

СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать доставку

Скаморца

100 г 160 ₽

Выдержанная буррата, полутвердый сыр из коровьего молока. Чаще всего используют для приготовления бутербродов и сендвичей. Отлично жарится на гриле или сковороде

Скаморца копчёный

100 г 160 ₽

Молочный вкус с дымным ароматом. Этот сыр едят как самостоятельное блюдо или добавляют в блюда для придания аромата копчености

Скаморца с трюфелем

100 г 230 ₽

Во время производства в сыр добавляют настоящий итальянский черный трюфель.

Белпер Кнолле с итальянскими травами / с копчёной паприкой / с паприкой / с чёрным перцем

100 г 220 ₽

Твердый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке из черного перца, паприки, итальянских трав. Прекрасно сочетается с пастой

Буррата

200 г 270 ₽

Прекрасно сочетается с томатами и рукколой, фруктами и вином с лёгкими нотками сливок и кремовой текстурой

Моцарелла

125 г 200 ₽

Подходит для приготовления салатов, пиццы и простых брускетт с томатами

Рикотта

100 г 150 ₽

Считается одним из самых полезных сыров, так как содержит очень маленькое количество жира. Содержит 28% дневной нормы протеина, 26% суточной нормы кальция, Омега 3 и 6

Страчателла

100 г 160 ₽

Выраженный молочный и очень нежный вкус. Идеальна в сочетании с малиной, клубникой и грушей, томатами и рукколой. Идеально подходит для брускетт

Творог

100 г 150 ₽

Горгонзола Дольче

100 г 490 ₽

Мягкий сыр с голубой плесенью со сливочной шелковистой структурой. Тающая сырная масса с прожилками голубой плесени, придающими сыру сладкий пикантный вкус

Качотта

100 г 430 ₽

Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом

Качотта с трюфелем

100 г 550 ₽

Имеет яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус, полутвердую текстуру и тонкую плотную натуральную корку. Во время производства в сыр добавляют настоящий итальянский черный трюфель. Прекрасно плавится, превосходна в качестве легкого аперитива в сопровождении молодого вина, груш и винограда, сладких помидоров и пикантных оливок.

АКВАРИУМ

Устрица Ромаринка / Акасаки / Розовая Джоли / Белый жемчуг / Фин де Клер	400 Р
Морской ёж	350 Р
Сахалинский гребешок	550 Р

RAW BAR

Трио тартаров (лосось, тунец, сибас) Трио тартаров из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет. Подается с гуакомоле и луком сибует	990 Р
---	-------

Om Mera

Тартар из нежного лосося с авокадо с гуакомоле, соком лайма и морской солью	980 Р
---	-------

Тартар из шри-ланкийского тунца с печеными томатами черри, луком сибует, лимонным соком и морской солью	850 Р
--	-------

Om Mera

Тартар из говяжьей вырезки Сервируется мелко нарезанными каперсами, луком-шалот, маринованными корнишонами и петрушкой. Подается с дижонской горчицей, яичным желтком и сыром пармезан	1 090 Р
--	---------

Карпаччо из лосося с Фарерских островов с морской солью, свежемолотым чёрным перцем, оливковым маслом и пряными каперсами	690 Р
--	-------

Карпаччо из дорадо с вялеными томатами приправлено морской солью, свежемолотым чёрным перцем и лимонным маслом	850 Р
---	-------

Карпаччо из говяжьей вырезки с ароматным трюфельным соусом айоли, сыром Грано Падано и оливковым маслом	750 Р
--	-------

	за 100 г
Сибас / Дорадо	700
Барамунди	900
Пагр	1 500
Вы можете выбрать способ приготовления рыбы	
КАРПАЧЧО / СЕВИЧЕ / КРУДО	

ЗАКУСКИ

Традиционные итальянские антипасты 1 320 ₽
Микс мясных деликатесов и сыров.
Подается с оливками и гриссини.

