

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—
Запеченый камамбер с чёрным трюфелем и мастардой из томатов и фруктов	1250—
Оливки Bella di Cerignola с солёным лимоном	600—
Хамон Iberico 50 г	950—
Вителло тоннато с пеперончини и маринованным чиполинос	950—
Карпаччо из цукини с трюфельным дрессингом и кремом из артишоков	700—
Севиче из тунца с маринованным яблоком и кремом из анчоусов	850—
Крудо из лосося с эмульсией из сладких томатов	950—
Крудо из гребешка с дрессингом из юдзу и укропным кремом	1250—
<i>* Специальное предложение уточняйте у официанта</i>	

МЕЗЕ

Сет средиземноморских мезе <i>Подается с питой из рикотты</i>	1550—
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

ИТАЛЬЯНОСКАЯ ОСТЕРИЯ

———— САЛАТЫ ————

Салат с артишоками и ароматными травами	900—
Зелёный салат с копчёным творогом, томатами и сорбетом из трав	890—
Буррата с персиками и сорбетом из томатов	950—
Салат с тунцом, маринованным в листьях комбу, с печёным картофелем, авокадо и дайконом	1150—
Салат с морепродуктами в цитрусовой заправке с миксом из фермерских трав и анчоусом	1250—
Хрустящие листья салата с соусом цезарь и пармезаном	890—

———— СУПЫ ————

Куриный консоме с tortellini «tre stelle»	600—
Морепродукты с наваристым морским бульоном	1290—
Суп из запеченой тыквы со страчателлой	700—
Крем-суп из лесных грибов со страчателлой и пеной из пекорино	700—
Томатный суп с базиликом	700—

———— ПИЦЦА ————

Буррата / Узбекские томаты / Базилик	1350—
Горгонзола / Груша / Миндаль	1350—
Стейк Мачете / Унаги / Халапеньо	1550—
Пекорино / Моцарелла / Пармезан / Горгонзола	1350—
Пепперони / Моцарелла / Томаты	1150—
Анчоус / Пармезан / Каперсы	1350—

———— Г О Р Я Ч Е Е ————

Ризотто с лесными грибами	1350—
Утиная ножка конфи с морковным кремом и шпинатом	1450—
Пирог с запечёнными бычьими хвостами и соусом порто	1250—
Лосось с соусом из оливок и кремом из чечевицы	1650—
Стейк Стриплойн с перечным соусом и взбитым маслом из вяленых томатов	2450—

———— Г А Р Н И Р Ы ————

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

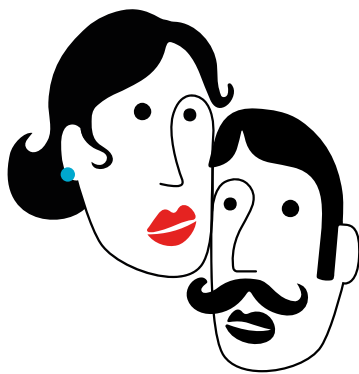
———— Д О М А Ш Н Я Я П А С Т А ————

Готовится ежедневно вручную из итальянской муки

	В томатном соусе с пармезаном	900—
	С песто из черемши и копчёным творогом	950—
	В перечном соусе с вяленой уткой и креветками	1250—
	С чёрным трюфелем	1250—
	С рагу из ягненка	1300—
	С дальневосточным крабом	1550—
	С лососем и красной икрой	1450—
	С терпкими сырами и грецким орехом	950—
	В соусе карбонара на желтках	1100—
***	Равиоло болоньезе с копчёной сметаной и соусом из запечённых перцев	950—
***	Каннеллоне с морепродуктами и эспумой из пармезана	1150—

———— ДЕСЕРТЫ ————

Слоёный апельсиновый пирог с мороженым из рикотты	650—
Тарт со свежей клубникой и сорбетом из вербены	650—
Лимонный тарт с итальянской меренгой	550—
Семифредо	450—
Тирамису	650—



Паста & Баста

ИТАЛЬЯНСКАЯ ОСТЕРИЯ