

CATCH

OF THE DAY

дичье

100 г*

ТЮРБО В БЕЛОМ ВИНЕ С ЧЕСНОКОМ

1350

подаем с соусом голландез и отварным картофелем

ПАГР

990

запекаем в соли, подаем с соусом голландез и отварным картофелем

БАРАМУНДИ

850

запекаем в соли, подаем с соусом голландез и отварным картофелем

запекаем в соусе аква пацца, подаем с картофелем, томатами и оливками таджаски

МОРСКОЙ ЯЗЫК ОТ АНТОНИО

1100

запекаем в белом вине с петрушкой

+

можем приготовить, добавив соте из мидий и вонголе

1500

СИБАС

850

запекаем в соли, подаем с соусом голландез и отварным картофелем

запекаем в соусе аква пацца, подаем с картофелем, томатами и оливками таджаски

цена за 100 грамм сырого продукта любого вида приготовления

* ДНИ ПОСТАВКИ — ПОНЕДЕЛЬНИК И ЧЕТВЕРГ.

Мы обязательно подскажем вам, какая рыба есть сегодня.

RAW BAR

ПЛАТО ИЗ ЖИВЫХ МОРЕПРОДУКТОВ В СТОЛ

SIGNORINA

1-2 ЧЕЛОВЕКА

2 УСТРИЦЫ, 2 ГРЕБЕШКА, 2 МОРСКИХ ЕЖА, КРЕВЕТКИ ЭБИ

4500 руб.

BELLA SIGNORA

2-4 ЧЕЛОВЕКА

4 УСТРИЦЫ, 4 ГРЕБЕШКА, 4 МОРСКИХ ЕЖА,
КРЕВЕТКИ ЭБИ, САШИМИ ИЗ ТУНЦА БИГАЙ

8400 руб.

SIGNORA ROYAL

2-4 ЧЕЛОВЕКА

6 УСТРИЦ, 4 ГРЕБЕШКА, 4 МОРСКИХ ЕЖА, КРЕВЕТКИ ЭБИ,
САШИМИ ИЗ ТУНЦА БИГАЙ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ,
САШИМИ ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

12500 руб.

БРЕНД-ШЕФ

АНТонио ФРЕЗА

ШЕФ-ПОВАР

Тимофей МИЛЮКОВ

ИКРА

за 50 гр сырого продукта

Подаем со сметаной и оладушками

Осетр / Астрахань 4500

Лосось / Мурманск 1500

УСТРИЦЫ

Аквариум / за 1 шт.

Мы выловим и откроем свежие устрицы из наших аквариумов. Пожалуйста, уточните, какие сегодня у нас есть устрицы в ресторане.

Соус на выбор: винный уксус, понзу или домашний табаско

МОРСКИЕ ЕЖИ

Аквариум / 1 шт.

Подаем с перепелиным яйцом, соусом понзу и луком сибулет 390

ЖИВОЙ САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК

Аквариум

за 100 гр. сырого продукта 390

Сашими из гребешка с черным трюфелем и соусом понзу 1200

Крудо из гребешка с кешью, клюквой и лаймом 1100

ЖЕЛТОХВОСТ

Карпаччо с томатным соусом, чили и кинзой 2000

Сашими с понзу и черным трюфелем 2000

КРЕВЕТКИ

за 100 гр. сырого продукта 640

Сахалинские креветки эби с соусом понзу 950

Фиолетовые креветки из Сан-Ремо 1800

Красные креветки Карабинерос 2000

ДОРАДО

Подается с тремя видами соусов: домашний табаско, цитронет, понзу

Гранд карпаччо 3500
на двоих

ЛОСОСЬ

Хала с тартаром, авокадо и красной икрой 1100

ТУНЕЦ БИГАЙ

Карпаччо с каперсами с острова
Пантеллерия¹, соком томатов
и оливками таджаски 1300

Сашими с соусом понзу
и черным трюфелем 1400

Тартар с кумкватом
и цитрусовыми фруктами 1500

КАНАДСКИЙ ЛОБСТЕР

за 100 гр

Теплый тартар 1800

ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Аквариум / за 100 гр

Соус на выбор: сливочно-чесночный /
шведский соус скаген / домашний табаско

Целый краб / Нога целиком 850/1600



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

Тартар с черной икрой
и эспелетским² перцем 3500

на двоих

Карпаччо из мраморной
говядины, пармезаном
63-месячной выдержки, руколой,
старым бальзамиком, соком
томатов 2100

на двоих

1 Пантеллерия — итальянский остров с ценнейшими кустарниками каперсов, которые собираются исключительно вручную и консервируются под морской солью.

