

ГІС



food



изучите таблицу КБЖУ,  
отсканировав QR-код

## закуски

- буррата//лавандовый мед//сезонный топпинг \_\_\_\_\_ 750
- копченый баклажан//томаты//веганский песто \_\_\_\_\_ 590
- карпаччо из говядины \_\_\_\_\_ 720
- тартар из говядины \_\_\_\_\_ 650
- вителло тоннато \_\_\_\_\_ 720
- севиче из сибаса \_\_\_\_\_ 690
- хумус с травами и овощами \_\_\_\_\_ 490
- татаки из лосося//юдзу \_\_\_\_\_ 670
- антипасти \_\_\_\_\_ 1500  
парма, мортаделла, маслины халкидики, оливки, артишоки, перчики, фаршированные рикоттой
- сырная тарелка \_\_\_\_\_ 1500  
грана падано, горгонзола, скаморца, камамбер, пекорино романо, грецкие орехи, мед

## салаты

- зелёный салат с крабом и авокадо \_\_\_\_\_ 1200
- томаты//страчателла//домашний песто \_\_\_\_\_ 490
- панцанелла \_\_\_\_\_ 550
- салат с куриной печенью и тыквой \_\_\_\_\_ 470
- романо/утиная грудка/артишок \_\_\_\_\_ 750

## супы

- томатный суп с песто и печеными овощами \_\_\_\_\_ 450
- каччукко \_\_\_\_\_ 670
- тыквенный суп с маскарпоне \_\_\_\_\_ 470
- крем-суп из белых грибов \_\_\_\_\_ 590

## НЬОККИ

по вашему  
желанию  
мы можем  
приготовить  
ньюкки без  
глютена

- ньокки 4 сыра \_\_\_\_\_ 550
- ньюкки с уткой конфи и трюфельным соусом \_\_\_\_\_ 700
- ньокки с песто и вялеными томатами \_\_\_\_\_ 490
- ньюкки, фаршированные черносливом, с говяжьими щечками \_\_\_\_\_ 680
- ньюкки с креветками в соусе биск \_\_\_\_\_ 570
- ньокки с сезонными грибами \_\_\_\_\_ 580
- ньюкки с рагу из ндуйя и страчателлой \_\_\_\_\_ 750

## горячие блюда

- цветная капуста с овощным демигласом и эспумой из пармезана \_\_\_\_\_ 780

## паста и равиоли

мы готовим пасту и равиоли вручную из муки твердых сортов пшеницы с любовью и особым пристрастием

- спагетти алле вонголе \_\_\_\_\_ 750
- фетучини с креветками \_\_\_\_\_ 750
- спагетти карбонара \_\_\_\_\_ 650
- спагетти с крабом \_\_\_\_\_ 1200
- фетучини с сибасом \_\_\_\_\_ 670
- ravioli с уткой конфи, луковым мармеладом и соусом жу \_\_\_\_\_ 590
- орзо под соусом жу с томлёным ребром \_\_\_\_\_ 1100
- ризотто с гребешком \_\_\_\_\_ 1250

## пицца

мы готовим неаполитанскую пиццу из теста, прошедшего ферментацию в течение 48 часов. она выпекается в дровяной печи при температуре 500 градусов

- маргарита \_\_\_\_\_ 550
- свежие томаты и страчателла \_\_\_\_\_ 650
- салями пиканте \_\_\_\_\_ 720
- с креветкой и рукколой \_\_\_\_\_ 750
- семга слабой соли, шпинат и страчателла \_\_\_\_\_ 950
- панчетта чоризо \_\_\_\_\_ 750
- парма и хурма \_\_\_\_\_ 750
- четыре сыра \_\_\_\_\_ 750
- фокачча \_\_\_\_\_ 350

## десерты

- шифоновый бисквит//вареная сгущенка//попкорн из гречки \_\_\_\_\_ 430
- ванильный чизкейк//мороженое из ряженки//сезонные ягоды \_\_\_\_\_ 550
- павлова//фисташковый крем//свежие ягоды \_\_\_\_\_ 450
- тарталетка с фундуком \_\_\_\_\_ 420