

MONZA



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ • STARTERS

Сезонные устрицы 3 шт. Seasonal oysters 3 pcs.	1500 ₽
Крудо из сибаса с овощной гранитой и майо понзу Sea bass crudo	700 ₽
Татаки из тунца с луковым майо Tuna tataki with onion sauce	1050 ₽
Карпаччо из говядины с трюфельным кремом и чёрным чесноком Beef carpaccio with truffle sauce and black garlic	950 ₽
Карпаччо из осьминога с лимонным кремом Octopus carpaccio with lemon sauce	1400 ₽
Тартар из лосося с пастернаком и кольраби Salmon tartare with parsnips and kohlrabi	950 ₽
Тартар из говядины с мороженым из соевого соуса Beef tartare with soy sauce ice cream	900 ₽
Буррата с томатами Burrata with tomatoes	750 ₽
Паштет из куриной печени с солёной вишней и маскарпоне Chicken liver pate with salted cherries and mascarpone	700 ₽
Вителло тоннато Vitello tonnato	800 ₽
Итальянские мясные деликатесы Italian meat plate	1200 ₽
Ассорти итальянских сыров Italian cheese plate	1300 ₽
Антипаста оливки / вяленые томаты / артишоки Antipasti olives / sun-dried tomatoes / artichokes	650 ₽

МОРЕПРОДУКТЫ • SEAFOOD

Мидии в соусе горгонзола (на одного / на двоих) Mussels with gorgonzola sauce (for one / for two)	850/1600 ₽
Аргентинские креветки гриль с грушевым чатни Grilled argentine shrimp	1400 ₽
Гребешок с цветной капустой, соусом горгонзола и трюфелем Scallop with cauliflower and truffle	1900 ₽
Краб с мороженым из кукурузы и маринованной свеклой Crab with corn ice cream	1800 ₽
Креветки с белыми грибами и трюфельным пюре из пастернака Shrimp with porcini mushrooms	1400 ₽
Осьминог с картофельным gratenom и кремом чоризо Octopus with potato gratin and chorizo sauce	2300 ₽
Морепродукты на гриле мидии / вонголе / гребешок / краб / кальмар / аргентинские креветки / осьминог Grilled seafood mussels / vongole / scallop / crab / squid / shrimp / octopus	4500 ₽
Плато морепродуктов Grilled seafood platter	9500 ₽

* К любому блюду по желанию можно добавить
черный трюфель

* You can optionally add black truffle to any dish

1г 200 ₽

БРУСКЕТТЫ И ХЛЕБ • BRUSCHETTAS AND BREAD

Брускетта с говяжьими щеками и чимичурри Bruschetta with beef cheek	320 ₽
Брускетта с икрой из оливок Bruschetta with olives	220 ₽
Брускетта с куриным паштетом и карамелизированным луком в хересовом вине Bruschetta with chicken pate	220 ₽
Брускетта с крабом и авокадо Bruschetta with crab and avocado	750 ₽
Ассорти брускетт <i>щеки / оливки / паштет</i> Assorted bruschettas <i>beef cheek / olives / chicken pate</i>	750 ₽
Хлеб с копченой солью и маслом из чёрного чеснока Bread with garlic butter	250 ₽

РИМСКАЯ ПИЦЦА • ROMAN PIZZA

Маргарита с копченым скаморца Margherita with smoked scamorza	600 ₽
С мортаделлой и фисташковым песто Mortadella pizza with pistachio pesto	700 ₽
С лососем, маскарпоне и трюфельным маслом Salmon pizza with mascarpone and truffle oil	800 ₽

САЛАТЫ • SALADS

Греческий салат Greek salad	650 ₽
Овощной салат с пастой из семечек Vegetable salad	450 ₽
Салат с тунцом, кенийской фасолью и трюфельным кремом Tuna salad with beans and truffle sauce	1300 ₽
Салат с подкопченной уткой, рикоттой и манго Salad with smoked duck, ricotta and mango	800 ₽
Зеленый салат с авокадо и тартаром из креветок Green salad with avocado and shrimp tartare	850 ₽
Салат с осьминогом, печеным картофелем и укропным кремом Salad with octopus, baked potatoes and dill cream	1500 ₽
Стейк-салат с топинамбуром и пармезаном Steak salad with parmesan	1100 ₽