2 Эспелетский перец фр. [Piment d'Espelette] — перец благородной остроты, выращенный в особой земле в деревне Эспелет страны басков на юге Франции. Собирается исключительно вручную, без использования техники.

МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

Сыры с трюфельным медом <i>Уточняйте, пожалуйста, наличие сыров у официанта</i>	1100	Сесина де вака с томатами и черным трюфелем	1800
Оливки в фирменном маринаде	390	Кулателло ди парма с тунцом бигай	1200
Хамон Iberico Bellota Cinco Jotas 5J	3900	Крокеты из свежего тунца с домашним соусом ранч	790
Испанский сальсичон	700	Брезаола из тунца	750
Мортаделла с трюфелем	550	Кантабрийские анчоусы с кон пан томате	890

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сахалинские креветки с маскарпоне, фисташками, бергамотом, анчоусами и томатами	950	Фритто мисто с лабана и солеными лимонами	1200
Тонно Тоннато <i>свежий тунец, крем из тунца и оливок, каперсы</i>	1100	Брускетты с томатами и анчоусами	950
Буррата с сицилийскими анчоусами и лаймом	850	Брускетты с камчатским крабом, страчателлой и томатами	1500
Запеченные маринованные перцы с козьим сыром	650	Цветная капуста с пьемонтским кремом Bagna càuda ¹ из анчоусов и пармезаном	650
Пармиджана из баклажанов	650	Карпаччо из артишоков с боттаргой и пармезаном	2200

1 Bagna càuda [ˈbɑɲɑ ˈkɑɟɑ] — итальянский горячий соус из анчоусов и чеснока родом из Пьемонта.

ПИЦЦА

ПИЦЦУ МЫ ГОТОВИМ В ИЗРАИЛЬСКОМ ПРОЧТЕНИИ В ИТАЛЬЯНСКОЙ ПЕЧИ MORELLO FORNI. ТЕСТО ЗАМЕШИВАЕМ СРАЗУ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МУКИ И КАК ДЛЯ ПИТЫ ДОБАВЛЯЕМ В НЕГО МАСЛО И МОЛОКО: ТАК ОНО ПОЛУЧАЕТСЯ И ВОЗДУШНЫМ, И СЛИВОЧНЫМ.

Путанеска <i>каперсы, анчоусы, оливковое масло, чеснок</i>	850	Сицилийский тунец, карамелизированный лук в сидре	1350
Страчателла, томаты, базилик, старый 12-летний бальзамик	750	Мортаделла, фисташки, страчателла	850
		Сыр скаморца, черный трюфель	1400

САЛАТЫ

Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом	590	С камчатским крабом, апельсином и малиной	1500
Израильский салат с тахини	450	Табуле со свежим сибасом и домашним йогуртом	950
Салат с сельдереем, фенхелем и кантабрийскими анчоусами	850	Кейл, авокадо, пакчой, жареный сыр халуми, соус из руколы	690

СУПЫ

Чечевичный с креветками	850	Томатный с морепродуктами из Апулии ¹	1500
Бульон из цесарки с тортеллини	550		

¹ Апулия (от др.-греч. Απουλία; итал. Puglia [ˈpuʎːa]) — область на юго-востоке Италии, славящаяся превосходной едой и особенно морепродуктами.

