

Пикколи

Хрустящая креветка и майо с васаби и манго 40 г.....	195.-
Хрустящая трубочка из пшеничной муки с паштетом из утки и вареньем из черной смородины 30 г.....	140.-
Ростбиф на хрустящем картофеле с кремом из маринованного огурца 40 г.....	160.-
Тартар из говядины, хрустящий бриошь и крем из ферментированного чеснока 40 г.....	160.-

Стартеры

Сыр и мясо подаем на выбор. Пожалуйста, уточняйте у вашего официанта	
Оливки 100 г.....	390.-
Сыр 100 г.....	890.-
Мясо 100 г.....	890.-
Хамон 50 г.....	750.-
Сет антипасты 180 г.....	650.-
Рыбное плато 240 г.....	1250.-
Хрустящая focaccia с анчоусами и перцем конфи 120 г.....	460.-
Хрустящая focaccia с лососем и перцем конфи 130 г.....	560.-
Хрустящая focaccia с тартаром из говядины 120 г.....	460.-

Авокадо

Авокадо со страчателлой, вялеными томатами и трюфельным маслом 130 г.....	540.-
Авокадо с тартаром из тунца 150 г.....	590.-
Авокадо с тартаром из лосося 150 г.....	650.-
Авокадо с трюфельным крабом 100 г.....	780.-

Холодные закуски

Хрустящие тосты с авокадо, тапенадом из вяленых томатов и оливок 120 г.....	480.-
Буррата с томатами 270 г.....	950.-
Ржаной эклер с камчатским крабом и гуакамолем 70 г...	650.-
Паштет из утки и цыпленка с соусом из вишни и хрустящие тосты бриошь 180 г.....	640.-
Карпаччо из говядины с кремом из дижонской горчицы 140 г.....	490.-

Салат

Из свежих овощей с сыром рикотта, маринованным в оливковом масле с травами 180 г.....	390.-
С тунцом, спаржей и перепелиными яйцами 160 г.....	560.-
С жареным лососем, авокадо и соусом унаги 160 г.....	640.-
С угрем, авокадо и молочной моцареллой 150 г.....	740.-
С осьминогом, картофелем и соусом из домашнего майонеза 200 г.....	850.-
Салат с аргентинскими креветками, брокколи и авокадо 170 г.....	890.-
С мясом краба и кукурузной эспумой 150 г.....	890.-
С ростбифом и печеным баклажаном 160 г.....	560.-
Цезарь с домашним соусом из анчоусов	
Цыпленок 180 г.....	420.-
Филе лосося 180 г.....	670.-
Креветки 180 г.....	670.-

MERCATO DEL PESCE SICILIANO

Холодные морепродукты

Можем приготовить на выбор или все вместе: тартар / севиче / крудо / микс <i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Дорадо.....	490.-
Сибас.....	490.-
Тунец.....	650.-
Лосось.....	790.-
Аргентинская креветка.....	590.-
Морской гребешок.....	950.-

Креветки на льду

Подаем с лимонным айоли <i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Аргентинские креветки.....	590.-
Магаданские креветки.....	590.-
Креветки Дракон.....	590.-
Сахалинские креветки Ботан.....	590.-

Лобстеры

<i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Классик.....	1500.-
В соусе из томатов и сладкого чили.....	1500.-
Запеченный под чесночной моцареллой.....	1500.-

Устрицы

<i>Стоимость уточняйте у своего официанта</i>	
Морской еж.....	490.-

Мидии

Можем приготовить на выбор или все вместе: гриль / пар / микс <i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
В томатном соусе 200/1000 г.....	480/1950.-
В сливочном соусе с сельдереем 200/1000 г.....	480/1950.-
С сыром горгонзола 200/1000 г.....	480/1950.-

Горячие морепродукты

Гриль / печь / пар <i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Дорадо.....	490.-
Сибас.....	490.-
Тунец.....	650.-
Лосось.....	790.-
Кальмар.....	490.-
Аргентинская креветка.....	590.-
Морской гребешок.....	950.-
Осьминог.....	1250.-

Фаланги камчатского краба

<i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Отварные (подаются с чесночным маслом и соусами).....	890.-
Запеченные (под спайси соусом / под моцареллой/ под домашним майонезом с трюфельным маслом).....	890.-

Живые крабы

<i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Варим в воде с морской солью, подаем с миксом из соусов	
Краб камчатский.....	990.-
Краб колочий.....	990.-

