatoes and grilled vegetables with hollandaise sauce and red wine sauce (400 g) 3500,00р.

Соусы, предлагаемые для мяса на гриле:

Sauces recommended to grilled meat

L	Томатный соус Tomato sauce 80,00р.
	Перечный соус Pepper sauce 140,00р.
L	Соус с тимьяном и розмарином Sauce with thyme and rosemary 140,00р.
L	Соус с черными оливками Sauce with black olives 150,00р.

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



Рыба / Fish

L	Дорадо (за 100 гр) Dorado (per 100g.) 490,00р.
L	Сибас (за 100 гр) Sea bass (per 100g.) 490,00р.
L	Вонголе (за 100 гр) Clams (per 100g.) 490,00р.
L	Устрицы (1шт) Oysters (1piece) 790,00 р.
L	Креветки на гриле (за 100гр) Prawns (per 100g.) 890,00р.
L	Тюрбо (за 100 гр.) Turbot (per 100g.) 1020,00р.
L	Лосось на пару/ на гриле Steamed salmon / grilled 1290,00р.
L	Гребешки с лимоном и микс-салатом (100 гр) Scallops with lemon and mixed salad (per 100g.) 1430,00р.
L	Осьминог (за 100 гр) Octopus (per 100g.) 1890,00р.

Соусы, предлагаемые для рыбы на гриле:

Sauces recommended to grilled fish

L	Лимонный дрессинг с орегано Lemon dressing with oregano 140,00р.
L	Дрессинг с ворчестером и табаско Dressing with Worcester and Tabasco 150,00р.
L	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

- V Картофельное пюре/ Запеченный картофель с травами
Mashed potatoes / Baked potatoes with herbs
150,00р.
- LV Пюре из брокколи
Mashed broccoli
250,00р.
- LV Овощи на гриле
Grilled vegetables
270,00р.
- LV Шпинат обжаренный на оливковом масле
Fried spinach with olive oil
350,00р.
- LV Цуккини обжаренные на оливковом масле
Fried zucchini with olive oil
360,00р.
- LV Зеленая фасоль жареная с чесноком
Fried green beans with garlic
740,00р.
- LV Белые грибы на гриле (100 гр)
Grilled porcini (100 gr.)
790,00р.
- LV Спаржа на гриле/на пару
Grilled/Steamed asparagus
850,00р.

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



Пицца / Pizza

LV

Фокачча

Focaccia

250,00р.

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.

Пицца «Маринара» (Помидоры, анчоусы, черные оливки, чеснок)

Pizza «Marinara» (tomatoes, anchovies, black olives, garlic)

680,00р.

Пицца с «Diavolo»

Pizza "The Devil"

790,00р.

Пицца Салями Милано

Pizza «Salami Milano»

850,00р.

Фокачча с мортаделой и Страчателлой

Focaccia with mortadella and Stracciatella

890,00р.

Пицца «Четыре сыра»

Pizza «Four cheeses»

890,00р.

Пицца с ветчиной и грибами

Pizza with ham and mushrooms

1190,00р.

Пицца «4 сезона»

Pizza «4 seasons»

1060,00р.

Пицца с сальсиччей, моцареллой и брокколи Неаполитано

Pizza with sausage and broccoli from naples and mozzarella cheese

1390,00 р.

L

Пицца с морепродуктами

Pizza with seafood

1490,00р

Пицца с Бурратой

Pizza with Burrata cheese

1550,00р.

Пицца с черным трюфелем, Моцареллой и Рикоттой

Pizza with black truffle, Mozzarella and Ricotta cheese

1950,00р.

L – Блюдо без лактозы; V – вегетарианское блюдо

L - Lactose free; V – Vegetarian

New



Конфеты и Печенье / Sweets and Biscuits

Рафаэлло (1шт.)
Raffaello (1 piece)
40,00р.

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

LV

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

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

Тарталетка с черносливом (1шт.)
Tartlet with prunes (1 piece)
70,00р.

Каюа (1шт.)
Kahlua (1 piece)
80,00р.

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



Десерт / Desserts

Мороженое
Шоколадное/Ванильное /Клубничное/ Лесная ягода/
Фисташковое
Ice-cream
Chocolate/Vanilla/Strawberr/Wild berries/
Pistachios
250,00р.

LV Лимонный/Мандариновый/Ананасовый/Маракуйя/ Манговый/Клубничный /
Лайм-кокос
Sorbet
Lemon / Tangerine / Pineapple / Passionfruit/ Mango/ Strawberry/
Lime-coconut
300,00р.

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

Карамельный торт
Caramel cake
350,00р.

Канноло Сицилиано
Cannolo Siciliano
390,00р.

Профитроли в шоколадном креме
Profiteroles chocolate
430,00р.

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.

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



Тирамису
Tiramisu
550,00р.

Малиновый торт
Raspberry cake
550,00р.

Мерингата с лесными ягодами в клубничном соусе
Meringata with berries in strawberry sauce
590,00р.

Шоколатиссимо с фисташковым мороженым
Hot chocolate cake with pistachio ice-cream
590,00р.

Иль-баба по-Неаполитански
« Il Baba» in Napoli style with rum «Zacapa»
630,00р.

Семифредо с манго
Semifredo with mango
630,00р.

Шоколадный торт
Chocolate cake
690,00р.

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