ПАСТА

ЕЖЕДНЕВНО МЫ ДЕЛАЕМ ПАСТУ ИЗ ДВУХ ВИДОВ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ
SEMOLA DI GRANO DURO И FARINA DI GRANO TENERO,
А ФАБРИЧНУЮ* ИСПОЛЬЗУЕМ ОТ ЛУЧШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Спагетти Кон Кростачи* фиолетовые креветки из Сан-Ремо, аргентинские креветки, краб, лангуст, мидии, вонголе <i>на 3 - 4 гостя</i>	14000	Спагетти «Алла Китарра» ¹ с камчатским крабом и красной икрой	1800
Каламарата с лангустом, страчателлой и руколой* <i>на двоих</i>	9900	Мафальде с лисичками и черным трюфелем	1900
Ригатони фламбе с лососем и красной икрой <i>на двоих</i>	2900	Кампанелле с рагу из осьминога и солеными лимонами	1200
Зитти с рагу из бычьих хвостов и пекорино романо*	790	Спагетти Фрутти ди Маре с мидиями, осьминогами, дорадо, вонголе, кальмарами и креветками	1900
Ньокетти сарди, качо э пепе с крабовым биском	850	Лингвини с вонголе и морскими ежами*	1800
Спагетти по-сардински с боттаргой и пекорино сардо*	950	-----	-----

РИЗОТТО

ДЛЯ РИЗОТТО МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ РИС CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО
МАРКИ FERRON

Ризотто с чернилами каракатицы, карпаччо из гребешков и черным трюфелем	1900	Ризотто алло Сколио креветки, мидии, вонголе, кальмар	1400
		Ризотто с камчатским крабом и вонголе	1400

1 Спагетти «Алла Китарра» (итал. Spaghetti alla chitarra [spə'geti ala kitarra]) — классические спагетти региона Абруццо, сделанные вручную на деревянной раме с продольно натянутой тонкой проволокой, напоминающей гитарные струны — отсюда и происходит название спагетти.

ГОРЯЧЕЕ

Соте из мидий и вонголе в белом вине	1200	Ребра ягненка с домашним соусом сальса верде и сладким картофелем	2200
Осьминог по-сицилийски	2400	Бок ягненка с бейби-картофелем и шалфеем <i>на 2 - 3 гостя</i>	5500
Дорадо в соусе храйме	1700	Бистекка алла фиорентина, от 1 кг цена за 100 гр. <i>на 2 - 3 гостя</i>	950
Палтус по-милански с черным трюфелем	3500	Стейк из мраморной говядины с зеленым перцем	1900
Стейк из лосося с белой спаржей	1700		

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с красной икрой	550	Зеленая спаржа на пару	900
Жареный шпинат	390		

ПЕКАРНЯ

КАЖДОЕ УТРО МЫ ПЕЧЕМ ХЛЕБ И ИЗРАИЛЬСКУЮ ВЫПЕЧКУ.
НАМ ВАЖНО, ЧТОБЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ У ВАС НА СТОЛЕ
БЫЛА ВКУСНАЯ СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА.

ИЕРУСАЛИМСКИЙ БЕЙГЛ	150	МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ЖИВОЙ 88-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ	250
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	550	ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС БАБКА ²	450
<i>бейгл, хала, многозерновой хлеб на живой 88-летней закваске</i>		<i>шоколад, яблоко-корица, ягоды</i>	
ХАЛА ¹	250		

1 Хала (ивр. חלה) — традиционный еврейский хлеб в форме «косички». В нем невероятное количество истории, традиций, дани прошлого, уважения, восхищения и праздника. Хала самый традиционный праздничный, сдобный, красивый, вкусный еврейский хлеб.

2 Бабка — Вавка означает бабушка, имея в виду бабушек в Шаббат, которые готовили этот десерт из оставшейся халы: скручивали ее с корицей, семенами, грецкими орехами и маком. Шоколад в бабку не добавляли, пока евреи не приехали в Нью-Йорк. Тогда, шоколад стал более доступным, и поэтому евреи заменили им корицу.

ATTENZIONE

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ЗАРАНЕЕ
О НЕПЕРЕНОСИМОСТИ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ИЛИ АЛЛЕРГИИ.

