

# Kamchatka crab

Камчатский краб – один из главных продуктов в Sicilia. В этом сезоне он в центре внимания.



## КРАБ

Камчатский краб с соусом пряный манго на хрустящей бриоши 40 г.....	360.-
Бриошь с камчатским крабом, авокадо, страчателлой и клубникой 120 г.....	760.-
Авокадо с камчатским крабом, томатами, сливочным сыром и рукколой 150 г.....	1090.-
Салат с камчатским крабом, авокадо, спелыми томатами и красной икрой 160 г.....	1190.-
Спагетти с мясом краба в трюфельном соусе 250 г.....	990.-
Трюфельное ризотто с камчатским крабом 250 г.....	1290.-

### ПАСТА ОТ ШЕФА

Тальятелле с кулаком камчатского краба (в сливочном или томатном соусе) 400 г..... 2990.-

## ПИККОЛИ

Хрустящая креветка в темпурном кляре 40 г....	320.-
Ржаной эклер с красной икрой 40 г.....	350.-
Печень трески с мятым картофелем и маринованным луком 40 г.....	320.-
Хрустящая трубочка с тартаром из говядины и трюфельным сливочным сыром 40 г.....	290.-
Хрустящая трубочка с паштетом из утки 40 г....	240.-

## СТАРТЕРЫ

Сыр и мясо подаем на выбор  
Пожалуйста, уточняйте у вашего официанта

Оливки 100 г.....	470.-
Сыр 100 г.....	1060.-
Хамон 50 г.....	870.-
Мясо 100 г.....	1060.-

## АВОКАДО

Авокадо с сальсой из томатов, крымским луком и песто 150 г.....	680.-
Авокадо с тартаром из тунца и манго 150 г.....	780.-
Авокадо с тартаром из лосося 150 г.....	1090.-

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

## ЗАКУСКИ

Буррата с томатами 280 г.....	1390.-
Копченый палтус и слабосоленый лосось с оливками и хрустящей чиабаттой 160 г.....	1490.-
Карпаччо из говядины с кремом из дижонской горчицы 140 г.....	720.-
Тартар из мраморной телятины с трюфельным кремом и белыми грибами 160 г.....	720.-
Тартар из мраморной телятины с каперсами, зерновой горчицей и бородинскими тостами 160 г.....	720.-
Вителло тоннато с муссом из печени трески и каперсами 130 г.....	760.-
Паштет из утки с муссом из чернослива и вишни 180 г.....	660.-

## САЛАТ

Со свежими овощами, сыром брынза и оливками 160 г.....	490.-
Со спелыми томатами, хрустящими баклажанами и кинзой 160 г.....	490.-
Зеленый салат 160 г.....	570.-
С креветками темпура, авокадо, клубникой и соусом пряный манго 160 г.....	920.-
С жареным осьминогом, картофелем бейби и яйцом пашот 160 г.....	1190.-
С жареным тунцом, миксом зелени, томатами и маринованной фасолью 160 г.....	680.-
С форелью на гриле, апельсином, миксом салата и молочной моцареллой 160 г.....	840.-
С угрем, клубникой, листьями салата, кешью и дрессингом манго 150 г.....	990.-
С телятиной на гриле, белыми грибами и пармезаном 160 г.....	860.-
Цезарь с домашним соусом из анчоусов:	
С креветками 180 г.....	860.-
С филе форели 180 г.....	920.-
С цыпленком 180 г.....	570.-

## СУП

Крем-суп из тыквы со страчателлой 250 г.....	520.-
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом 280 г.....	560.-
Уха из мурманского палтуса с ароматом костра 250 г.....	850.-
Лигурийский рыбный суп 300 г.....	990.-
Суп из домашней курицы 250 г.....	440.-
Суп с мясом утки конфи и цукини 250 г.....	540.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченная цветная капуста с муссом из пармезана и ароматом трюфеля 210 г.....	560.-
Баклажан Пармеджано 220 г.....	590.-
Камамбер, запеченный на хрустящей бриоши, с пармской ветчиной 180 г.....	760.-
Дальневосточный гребешок с пюре рабюшон и грибным рагу 160 г.....	890.-
Жареные аргентинские креветки в пряном соусе с хрустящей чиабаттой 230 г...	1290.-

# Mercato Del Pesce Siciliano

## ХОЛОДНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Можем приготовить на выбор или все вместе:  
тартар / севиче / крудо / микс  
Цена за 100 грамм продукта

Сибас.....	540.-
Тунец.....	720.-
Лосось.....	1350.-
Аргентинская креветка.....	620.-
Морской гребешок.....	1190.-

## КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

Цена за 100 грамм продукта

Аргентинские креветки.....	650.-
Магаданские креветки.....	650.-

## УСТРИЦЫ

Стоимость уточняйте у вашего официанта

## МИДИИ

В соусе из томатов с оливками каламата 200 г /1000 г.....	650 / 2150.-
В сливочном соусе с сельдереем 200 г /1000 г.....	650 / 2150.-
В соусе из сыра горгонзола 200 г /1000 г.....	650 / 2150.-

## ГОРЯЧИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Гриль / печь / пар  
Цена за 100 грамм продукта

Дорадо.....	540.-
Сибас.....	540.-
Тунец.....	720.-
Форель.....	990.-
Лосось.....	1350.-
Кальмар.....	520.-
Аргентинская креветка.....	620.-
Морской гребешок.....	1190.-
Осьминог.....	1860.-

## ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Цена за 100 грамм продукта

Отварные (подаются с чесночным маслом и соусами).....	1390.-
Запеченные (под спайси соусом / под моцареллой / под домашним майонезом с трюфельным маслом).....	1390.-

## ЖИВЫЕ КРАБЫ

Варим в воде с морской солью, подаем с миксом из соусов

Цена за 100 грамм продукта

Камчатский краб.....	1490.-
----------------------	--------

На раздел «Mercato del pesce Siciliano»  
скидка по карте привилегий  
и другие скидки ресторана не распространяются.

