

ЗАКУСКИ

	Свежеиспечённый хлеб с взбитым маслом	590—
	Карпаччо из говядины с трюфельным кремом и белыми грибами	950—
	Тартар из говядины с черемшой и кремом из вяленых томатов	1050—
	Запеченный камамбер с чёрным трюфелем и мастардой из томатов и фруктов	1250—
	Оливки Bella di Cerignola с солёным лимоном	600—
	Пекорино с мастардой из тыквы 50 г	900—
	Хамон Iberico 50 г	950—
	Вителло тоннато с пеперончини и маринованным чиполинос	950—
	Карпаччо из цукини с трюфельным дрессингом и кремом из артишоков	700—
NEW	Севиче из тунца с маринованным яблоком и кремом из анчоусов	850—
NEW	Крудо из лосося с эмульсией из сладких томатов	950—
NEW	Крудо из гребешка с дрессингом из юдзу и укропным кремом	1250—
	* Специальное предложение уточняйте у официанта	

МЕЗЕ

NEW	Сет средиземноморских мезе	1550—
	<i>Подается с питой из рикотты</i>	
	Баклажан-гриль с печёным перцем рамиро	540—
	Крем из рикотты с солёным лимоном и каперсами	540—
	Крем из артишоков	590—
	Крем из печёных перцев рамиро с миндалем	590—
	Тарама из лосося	750—
	Хумус из нута	490—
	Крем из чечевицы с фетой	490—
	Средиземноморская пита из рикотты	350—



Паста & Баста

ИТАЛЬЯНСКАЯ ОСТЕРИЯ

САЛАТЫ		
NEW	Салат с артишоками в глазури из чёрного чеснока с экзотическими травами	900—
NEW	Зелёный салат с копчёным творогом, томатами и сорбетом из трав	890—
NEW	Буррата с персиками и сорбетом из томатов	950—
NEW	Салат с тунцом, маринованным в листьях комбу, с печёным картофелем, авокадо и дайконом	1150—
NEW	Салат с морепродуктами в цитрусовой заправке с миксом из фермерских трав и анчоусом	1250—

СУПЫ		
NEW	Куриный консоме с tortellini «tre stelle»	600—
NEW	Морепродукты с наваристым морским бульоном	1290—
NEW	Гаспачо с зелёными томатами, магаданской креветкой и страчателлой	980—
NEW	Крем-суп из лесных грибов со страчателлой и пеной из пекорино	700—

ПИЦЦА		
	Буррата / Узбекские томаты / Базилик	1350—
	Горгонзола / Груша / Миндаль	1350—
	Стейк Мачете / Унаги / Халапеньо	1550—
	Ветчина / Ананас / Кимчи	1550—
	Пепперони / Моцарелла / Томаты	1150—
	Анчоус / Пармезан / Каперсы	1350—
	Лосось / Мартини / Красная икра	1850—

ГОРЯЧЕЕ	
Лосось с кремом из пармезана, мисо и кунжутом	1850—
Филе дикой рыбы в сицилийском стиле с каперсами и томатами	1750—
Утиная ножка с грибным консоме и картофельными ньокки	1450—
Ризотто с лесными грибами и пармезаном	1250—
Стейк Портерхаус 100 гр Сухое вызревание от 30 дней.	950—

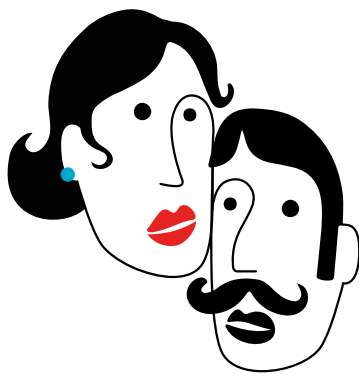
ГАРНИРЫ	
Овощи-гриль с соусом из трав	790—
Опалённый итальянский картофель с кремом из пармезана и вербеной	550—

ДОМАШНЯЯ ПАСТА	
Готовится вручную ежедневно из итальянской муки	
Орекьетте с терпкими томлёными сырами и грецким орехом	900—
Яичные тальолини с чёрным трюфелем	1050—
Равиоли с лесными грибами и страчателлой	950—

ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ	
Фабрика Gentile по праву считается одним из лучших производителей пасты в Италии	
Спагетти с томатным соусом и бурратой	1200—
Паккери с рагу из бычка, шоколадом и листьями шисо	1150—
Лингвини с камчатским крабом	1450—
Лингвини аматричана с пекорино	1150—
Лингвини с копчённым лососем и икрой форели	1450—
Спагетти карбонара на желтках с чёрным перцем	1100—

———— ДЕСЕРТЫ ————

NEW	Слоёный апельсиновый пирог с мороженым из рикотты	650—
NEW	Тарт со свежей клубникой и сорбетом из вербены	650—
	Лимонный пирог с итальянской меренгой	650—
	Семифредо	450—
NEW	Тирамису	650—



Паста & Баста

ИТАЛЬЯНСКАЯ ОСТЕРИЯ