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ,
ПОСЛЕДНИЙ ЗАКАЗ НА КУХНЮ МЫ ПРИНИМАЕМ:

ПОНЕДЕЛЬНИК - ЧЕТВЕРГ
ДО 23:15, БАР РАБОТАЕТ ДО 0:00

ПЯТНИЦА - СУББОТА
ДО 01:00, БАР РАБОТАЕТ ДО 02:00

ВОСКРЕСЕНЬЕ
ДО 23:15, БАР РАБОТАЕТ ДО 0:00

ПО БУДНЯМ С 12.00 ДО 16.00
НА БЛЮДА ИЗ МЕНЮ
ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 15%

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор
в размере 15% от суммы счета. Если вы хотите, чтобы
мы открыли и сервировали ваше вино, то в счет будет
включен пробковый сбор в размере 3000 руб.
(за каждую бутылку 0,75).

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД SEASIGNORA.RU

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.
Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с информацией для потребителя
находится в уголке потребителя. Представляется гостям по первому требованию.

ГОСТИНАЯ CASA DELLA SIGNORA —
ИДЕАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО
ДЛЯ ВАШЕГО СОБЫТИЯ

CASA DELLA SIGNORA



МЫ С РАДОСТЬЮ ВОЗЬМЕМ НА СЕБЯ
ОРГАНИЗАЦИЮ ВАЖНОГО СОБЫТИЯ. ОТДЕЛЬНЫЙ
ЗАЛ ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КАМЕРНЫХ
МЕРОПРИЯТИЙ С УЧАСТИЕМ ДО 30 ГОСТЕЙ.

Для организации события обратитесь к нашему
управляющему Роману +7 (931) 357-09-92
r.madatov@antogroup.ru

КАЖДЫЙ ДЕНЬ ЗАВТРАКИ
ОТ АНТОНИО ФРЕЗА.

ПО БУДНЯ 09:00 - 16:00
ПО ВЫХОДНЫМ 10:00 - 16:00



ЯИЧНИЦА С БОТТАРГОЙ, БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ
И БЕЙГЛЫ С ПРОШУТТО И ТРЮФЕЛЕМ!
ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА С БРЕЗАОЛОЙ ИЗ ТУНЦА
И ГРАНОЛА С ОРЕХОВОЙ ДУККОЙ!
УСТРИЦЫ И ШАМПАНСКОЕ, RAW-БАР И КОКТЕЙЛИ,
СИФУД И DOLCE VITA!

По утрам у Антонио Фреза теперь на открытом огне подрумянивают пышные голландские панкейки, возле столов перед гостями взбивают омлет со свежими артишоками и пармезаном, а в баре смешивают специальный утренний беллини. Матча и каша из киноа на кокосовом молоке с цукатами? Шампанское и запеченная под соусом марнье устрица? Латте и круассан с заварным кремом на травяном ликере? Скажи своему идеальному завтраку — Sea, Signora!

GIFT, SIGNORA!



ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ SEA SIGNORA GIFT CARD

Лучший подарок — это эмоции: от встречи с любимыми, от гастрономического путешествия в компании итальянского шефа Антонио Фреза, свежайшей рыбы и морепродуктов исключительного качества, домашней итальянской пасты, безупречного вина, звона бокалов и смеха неравнодушных людей.

НОМИНАЛЫ КАРТ: 15000, 30000, 50000

Оформить сертификат можно в ресторане или позвоните нам по тел. +7 931 357-09-92 и мы обязательно предложим удобный способ для онлайн-оплаты сертификата и обсудим возможность доставки его по нужному адресу.

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Сладости штучного производства с особой палитрой вкусов.