## РИЗОТТО

С грибами 250 г.....	640.-
Трюфельное ризотто и обжаренный морской гребешок 220 г.....	1090.-
С телячьей вырезкой и белыми грибами 250 г...	860.-

## ПАСТА

Спагетти Арабьята с сыром пармезан 250 г.....	520.-
Спагетти фрукти ди маре в сливочно-чесночном соусе 250 г.....	1190.-
Равиоли с камчатским крабом и палтусом в соусе горгонзолла 250 г.....	1090.-
Лазанья с палтусом и треской в соусе бер блан 300 г.....	680.-
Тальятелле с тунцом и мясом мидий в остром томатном соусе 250 г.....	720.-
Тальятелле с лососем и шпинатом в соусе брокколи 250 г.....	1090.-
Спагетти Карбонара 250 г.....	590.-
Лазанья болоньезе 300 г.....	590.-
Равиоли с рибаме с соусом из грибов 250 г.....	890.-
Равиоли с уткой и белыми грибами с ароматом трюфеля 250 г.....	740.-

*Frutti di Mare*

Sicilia – это море.  
Раз в неделю мы поставляем  
свежие морепродукты.



# Amore

Amore – это доставка из Sicilia.  
Позвольте себе больше: наслаждайтесь итальянской кухней в уюте своего дома.



## МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар на гриле с томатами, брокколи, цветной капустой и испанскими оливками 250 г.	740.-
Марокканский осьминог с томатным соусом и картофелем бейби 270 г.....	1860.-
Большое соте из морепродуктов и хрустящая чабатта 450 г.....	2260.-
Филе северной трески в пряном томатном соусе с хрустящей чабаттой 250 г.....	840.-
Стейк из тунца с овощами гриль и соусом из копченых томатов 250 г.....	960.-
Филе морской форели под томатным терияки с соте из брокколи и шпината 250 г....	1160.-
Филе мурманского палтуса со сливочным ризотто и черным трюфелем 250 г.....	1450.-

## МЯСО

Половинка фермерского цыпленка с запеченным картофелем и салатом из томатов 450 г.....	890.-
Телячьи щечки с ризо и грибным рагу 250 г.....	960.-
Телячий язык с жареными белыми грибами в устричном соусе и картофельный крем 250 г..	980.-
Бифштекс с жареным картофелем, яйцом пашот и трюфельным демигласом 300 г....	870.-
Томленый ягненок с корнеплодами и яблочно-сельдереевым пюре 250 г.....	1120.-
Бефстроганов из телятины с белыми грибами и пюре рабюшон 250 г.....	1190.-
Телячья вырезка травяного откорма 150/50 г.....	1690.-
Запеченное телячье ребро с кремом из тыквы и соусом барбекю 200/60/50 г.....	2360.-
Стриплойн 250/50 г.....	2750.-
Рибай 250/50 г.....	3250.-
Утиная грудка с кремом из корня сельдерея, жареными маслятами и трюфелем 250 г.....	890.-
Утиная ножка конфи с кремом из тыквы и брусничным соусом 250 г.....	1120.-



**ДОСТАВКА**

[www.sicilia74.ru](http://www.sicilia74.ru)

[siciliaresto74](https://www.instagram.com/siciliaresto74)

## ГАРНИР

Картофель, запеченный с розмарином 150 г.....	220.-
Картофель фри 130/30 г.....	280.-
Овощи гриль 150 г.....	360.-
Пюре рабюшон с трюфельным маслом 130 г.....	360.-
Белые грибы 80 г.....	440.-
Соте из зеленых овощей 150 г.....	690.-
Спаржа 80 г.....	1190.-

## ПИЦЦА

Фокача с розмарином, сливочным маслом и копченой солью 200 г.....	390.-
Фокача с моцареллой, вялеными томатами и песто 250 г.....	480.-
<b>NEW!</b> Фокача с камамбером и страчателлой, клубничным кули и трюфельным маслом 320 г.....	890.-
Маргарита 400 г.....	640.-
С грибами, пармезаном и трюфельным маслом 450 г.....	1050.-
Пять сыров 400 г.....	1090.-
С морепродуктами 480 г.....	1790.-

### ПИЦЦА ОТ ШЕФА

С угрем, клубникой

и трюфельным терьяки 440 г..... 1690.-

Карбонара 480 г..... 840.-

**NEW!** Греко 480 г..... 980.-

Пепперони 440 г..... 990.-

**NEW!** Испанская 440 г..... 1190.-

С пармской ветчиной и страчателлой 440 г..... 1190.-

## СОРБЕ / ПЛОМБИР

Пломбир 50 г.....	160.-
Пломбир из халвы 80 г.....	195.-
Пломбир из сыра горгонзола 80 г.....	220.-
Пломбир соленая карамель 80 г.....	220.-
Пломбир юдзу 80 г.....	220.-
Сорбе лимончелло 80 г.....	195.-
Сорбе джелато эспрессо 80 г.....	195.-
Сорбе манго-маракуйя 80 г.....	195.-

## ДЕСЕРТ

Наполеон с клубничным конфитюром 150 г.....	340.-
Трюфельная панна котта 120 г.....	350.-
Шоколадный бонет с сычуаньским перцем 120 г..	360.-
Медуза Горгона 120 г.....	360.-
Чизкейк с хурмой и карамельным соусом 140 г..	380.-
Тарт с лесными орехами, нугой и пломбиром 160 г.....	380.-
Медовик 150 г.....	390.-