

## ПЕРИТИВЫ

Апероль спритц	11
Просекко	8
Taittinger, Шампанское Брют	18
Taittinger, Шампанское Брют Розовое	20

Наша корзинка с хлебом и маслом"	4
----------------------------------	---

## ЗАКУСКИ

1. Креветки в кадаифской вермишели с черным чесночным майонезом	18
2. осьминог на гриле с кремом из нута и айоли с копченой паприкой	19
3. Тартар из красного тунца с авокадо и зеленым луком	20
4. Ассорти из морепродуктов: Креветки в кадаифской вермишели, мусс из трески, тартар из тунца, осьминог, севиче из красных креветок, гратен с морским гребешком, устрицы (2 перс)	45
5. Соте из морепродуктов в собственном соку	18
6. Севиче из красных креветок в цитрусовом ассорти, с имбирём, кориандром и овощами	26
7. Сыр буррата с классическим соусом песто, засахаренными помидорами и рукколой	16
8. Вителло тоннато нашего стиля	18
9. Хамон Сан-Даниэле с пармезаном и нарезанной грушей	18
10. Тартар из галисийской коровы светлых пород с гарниром и яичным желтком	22
11. Карпаччо из говяжьей вырезки с кремом из пармезана и песто из рукколы	21

## САЛАТЫ

12. Классический, подается в веере из помидор, авокадо, рукколы и оливкового масла первого отжима	15
13. Из трески с листовым салатом, красным перцем на гриле и фенхелем	18
14. Из маринованной утки с рукколой, грушей, ягодным винегретом и пармезаном	19
15. С теплым козьим сыром, карамелизированными яблоками с медом, изюмом и кедровыми орешками	15

## СУПЫ

16. Суп из рыбы с морепродуктами, гренками и майонезом из кальмаров	15
17. Тыквенный крем-суп с жареным гребешком на кокосовом масле	15
18. Домашний томатный крем-суп с каплями масла рукколы и страчателлой	12
19. Холодный суп из дыни с хамоном Сан-Даниэле	12

## НАША ПАСТА

20. Лингвини с 1/2 приготовленного омара, помидоры черри, с ароматом Cointreau	36
21. Спагетти Алла Китарра с морепродуктами	25
22. Равиолли с рикоттой и шпинатом в томатном соусе и сезонных овощах	18
23. Паккери с королевским крабом	36
24. Жареные лингвини с лаймовым маслом, подается с тартаром из большой красной креветки	38
25. Квадратные спагетти с моллюсками и ароматом боттарги	28
26. Тальятелле с кремом из белых грибов и фермерским яйцом	22
27. Ньюккетти с мягким сливочным сыром и лепестками артишоков	18
28. Папарделле с рагу из утки	22
29. Классическая лазанья болоньезе по аутентичному рецепту дель Эмилия-Романья	16
30. Большой тыквенный тортелло со сливочным маслом и шалфеем	18
31. Рисовая лапша в тайском стиле с овощным жульеном, креветками, соевым соусом и кокосовым молоком	16

## РИЗОТТО

32. С омаром	39
33. С большой красной креветки	45
34. С морепродуктами	32
35. Болетус с лесными грибами и кремом из пармезана	28

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

36. Лосось на гриле с соленым луком и хрустящими артишоками	24
37. Татаки из тунца в фисташковой корочке на варенье из красного лука	26
38. Омар на гриле, половина или целый, с травяным маслом	36-70
39. Канарский морской окунь в средиземноморском стиле с сушеным помидором, спаржей и цедрой лайма	24
40. Говяжья вырезка с фуа-гра в соусе Порту	35
41. Антрекот премиум тальята с малдонской солью и оливковым маслом первого отжима	35
42. Гурмэ Бургер 200гр с козьим сыром, карамелизированным луком и фуа-гра	19
43. Корейка премиум-класса с тушеным зеленым луком	48
44. Лопатка ягнёнка приготовленная при низкой температуре, 16 часов при 75°C, с картофельным пюре	32
45. Особуко в нашем стиле	28
46. Вырезка Вагю на гриле с малдонской солью	105

## ГАРНИРЫ

47. Запеченные овощи	5
48. Печеный картофель	5
49. Жареные грибы	5
50. Рис	5
51. Картофель фри или по канарски	5
52. Салат	5

## КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

53. Фокачча с розмарином	8
54. Фокачча со свежим томатом, чесноком и орегано	10
55. Фокачча с томатом, моцареллой, хамоном Сан-Даниэле, рукколой и пармезаном	20
56. Маринара с томатом, чесноком и орегано	10
57. Маргарита с томатом, моцареллой и базиликом	10
58. Вегетарианская с томатом, моцареллой и запеченными овощами	13
59. Четыре сезона с вареной ветчиной, анчоусами, артишоками и грибами	15
60. Четыре сыра с томатом или без	15

## ПИЦЦА ГУРМЕ

61. Funghi porcini с моцареллой, белыми грибами и пармезан двухлетней выдержки	18
62. Свежая и вкусная с натуральным томатом, бурратой, помидорами черри и песто по-генуэзски	18
63. Сан-Даниэле, с настоящим хамоном Сан-Даниэле, томатом и моцареллой	20
64. Морская, с мидиями, моллюсками, норвежским лобстером, креветками и маленьким кальмаром	22
65. Гуанчиале с моцареллой, песто, сушеными помидорами и тыквенным кремом	18
66. "От шеф-повара с сосиской, моцареллой, провола, помидорами черри и рукколой"	18

Уважаемый гость, если у вас есть какие-либо аллергии или непереносимости (закон 1169/2011), или вы веган или вегетарианец, мы будем рады проконсультировать вас наилучшим образом. Спросите информацию у наших сотрудников

Приятного аппетита!