

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Fish Starter

- Тартар из моллюсков, с ароматом лимона, с икрой и оливковым маслом, с соусом из сыра Burrata** € 55,00
Shellfish tartare lemon scented with caviar and fancy olive oil dressing, garnished with burrata cheese sauce
- Композиция свежих морских деликатесов: устрицы, моллюски, карпаччо и тартар** € 60,00
Composition of raw seafood delicacies: oysters, shellfish, carpaccio and tartare
- Горячая закуска из трех небольших блюд** € 40,00
Selection of three small hot tastings
- Запеченные мальки глубоководных каракатиц, деликатно ароматизированные чесноком, с кремом-пюре из фиолетового картофеля** € 30,00
Gratin of seabed baby squid, delicate garlic aroma, cream of violet potatoes
- Сэндвич из трильи (рыба барабулька) и салат скарола с гаспаччо из зеленых помидоров** € 30,00
Red mullet and escarole sandwich on green tomato gazpacho
- Припущенный хвост лангустина с томатной эмульсией, кусочками бурраты и свекольной пудрой** € 30,00
Slightly cooked langoustine tail, emulsion of tomatoes, burrata shreds and beetroot powder
- Теплый салат из морепродуктов с перловой крупой, сезонными овощами и свежими помидорами** € 35,00
Warm seafood salad with barley, diced tomatoes and seasonal vegetables
- Запеченные морские гребешки в овощной пене с ароматом сухого вермута** € 35,00
Pan seared scallops on a vegetable foam with the scent of dry Vermouth
- Филе рыбы соле с морковью, приготовленное разными способами, с эссенцией хрена** € 30,00
Fillet of sole with carrots cooked in different ways and horserdich essence

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ОВОЩЕЙ

Land Starter

- Салат Капрезе от шефа (итальянский флаг в стакане)** € 20,00
The Chef's caprese (the italian flag in a glass)
- Флан из цуккини с пармезаном фондю и стружкой из сезонных трюфелей** € 40,00
Zucchini flan on Parmesan cheese fondue and truffle shavings
- Тартар из пьемонтской говядины, с соленой рикоттой, вишневым уксусом и картофельными чипсами** € 30,00
Fassona beef tartare with a salty ricotta cheese dressing, cherry vinegar and potato chips
- Рулет из гусиной печени с пикантным тыквенным джемом и десертным вином Sauternes** € 40,00
Torchon of foie gras served with spicy pumpkin jam and accompanied by Sauternes
- Медальоны из сельдерея с овощным фондю, приправленные тремя видами уксуса и трюфельной икрой** € 25,00
Celeriac medallion with a vegetable fondue prepared with three vinegars and truffle caviar

ПЕРВЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Fish First Courses

- Баветте с рыбным соусом - знаменитая классика (паста с соусом из мелких кальмаров, креветок, каракатиц и норвежских омаров)** € 35,00
"Bavette on fish" - A famous classic - Pancooked pasta blended with scampi, baby squid, cuttle fish and golden shrimps
- Спагетти Версильезе - традиционное местное блюдо (паста с соусом из мидий, моллюсков и свежих помидоров)** € 30,00
"Spaghetti Versilia Style" - A traditional local dish
Pasta with cockles, razor clams, mussels and fresh tomatoes
- Ризотто с желтыми помидорами, соусом из базилика со сливочным маслом, и креветками** € 40,00
Pizza and langoustine in a risotto (min 2 pers.)
- Ароматный суп из моллюсков, белой рыбы и креветок** € 35,00
Fragrant clams soup with white fish and shrimps
- Каламарата (короткая и широкая паста) с кремом из кальмара и рыбой-гарнард, приправленная красным перцем** € 30,00
Calamarata, (short and thick pasta) with squid cream and gurnard fish, red pepper powder on top
- Паста «Лингуини лимон и перец» с местными кальмарами и маринованными кабачками** € 35,00
Linguina lemon and pepper with local squid and marinated courgettes
- Домашние равиоли, тушеные с картофелем, моллюсками и эссенцией лемонграсса, с тартаром из креветок** € 35,00
Homemade ravioli stuffed with potatoes, shellfish and lemongrass essence, finish with a prawns tartar

ПЕРВЫЕ МЯСНЫЕ И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Land First Courses