Ассорти итальянских сыров 1 100 ₽
Пармезан, горгонзола, скаморца, скаморца с трюфелем, белпер кнолле.
Подается с ягодами, грецкими орехами и мёдом

Паштет из куриной печени и фуа-гра 640 ₽
с инжирно-луковым конфитюром

Вителло тоннато 690 ₽
Тонко нарезанная телятина с соусом из каперсов, тунца
и трюфельного масла. Подается с вялеными томатами и петрушкой

Фритто мисто 850 ₽
Овощи и морепродукты в легком кляре. Подается с соусом айоли-биск

Креветки запечённые с томатами и брынзой 600 ₽

От Шефа

Запеченные в печи морепродукты под фокаччей 890 ₽
в пряном соусе из белого вина с овощами

**Страчателла с таджасскими оливками
и запеченными розовыми томатами,** 600 ₽
маринованными в чесноке и оливковом масле

Запеченные перцы Рамиро в медово-чесночном соусе 530 ₽
с сыром фета, мятой и фисташками

**Запечённый баклажан со страчателлой
и розовыми томатами** 600 ₽
Заправляется оливковым маслом и бальзамическим уксусом

Melanzane alla parmigiana (Меланзанья) 700 ₽
классическая итальянская горячая закуска. Запеченные баклажаны
с сырами моцарелла и пармезаном с фирменным томатным соусом

Ассорти оливок 650 ₽

Оливки гигант 590 ₽

САЛАТЫ

Салат с ростбифом, 650 ₽
рукколой, мини-шпинатом, розовыми томатами
и соусом на основе оливкового и кунжутного масла,
лука шалот, соевого соуса и горчицы

Салат с цыпленком под лёгким 740 ₽
имбирно-йогуртовым соусом,
с розовыми томатами, листьями салата и сыром белпер кнолле

Нисуаз 980 ₽
Тунец, обжаренный на гриле. Подается с листьями салата,
зеленой фасолью, оливками, красным луком, перепелиными яйцами
и мини-картофелем под легким соусом из винного уксуса и меда

Тёплый салат из нежного осьминога в красном вине, 1 890 ₽
запеченого картофеля, оливок Каламата и каперсов.
Подается с запеченым томатом и рукколой

Салат с тигровыми креветками, 1 050 ₽
мидиями, кальмарами лолиго,
вялеными томатами черри, авокадо, пряной рукколой, приправлен
легким соусом из яркой маракуйи и апельсина

Каталана 950 ₽
Тигровые креветки, томаты желтые, черные, розовые и красные,
оливки каламата, сельдерей, горная кинза и душистый фенхель.
Приправлено легким соусом из яркой маракуйи и апельсина

Om Mera

Салат с креветками, свежей малиной, 950 ₽
розовыми и вялеными томатами черри, шпинатом, салатом романо
и красным луком с соусом апельсин-маракуйя

Микс-салат с розовыми томатами 690 ₽
и муссом из сыров крематта и фета,
свежим огурцом, шпинатом, фенхелем, красным луком и редисом

Зеленый салат с моцареллой 790 ₽
Салат романо, шпинат, авокадо, огурцы, зелёный горошек,
стручковый горошек, оливки, фасоль кенийская и заправка
на основе оливкового масла, петрушки, кинзы и сока лимона

Капрезе 550 ₽
Нежная моцарелла со сладкими печеными томатами и таджаскими оливками,
заправлено зеленым маслом из петрушки и базилика

СУПЫ

На две персоны



Буйабес

Филе сибаса, филе дорадо, креветки, мидии, вонголе, картофель.
Отдельно подается соус руй и гренки

2 690 ₽

От Шефа

Классический итальянский томатный суп с морепродуктами, 850 ₽
приготовленный на рыбном бульоне, с каперсами,
фенхелем и анчоусами

Минестроне 490 ₽
на легком овощном бульоне,
с брокколи, белой фасолью,
томатами, сельдереем, савойской
капустой, луком порей и цукини

Легкий куриный суп 500 ₽
с домашней пастой
таьолини,
свежим шпинатом
и перепелиным яйцом

Насыщенный грибной суп 550 ₽
с белыми лесными грибами,
зеленой кенийской фасолью,
луком порей и итальянской
пастой Фрегола