Суп

Крем-суп из тыквы с муссом из сыра рикотта 250 г.....	420.-
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом 280 г.....	480.-
Уха со стерлядьё 250 г.....	590.-
Лигурийский рыбный суп 280 г.....	640.-
Суп из домашней курицы 250 г.....	360.-
Похлебка из говядины с овощами 300 г.....	460.-

Ризотто

С грибами 250 г.....	540.-
Трюфельное ризотто и обжаренный морской гребешок 220 г.....	920.-
С морепродуктами 250 г.....	920.-

Паста

Тальятелле с белыми грибами и трюфельным маслом 250 г.....	670.-
Ризо с брокколи и филе лосося 230 г.....	520.-
Спагетти с мясом краба в трюфельном соусе 250 г.....	890.-
Спагетти с морепродуктами в соусе из запеченных томатов и оливок Каламата 280 г.....	890.-
Папарделле Болоньезе 250 г.....	440.-
Тальятелли с филе цыпленка и белыми грибами 250 г.....	490.-
Спагетти Карбонара 250 г.....	490.-
Пенне в соусе из пармезана с пармской ветчиной и листьями рукколы 250 г.....	640.-

Горячие закуски

Камамбер/Сент-Мор-де-Турен, запеченный с хлебом бриошь и кремом из груши 160 г.....	590.-
Хрустящие лангустины с кремом манго и васаби 150 г.....	590.-
Жареный морской гребешок с трюфельным пюре и запеченной цветной капустой 150 г.....	820.-

Морепродукты

Обжаренное филе камбалы с капустой брокколи и голландским соусом 130/120 г.....	640.-
Стейк из тунца с овощами гриль и соусом из копченых томатов 100/110/50 г.....	790.-
Палтус с брокколи в соусе бер блан и картофельный пай 100/150 г.....	870.-
Соте из лангустинов и дальневосточных кальмаров 220/30 г.....	920.-
Филе лосося с соте из зеленых овощей и эспумой лимончелло 100/120/30 г.....	1140.-
Осьминог, тушеный в томатном соусе, и хрустящая чабатта 250 г.....	1450.-

Мясо/птица

Рагу из цыпленка с лесными грибами и трюфельным маслом 270 г.....	540.-
Телячий язык с воздушным картофелем, пряной морковью и свеклой 240 г.....	690.-
Утиная грудка с пряным морковным кремом и печеной тыквой 250 г.....	690.-
Телячьи щечки с пюре Робюшон, грибным рагу и трюфельным соусом 100\100\60 г.....	690.-
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и стейком из савойской капусты 140/100/40 г.....	870.-
Фланк стейк с запечённым корнем сельдерея и морковью 270 г.....	870.-
Оссо буко, томленная с томатами, и запечённые овощи 450 г.....	1250.-

Гарниры

Картофель, запеченный с розмарином 150 г.....	150.-
Картофель фри 130/30 г.....	190.-
Пюре робюшон с трюфельным маслом 130 г.....	250.-
Овощи гриль 150 г.....	250.-
Белые грибы 100 г.....	350.-
Спаржа 80 г.....	590.-

Пицца

Фокачча с розмарином, сливочным маслом и копченой солью 200 г.....	330.-
Фокачча с моцареллой, вялеными томатами и песто 250 г.....	360.-
Фокачча с сыром страчателла, трюфельным маслом и сладкими томатами 280 г.....	650.-
Маргарита 400 г.....	480.-
С белыми грибами и трюфельным маслом 440 г.....	720.-
Четыре сыра 350 г.....	890.-
С угрем, грушей и сырным соусом 400 г.....	970.-
С морепродуктами 470 г.....	1100.-
Карбонара 480 г.....	585.-
Пепперони 440 г.....	680.-
С ростбифом и чили перцем 480 г.....	720.-
С пармской ветчиной и артишоками 440 г.....	890.-

Сорбе/пломбиры

Пломбир из халвы 80 г.....	180.-
Мороженое из карамели с морской солью 80 г.....	180.-
Сорбе из лимона и лайма 80 г.....	180.-

Десерт

Чизкейк с хурмой 140 г.....	280.-
Кокос, манго, маракуйя 120 г.....	320.-
Медовик 150 г.....	360.-
Бере жиффар 185 г.....	390.-