- Домашние равиоли с начинкой из сыра рикотта и шпината в креме из овечьего сыра и трюфельными хлопьями** € 40,00
Homemade ravioli filled with ricotta cheese and spinach on a cream of sheep cheese and truffle flakes
- Ризотто из риса "Карнароли", тушенное в вине Vin Santo, с сыром пармиджано, с кубиками фуагра (блюдо заказывается минимум на двоих)** € 40,00
Risotto Carnaroli creamed with Parmesan cheese and Vin Santo with cubes of foie gras on top (min. 2 pers.)
- Суп-крем из гарфаньянской пшеницы с красной соранской фасолью** € 25,00
Cream of Garfagnana spelt and Sorana red beans
- Домашние тальолини с томатным соусом и свежим базиликом** € 20,00
Homemade Tagliolini with tomatoes sauce and fresh basil

ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Fish Main Courses

Свежевыловленная рыба, запеченная с овощами, с соусом из черного чеснока € 35,00
Catch of the day baked with vegetable and black garlic sauce

Купол из морского окуня на пару с цикорием разных консистенций € 35,00
Steamed dome of wild sea bass with chicory in different consistencies

Королевский лангустин, запеченный или приготовленный на пару с домашним майонезом и белой фасолью € 50,00
King size langoustine steamed or baked, served with homemade mayonnaise and white beans

Нарезка из рыбы риччолы с маринованным салатом индивия, приправленная майонезом алла Кампари и крапивным соусом € 35,00
Sliced amberjack with marinated endives, Campari mayonnaise and nettle sauce

Лобстер, приготовленный на сковороде, с соусом из иерусалимского артишока и запеченным амарантом € 55,00
Pan seared lobster with jerusalem artichoke sauce and puffed amaranth

Маринованное филе трески с бобовым кремом и крошкой ветчины "Pata Negra" € 30,00
Marinated cod fillet, on a cream of broad beans and patanegra ham crumble

Запеченные мальки кальмаров с овощным мильфеем € 40,00
Baby squid oven baked with vegetable millefeuille

Ассорти из рыбы и морепродуктов на пару (лобстер, лангустин, креветки и белая рыба) с изысканными соусами € 55,00
Boiled fish mix (lobster, langoustine, prawns and white fish) accompanying with fancy sauces

ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Land Main Courses

Говяжье филе с свеклой, мягким кремом из хрена и соусом Бароло € 45,00
Great fillet of beef with beetroot, mild horseradish cream and Barolo sauce

Телячьи щеки, тушеные при низкой температуре, с картофельным пюре € 35,00
Cheek of veal, braised at a low temperature on a bed of mash potatoes

Эскалоп из гусиной печени с мелкими маринованными персиками, трюфелем, и Шерри € 40,00
Escalope of goose liver with small marinated peaches with truffle and Sherry reduction

Dessert

Хрустящие вафли с муссом из белого и молочного шоколада, подается с взбитыми сливками, украшенными крошкой темного шоколада.

Cruchy wafer with a white and milk chocolate mousse
served with whipped cream, garnished with dark chocolate crumble

Тирамису с кофейной глазурью.

Tiramisù on coffee icing

Пастьера Наполетана (открытый сладкий пирог с начинкой из творога рикотты и сладкой вареной пшеницы), подается с соусом из цветков апельсина.

Neapolitan pastiera served with orange blossom sauce
(shortcrust pastry filled with ricotta and boiled wheat)

Вариация шоколадного и орехового крема, подается в стакане.

Variation of hazelnut and chocolate cream served in a glass.

Парфе из граната с салатом из красных ягод, украшенное маракуйей.

Pomegranate parfait with a red berry salad garnished with passion fruit.

Десерт € 15,00
Dessert

Выбор щербетов € 10,00
Selection of sorbets

Выбор сыров
Selection of cheese

Десертные вина
(цена за один бокал)

Sweet wine by the glass

Passito di Pantelleria Ben Ryé	‘17	Donna Fugata	€ 15,00
Muffato della Sala	‘16	Antinori	€ 20,00
Moscato d’Asti - Bricco Quaglia	‘20	La Spinetta	€ 10,00
Sauternes	‘16	Château Gravas	€ 15,00

ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ



T A S T I N G M E N U '

Композиция свежих морских деликатесов: моллюски, карпаччо и тартар
Composition of raw seafood delicacies: shellfish , carpaccio and tartare

**Филе рыбы соле с морковью, приготовленное разными способами,
с эссенцией хрена**
Fillet of sole with carrots cooked in different ways and horserdich essence

Запеченные морские гребешки в овощной пене с ароматом сухого вермута
Pan seared scallops on a .vegetable foam with the scent of dry Vermouth

**Каламарата (короткая и широкая паста) с кремом из кальмара и рыбой-гарнард,
приправленная красным перцем**
Calamarata, (short and thick pasta) with squid cream and gurnard fish,
red pepper powder on top

Свежевыловленная рыба, запеченная с овощами, с соусом из черного чеснока
Catch of the day baked with vegetable and black garlic sauce.