Томатный суп с беконом 600 ₽
и страчателлой

ХЛЕБ

Хлебная корзинка 250 ₽
Фокачини, гриссини пшеничные и ржаные,
пане каразу - традиционный сардинский хлеб

ФОКАЧЧА

Классическая итальянская лепешка с орегано,
розмарином, чесноком и оливковым маслом

С бурратой 890 ₽
и розовыми томатами

С пармезаном
на пшеничном тесте 360 ₽
на ржаном тесте 380 ₽

Классическая
на пшеничном тесте 290 ₽
на ржаном тесте 350 ₽

С горгонзолой
на пшеничном тесте 360 ₽
на ржаном тесте 380 ₽

ПИЦЦА Ø32 см

Маргарита Классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано	490 ₽	Примавера с трюфельным соусом с куриным филе, сыром горгонзола и моцарелла, вялеными томатами, шпинатом, болгарским перцем	1 070 ₽
Италия с сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, фирменным томатным соусом и орегано	630 ₽	Четыре сезона с артишоками, нежной ветчиной, шампиньонами, болгарским перцем, томатным соусом и сыром моцарелла	790 ₽
С грушей и горгонзолой Изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей	950 ₽	С куриным филе и шампиньонами, болгарским перцем, моцареллой, творожным сыром, томатным соусом и орегано	750 ₽
Пять сыров Моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано	850 ₽	С лососем и сливочным сыром, моцареллой и томатным соусом с орегано	1 050 ₽
С трюфелем Пицца для гурманов с черным трюфелем и белыми грибами, сыром моцарелла и фета	950 ₽	С морепродуктами Креветки, кальмары, мидии, тунец, томатный соус и базилик	1 390 ₽
Пепперони с острыми салями, томатным соусом и сыром моцарелла	750 ₽	Неаполитано с анчоусами, каперсами, оливками, сыром пармезан и моцарелла, с фирменным томатным соусом, свежим базиликом и орегано	790 ₽
Александрo Пицца с беконом и острыми салями, томатным соусом, сыром моцарелла с пикантным орегано	710 ₽	С креветками и рукколой со сливочным сыром и моцареллой на хрустящем тесте с томатным соусом и орегано	970 ₽
Дьяволо Для любителей острого, пицца с салями, перцем чили, орегано и болгарским перцем с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла	700 ₽	С тунцом, красным луком, сыром моцарелла и орегано	800 ₽
С пармой и шампиньонами, рукколой, сыром моцарелла и пармезан с фирменным томатным соусом и орегано	1 120 ₽	Пицца Гиганте Миста с креветками, лососем, салями милано, пармой, шампиньонами, томатами, болгарским перцем, рукколой, сыром моцарелла и томатным соусом	1 990 ₽
С пармой и вялеными томатами, рукколой в сочетании с томатом соусом, пармезаном и моцареллой	1 170 ₽	Закрытая пицца Кальцоне с креветками и белыми грибами, трюфельным соусом, шпинатом, сыром рикотта и орегано	1 180 ₽
Четыре салями салями Милано, парма, ветчина, острая салями, на основе томатного соуса и сыра моцарелла	990 ₽		

Любую пиццу мы можем приготовить на ржаном тесте

+100 ₽



РИЗОТТО

**Ризотто с белыми грибами
и трюфельным маслом**

980 ₽

Ризотто с морепродуктами

Кальмары, вонголе, мидии,
томаты черри и пармезан

1 250 ₽

**Ризотто с тигровыми креветками,
зеленой спаржей и пармезаном**

980 ₽

**Ризотто с телячьими щечками,
томленными в соусе демиглас, с сыром пармезан
и рубленным луком сибулет**

990 ₽

ПАСТА



Спагетти Карбонара

паста, приготовленная по классическому итальянскому рецепту с яичным желтком, ароматным беконом и сыром пармезан

690 ₽

Спагетти Болоньезе

с густым соусом из говядины, томатов черри и сыром пармезан

690 ₽

От Шефа

Спагетти с морепродуктами

креветки, кальмары, мидии и вонголе в легком соусе «белое вино», со свежими томатами, соусом биск и пикантным чили