СУПЫ • SOUPS

Минестроне на овощном бульоне Minestrone	400 Р
Минестроне с телятиной Minestrone with veal	800 Р
Гаспачо Gazpacho	550 Р
Гаспачо с крабом Gazpacho with crab	1200 Р
Сливочный суп с лососем и эстрагоном Creamy soup with salmon	700 Р
Качукко с морепродуктами Cacciucco with seafood	900 Р
Тайский суп с креветками Thai shrimp soup	950 Р

ПАСТА И РИЗОТТО • PASTA AND RISOTTO

Фетучини с крабом в соусе биск с вешенками Fettuccine with crab and oyster mushrooms	1300 Р
Спагетти nero с морепродуктами Spaghetti nero with seafood	1200 Р
Паккери с креветками и фисташковым песто Paccheri with shrimp and pistachio pesto	1300 Р
Букатини с вонголе в сливочно-цитрусовом соусе Bucatini with vongole and creamy citrus sauce	850 Р
Лингвини с тартаром из тунца Linguine with tuna tartare	1200 Р
Равиоли с бычьими хвостами, шалфеем и козьим сыром Oxtail ravioli	550 Р
Равиоли с олениной, вяленой морковью и малиной Venison ravioli	650 Р
Ризотто с пармой, горгонзолой и виноградом Risotto with parma ham, gorgonzola and grapes	700 Р
Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем Risotto with porcini mushrooms and truffle	900 Р

* Любую пасту по желанию можно заменить на безглютеновую

* Any pasta can be substituted for gluten-free if desired

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА · MAIN COURSES

Стейк из лосося с пюре из жженой цветной капусты с фундуком Salmon steak with cauliflower puree and hazelnuts	1500 Р
Дальневосточная черная треска с кремом из вяленых томатов и соусом из жженого сена Sablefish with sun-dried tomato cream and burnt hay sauce	1200 Р
Сибас с копченым бермонте Sea bass with smoked Beurre Monte sauce	1500 Р
Цыпленок с трюфельным ризотом и маринованными цукини Chicken with truffle risotto and marinated zucchini	800 Р
Стейк филе миньон с пюре из земляной груши и соусом из чернослива Filet mignon steak	1800 Р
Стейк из оленины со свеклой и шоколадным соусом Venison steak with beetroot and chocolate sauce	1200 Р
Стейк рибай с маслом кафе-де-пари Ribeye steak with Cafe de Paris sauce	3200 Р
Томленные щечки телят с кремом из сельдерея и соусом порто Veal cheeks with celery cream and porto sauce	1200 Р
Брискет в пивной глазури с обжаренным картофелем и яблоками в глинтвейне Brisket in beer glaze with roasted potatoes	1400 Р

ГАРНИРЫ · SIDE DISHES

Овощи на гриле Grilled vegetables	450 Р
Обжаренный картофель с сырной пеной Roasted potatoes with cheese foam	280 Р
Шпинат, припущенный с фундуком Spinach with hazelnuts	600 Р
Рис жасмин Jasmine rice	250 Р
Брокколи с пармезаном и чесноком Broccoli with parmesan and garlic	450 Р

ДЕСЕРТЫ · DESSERTS

Бриошь в карамели с мороженым ваниль-боб тонка Brioche with caramel and ice cream	420 Р
Медовик с кули маракуйя Honey cake with passion fruit puree	400 Р
Шкатулка тирамису Tiramisu	450 Р
Ромовая баба с мандариновым кремом, грушей и карамельно-мандариновым мороженым Baba au rhum with pear and caramel-tangerine ice cream	380 Р
Ассорти конфет Assorted candies	400 Р
Павлова на аквафабе с овсяно-манговой намелакой (без лактозы, глютена, яиц) Pavlova on aquafaba with oatmeal-mango cream (lactose-free, gluten-free, no eggs)	450 Р
Сорбет Sorbet	150 Р
Мороженое Ice cream	150 Р

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ · FRUITS AND BERRIES

Сезонные фрукты Seasonal fruits	850 Р
Плато сезонных фруктов Seasonal fruits platter	3500 Р
Ягодная тарелка Berry plate	2900 Р

* Просим Вас предупредить заранее о непереносимости
определенных продуктов

* Please let us know in advance if you have any food intolerance