Десерты
Dessert

Coffee

110,00 € на человека (на каждого гостя за столом) , за исключением вин.
€ 110,00 (for the whole table, wines excluded)

ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ



T A S T I N G M E N U '

Припущенный хвост лангустина с томатной эмульсией, кусочками бурраты и свекольной пудрой
Slightly cooked langoustine tail, emulsion of tomatoes, burrata shreds and beetroot powder

Филе рыбы соле с морковью, приготовленное разными способами, с эссенцией хрена
Fillet of sole with carrots cooked in different ways and horserdich essence

Сэндвич из триньи (рыба барабулька) и салат скарола с гаспаччо из зеленых помидоров
Red mullet and escarole sandwich on green tomato gazpacho

Паста «Лингуини лимон и перец» с местными кальмарами и маринованными кабачками
Linguina lemon and pepper with local squid and marinated courgettes

Лобстер, приготовленный на сковороде, с соусом из иерусалимского артишока и запеченным амарантом
Pan seared lobster with jerusalem artichoke sauce and puffed amaranth

Десерты

Dessert

Coffee

135,00 € на человека (на каждого гостя за столом) , за исключением вин.
€ 135,00 (for the whole table, wines excluded)

ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ



T A S T I N G M E N U '

Припущенный хвост лангустина с томатной эмульсией, кусочками бурраты и свекольной пудрой

Slightly cooked langoustine tail, emulsion of tomatoes, burrata shreds and beetroot powder

Теплый салат из морепродуктов с перловой крупой, сезонными овощами и свежими помидорами

Warm seafood salad with barley, diced tomatoes and seasonal vegetables

Сэндвич из трилы (рыба барабулька) и салат скарола с гаспаччо из зеленых помидоров

Red mullet and escarole sandwich on green tomato gazpacho

Баветте с рыбным соусом - знаменитая классика (паста с соусом из мелких кальмаров, креветок, каракатиц и норвежских омаров)

“Bavette on fish” - A famous classic -
Pancooked pasta blended with scampi, baby squid, cuttle fish and golden shrimps

Купол из морского окуня на пару с цикорием разных консистенций

Steamed dome of wild sea bass with chicory in different consistencies.

Десерты

Dessert

Coffee

110,00 € на человека (на каждого гостя за столом) , за исключением вин.
€ 110,00 (for the whole table, wines excluded)

Шампанские и игристые вина (цена за один бокал)

Champagne and Sparkling Wines

Dom Pérignon	Moët Chandon	2010	€ 50,00
Brut Premier	Louis Roederer		€ 20,00
Franciacorta Cabochon	Monterossa		€ 15,00
Brut Rosé	Ruinart		€ 25,00

Белые вина (цена за один бокал)

White Wines

Vermentino	Ottaviano Lambruschi	2020	€ 10,00
Gewürztraminer Kolbenhof	Hofstätter	2018	€ 15,00
Trebbiano	Tenuta di Capezzana	2018	€ 10,00
Pouilly Fumé (Sauvignon)	Baron de Ladoucette	2019	€ 15,00
Cervaro della Sala	Marchesi Antinori	2019	€ 25,00

Розовое вина (цена за один бокал)

Rose Wines

A (Aleatico)	Aldobrandesca (Antinori)	2020	€ 15,00
--------------	--------------------------	------	---------

Красные вина (цена за один бокал)

Red Wines

Gattinara (Nebbiolo)	Giacomo Conterno (Nervi)	2017	€ 15,00
Dulcamara	I Giusti & Zanza	2015	€ 10,00
Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto	Banfi	2016	€ 25,00
Flaccianello della Pieve	Fontodi	2016	€ 50,00
Pinot Noir	Anselmet	2019	€ 15,00

Минеральная вода

Waters

S. Bernardo	0,750 cl	Италия Italy	без газа natural	€ 5,00
S. Bernardo	0,750 cl	Италия Italy	газированная sparkling	€ 5,00
S. Pellegrino	0,750 cl	Италия Italy	газированная sparkling	€ 5,00
Perrier	0,750 cl	Франция France	газированная sparkling	€ 5,00
Voss	0,800 cl	Норвегия Norway	без газа natural	€ 10,00
Voss	0,800 cl	Норвегия Norway	газированная sparkling	€ 10,00

Пиво

Beer

Cento Volte Forte	Birrificio Del Forte	(4.0 % Alc.) 33 cl.	€ 10,00
Regina del Mare	Birrificio Del Forte	(8.0 % Alc.) 33 cl.	€ 10,00
2 Cilindri	Birrificio Del Forte	(5.0 % Alc.) 33 cl.	€ 10,00