Конфеты 3 видов:

кориандр с попкорном из риса и трюфель с кедровыми орехами —

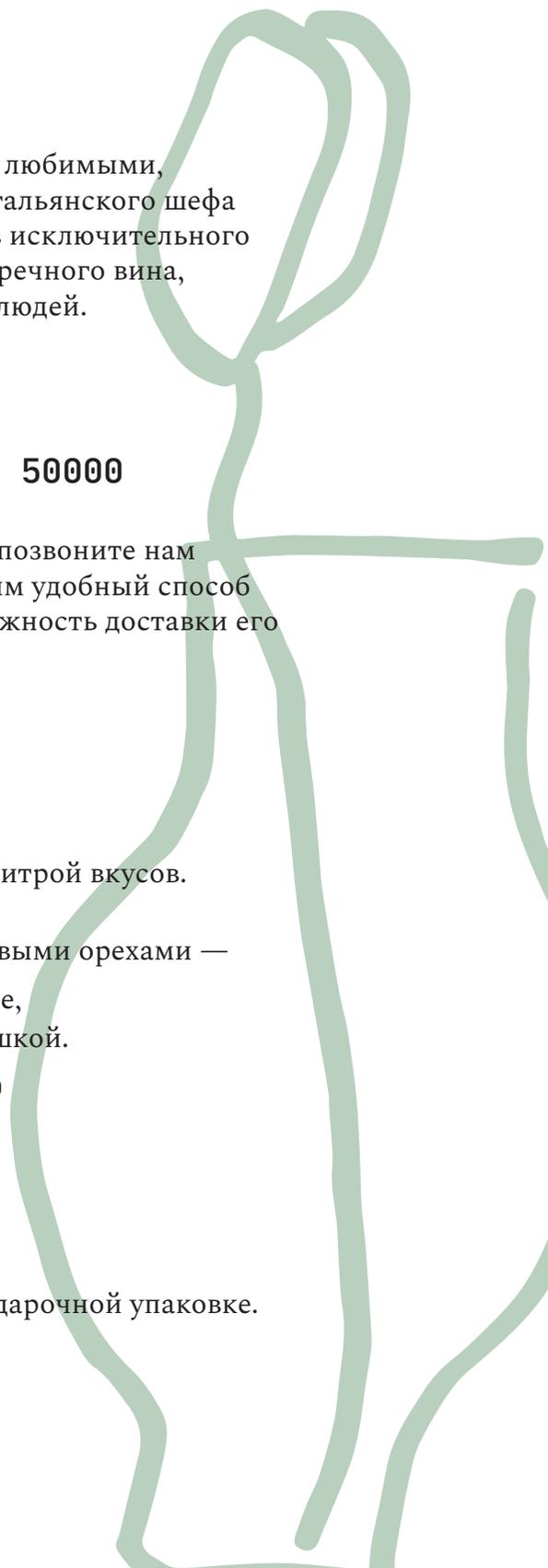
обе в молочном и темном шоколаде,
в белом — бергамот с жареной фисташкой.

Набор из 9 конфет – 1300 р

НАБОР ВИННЫХ БОКАЛОВ

Фирменные бокалы с гравировкой Sea, Signora в подарочной упаковке.

2 шт. – 3500 р



МАММА МΙΑ, SIGNORA!

МЫ С КОМАНДОЙ ОТКРЫЛИ ТРАТТОРИЮ MARSO POLO — НОВЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН ВОЗЛЕ МАРСОВА ПОЛЯ. ОТДЕЛЬНЫЙ ОСОБНЯЧОК В МИХАЙЛОВСКОМ САДУ У СПАСА НА КРОВИ РЕКОНСТРУИРОВАЛИ И ОБСТАВИЛИ КАК ФАМИЛЬНЫЙ ДОМ В МОЕЙ ЛЮБИМОЙ ТОСКАНЕ, ГДЕ Я ВЫРОС, И КОРМИМ ТАМ МЯСНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ РОДОМ ИЗ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ, ПАСТАМИ И ВОЗДУШНОЙ ПИЦЦЕЙ ИЗ ПЕЧИ: НА КОМПАНИЮ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВОЗЬМИТЕ МЕТРОВУЮ UN METRO!
ЖДЕМ ВАС В ГОСТИ В MARSO POLO!



Follow us vk.com/marsopolo



marsopolo.ru

+7 921 911 5010

Наб. Канала Грибоедова 2В

12:00 - 00:00