1 100 ₽

Каламаретти с тигровыми креветками

в густом томатно-чесночном соусе с базиликом

900 ₽

От Шефа

Каламаретти Качо э Пепе с перцем и сыром пекорино

690 ₽

Спагетти с томатами, моцареллой и базиликом

690 ₽

Лингвини с камчатским крабом 1 200 ₽
в соусе из спелых розовых томатов, соуса биск с чесноком,
луком шалот и свежим базиликом

Орекьетте с тигровыми крветками и песто, 800 ₽
томатами черри, луком шалот и чесноком

Паппарделле с белыми грибами 950 ₽
и трюфельным маслом
в густом сливочном соусе с луком шалот, чесноком,
пармезаном и петрушкой

Паппарделле с томленным в печи ягненком 1 200 ₽
в томатном соусе с луком шалот, чесноком и сыром пекорино

Пенне с сочной говяжьей вырезкой и белыми грибами 1 350 ₽
в томатном соусе с луком шалот, петрушкой, чесноком, базиликом

От Шефа **Тальолини в сливочно-трюфельном соусе** 800 ₽

Равиоли с томленным в травах ягненком 850 ₽
со свежими томатами, соусом демиглас,
трюфельной пастой и сыром пекорино

Классическая лазанья 800 ₽
с соусами болоньезе и бешамель и сыром пармезан

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

На две персоны



Лопатка ягненка, запеченная в солевом панцире
с печеным картофелем и розмарином.

Подается с соусами арабьятта и демиглас

3 990 ₽

Томленные телячьи щечки с трюфельно-картофельным пюре,
соусом демиглас, луком сибулет, печеными томатами черри и зеленым маслом

890 ₽

От Шефа

Телячья печень с шалфеем
и сливочным картофельным пюре,
томатами черри-фри, жареным белым луком и соусом демиглас

820 ₽

Говяжья вырезка на гриле с запеченым картофелем,
жареным шпинатом и мясным соусом демиглас

1 990 ₽

Говяжья вырезка с соусом пепе верде
на основе маринованного зеленого перца горошком, соуса демиглас и сливок

1 750 ₽

Запеченный цыпленок со слайсами картофеля,
соусом арабьятта на основе свежих томатов, чеснока и базилика

890 ₽

Индейка в хрустящей панировке
Подается со свежими томатами, базиликом и долькой лимона

870 ₽

Чизбургер Grande Osteria с картофелем фри
булочка бриошь, сочная котлета из мраморной говядины Black Angus,
фирменный соус бифтро, мелко рубленый лук, маринованные корнишоны,
сладкие томаты, салат Романо, красный лук и сыр Чеддер

910 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Тунец medium rare в панировке из итальянских трав с картофельным пюре с соусом путанеска из томатов, оливок каламата, каперсов и базилика	990 Р
Стейк лосося на гриле с картофельным пюре и брокколи, припущенное в ароматном бульоне и белом вине	1 050 Р
Филе дорадо на гриле с горячей пастой из овощей баклажан, лук, чеснок, печеный томат, жареный шпинат и соусом на основе белого вина с каперсами	1 190 Р
Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто с каперсами, анчоусами и вонголе	1 270 Р
Морской гребешок на гриле за 100 г	990 Р

	за 100 г
Сибас / Дорадо	700
Барамунди	900
Пагр	1 500
Вы можете выбрать способ приготовления рыбы	
В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ / В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ	

Ромаринка устрица (1 шт), запеченная в соусе	600
Вы можете выбрать соус	
СОУС ШАМПАНЬ / СОУС СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ / СОУС СЛИВОЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ, ПАРМЕЗАНОМ И СУХАРЕМ	

БЛЮДА НА ХОСПЕРЕ

МЯСО	за 100 г		за 100 г
Филе Миньон (от 200 г)	1 100 ₽	Портер Хаус (от 800 г)	790 ₽
Рибай (от 300 г)	1 050 ₽	Томагавк (от 800 г)	1 950 ₽
Клаб стейк (от 500 г)	820 ₽	Каре ягнёнка (от 200 г)	1 150 ₽
Тибон (от 700 г)	920 ₽		

СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ	за 100 г	МОРЕПРОДУКТЫ	за 100 г
Лосось	1 190 ₽	Креветки королевские	790 ₽
Тунец	950 ₽	Кальмары	550 ₽
Сибас	790 ₽	Щупальца осьминога	1 990 ₽
Дорадо	790 ₽		

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	260 ₽	Запеченая зеленая спаржа со сливочным соусом и корочкой из пармезана	620 ₽
Картофель запеченый с розмарином и морской солью	250 ₽	Овощи на гриле Баклажан, цукини, лук красный, перец болгарский, розовые томаты с тимьяном и петрушкой	450 ₽
Картофель фри с пармезаном и сливочно-трюфельным соусом	390 ₽	Шпинат с чесноком и морской солью	310 ₽
Мини-картофель со сливочным соусом и стружкой пармезана	380 ₽	Жасминовый рис с жареным брокколи	280 ₽

СОУСЫ

Томатный с базиликом	80 ₽	Пепе верде на основе перца Пепе Верде, лука шалот, демиглас из сливок	260 ₽
Аррабиата на основе красных томатов, базилика, перца чили, чеснока и морской соли	120 ₽	Сливочный на белом вине	160 ₽
Креветочный айоли	160 ₽	Сливочно-трюфельный на белом вине	210 ₽

ДЕСЕРТЫ

Канноли 490 ₽
Хрустящие трубочки с начинкой из сыра рикотта и маскарпоне с нотками ванили и апельсина с шоколадным соусом

Классический Тирамису 480 ₽

От Шефа

Фирменный тирамису 550 ₽
из рикотты и сыра маскарпоне, клубничного соуса и свежих ягод

Медовик из алтайского мёда 500 ₽

Классический чизкейк со свежей голубикой 550 ₽

Павлова с клубникой и базиликом 480 ₽
со сливочным кремом на основе маскарпоне.
Подается со свежей клубникой
и ягодным соусом из малины, вишни

Меренга с лаймом 450 ₽
Хрустящее безе с начинкой из лимона и мяты,
кремом из лайма с лимонным сорбетом

От Шефа

Ромовая баба 740 ₽
со сливочным кремом и малиной

Воздушный эклер с маком и ванильным кремом 290 ₽

Торт Фисташка Апельсин 550 ₽
Муссовый десерт с фисташковым бисквитом, апельсиновым конфи, кремом из рикотты в глазури из белого шоколада и изумрудной фисташки

Торт Монтенегро 570 ₽
Шоколадный бисквит на основе темного шоколада, ликера Монтенегро и кофе с начинкой из пьяной вишни и сгущенного молока

Шоколадно-апельсиновые трюфели с лесным орехом 420 ₽
с апельсиновыми цукатами и ликёром куантро

Шоколадное суфле с ванильным соусом 490 ₽

ТАРТЫ

Тарт с голубикой

Легкий песочный тарт с нежным кремом и голубикой

750 Р

Тарт с клубникой

Легкий песочный тарт с нежным кремом и клубникой

790 Р

КОНФЕТЫ

на основе тёмного бельгийского шоколада

Мята-шоколад с начинкой из миндаля и ганашем на основе натуральной мяты 120 Р	Фисташка с начинкой из ганаша на основе белого бельгийского шоколада и фисташки и обсыпкой из иранской изумрудной фисташки 120 Р
Джандуйя-малина с начинкой из пасты джандуйя на основе карамелизированного лесного ореха и мармелада из малины и хрустящей обсыпкой из лесного ореха и сублимированной малины. 120 Р	Карамель-лайм, ганаш Боб Тонка с начинкой из ганаша на основе бобов Тонка, соленой карамели и лайма 120 Р

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир	210 Р
Сливочная клубника	210 Р
Сливочный шоколад	210 Р
Сицилийская фисташка	250 Р

СОРБЕТ

Жимолость	260 Р
Лимон-мята	260 Р
Малина	260 Р
Манго-маракуйя	260 Р

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию