

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Fish Starter

Тартар из моллюсков, с ароматом лимона, с икрой и оливковым маслом, украшенный соусом из сыра Буррата Shellfish tartare lemon scented with caviar and fancy olive oil dressing, garnished with burrata cheese sauce	€ 55,00
Композиция из свежих морских деликатесов: устрицы, моллюски, карпаччо и тартар Composition of raw seafood delicacies: oysters, shellfish, carpaccio and tartare	€ 60,00
Горячая закуска из трех небольших блюд Selection of three small hot tastings	€ 45,00
Запеченные мальки глубоководных каракатиц, деликатно ароматизированные чесноком, с кремом-пюре из фиолетового картофеля Gratin of seabed baby squid, delicate garlic aroma, cream of violet potatoes	€ 30,00
Сэндвич из трини (рыба барабулька) и салат скарола с гаспаччо из зеленых помидоров Red mullet and escarole sandwich on green tomato gazpacho	€ 30,00
Припущенный лангустин с эмульсией из желтых помидоров, козьим сыром Сент-Мор-де-Турен и томатной пудрой Slightly cooked langoustine, emulsion of yellow tomatoes, Saint-Maure de Touraine cheese and tomatoes powder	€ 30,00
Теплый салат из морепродуктов с ячменем, сезонными овощами и свежими помидорами Warm seafood salad with barley, diced tomatoes and seasonal vegetables	€ 35,00
Запеченные морские гребешки в эмульсии из перченых мидий Pan seared scallops on an emulsion of peppery mussels	€ 35,00
Филе рыбы соле с сезонной капустой, воздушными свиными шкварками, и эссенцией цветков василька Fillet of sole with seasonal cabbage, crackling and cornflower essence	€ 30,00

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ОВОЩЕЙ

Land Starter

Салат Капрезе от Шефа The Chef's caprese	€ 20,00
Флан из цуккини с пармезаном фондю и стружкой из сезонных трюфелей Zucchini flan on Parmesan cheese fondue and truffle shavings	€ 40,00
Тартар из пьемонтской говядины, с яичным желтком, маринованным в джине Fassona beef tartare with gin-marinated egg yolk.	€ 30,00
Рулет из гусиной печени с пикантным тыквенным джемом Torchon of foie gras served with spicy pumpkin jam	€ 40,00
Панна котта из местного овечьего сыра Скополато, с крошкой грецкого ореха и каштановым медом Panna cotta prepared with local pecorino cheese (Scoppolato), walnut crumble and honey	€ 25,00

ПЕРВЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

First Courses Fish

- 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 € 35,00
- Спагетти Версильезе - традиционное местное блюдо**
(паста с соусом из мидий, моллюсков и свежих помидоров)
"Spaghetti Versilia Style" - A traditional local dish
Pasta with cockles, mussels and fresh tomatoes € 30,00
- Ризотто Карнароли с арахисовым маслом и филе скумбрии,**
маринованным с бергамотом (порция на 2 человек)
Risotto Carnaroli creamed with peanut butter and mackerel fillets
marinated with bergamot (min 2 pers.) € 35,00
- Ароматный суп из моллюсков, белой рыбы и креветок**
Fragrant clams soup with white fish and shrimps € 35,00
- Неаполитанские фузиллони (спиралевидная паста) с красной кефалью**
Neapolitan Fusillone (spiral-shaped pasta) served with red mullet creativity € 30,00
- Домашние яичные тальолини с соусом из сельдерея, саликорнии,**
белой рыбы и морепродуктов
Homemade egg tagliolini served with celery sause, glasswort, white fish and seafood € 35,00
- Домашние равиоли с картофелем и моцареллой буйволицы, вареными**
свекольными листьями и буйабесом из каракатацы
Homemade ravioli stuffed with potatoes and buffalo mozzarella,
simmered chard and cuttlefish bouillabaisse € 35,00

ПЕРВЫЕ МЯСНЫЕ И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

First Courses Land and Vegetables

- Домашние равиоли с начинкой из козьего сыра и фуагра, с куриной боттаргой**
Homemade ravioli filled with goat chees and foie gras, finished with chicken roe € 40,00
- Ризотто из риса "Карнароли" с сан-джиминьянским шафраном и телячими**
потрошками в вине Вин Санто (блюдо заказывается минимум на двоих)
Risotto Carnaroli creamed with saffron of San Gimignano and veal sweetbreads
in Vin santo essence (min. 2 pers.) € 35,00
- Крем из гарфаньянской пшеницы с красной соранской фасолью**
Cream of Garfagnana spelt and Sorana red beans € 25,00
- Домашние яичные тальолини с томатным соусом и свежим базиликом**
Homemade egg Tagliolini with tomatoes sauce and fresh basil € 20,00

ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Main Courses Fish

Свежевыловленная рыба, запеченная с овощами Catch of the day baked with vegetable	€ 35,00
Филе палтуса алла-Россини с печенью морского черта, ароматизированное Мадейрой Fillet of turbot (Rossini style) served with a Madeira essence monkfish liver	€ 35,00
Королевский лангустин, запеченный или приготовленный на пару с домашним майонезом и белой фасолью King size langoustine steamed or baked, served with homemade mayonnaise and white beans	€ 50,00
Нарезка из рыбы риччолы с маринованным салатом индивия, сферами Апероль, томатной водой и васаби Sliced amberjack with marinated endives, Aperol spheres, tomato water and a touch of wasabi sause	€ 35,00
Маринованное филе исландской трески с кремом из сельдерея, устрицами и красным хрустящим перцем Iceland cod fillet, on a cream of celeriac, oyster leaf and red pepper powder on top	€ 35,00
Запеченные мальки кальмаров с овощным мильфеем Baby squid oven baked with vegetable millefeuille	€ 40,00
Ассорти из ракообразных (лобстер гриль, отварной лангустин, тартар из креветок), мисо и моллюски, украшенные Пак Чой Crustaceans mix (grilled lobster, boiled langoustine, prawns tartar), miso and shellfish reduction garnoshed with Pak Choi	€ 55,00

ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Main Courses Meat

Говяжье филе (Фассона) в темном пиве, с картофельным мильфеем и красной капустой Great fillet of beef (Fassona) , reduction of dark beer, potatoes millefeuille and red sauerkraut	€ 45,00
Телячьи щеки, тушеные при низкой температуре в яблочном сидре, с картофельным пюре Cheek of veal, braised at a low temperature in apple cider, served on a bed of mash potatoes	€ 35,00
Эскалоп из гусиной печени с мелкими маринованными персиками, трюфелем, и Шерри Escalope of goose liver with small marinated peaches with truffle and Sherry reduction	€ 45,00

Cover charge € 8,00

Dessert

Вариация из трех видов шоколада (Valrhona)
Variation of three types of chocolate (Valrhona selections)

Кофейный Чизкейк с кремом Маскарпоне (от Шефа)
Mascarpone cream and coffee cheesecake (revisited by our Chef)

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)

Рисовый пудинг (рисовый баварский крем, печенье и рисовое мороженое)
Rice pudding (Bavarian rice, cookie and rice icecream)

Парфе из папайи с кокосовым желе и красными ягодами
Papaya parfait with a gelatin coconut and red berry salad

Десерт € 15,00
Dessert

.....

Выбор шербетов € 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	‘19	Donna Fugata	€ 15,00
Tokaji Aszú-5 Puttonyos	‘08	Samuel Tinon	€ 25,00
Moscato d’Asti	‘21	La Morandina	€ 10,00
Sauternes	‘15	Raymod-Lafon	€ 20,00

ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ

Tasting Menù



**Припущенный langoustin, эмульсия их желтых томатов,
сыр Сент-Мор-де-Турен и томатная пудра**

Slightly cooked langoustine, emulsion of yellow tomatoes,
Saint-Maure de Touraine cheese and tomatoes powder

**Теплый салат из морепродуктов с ячменем,
томатными кубиками и сезонными овощами**

Warm seafood salad with barley, diced tomatoes and season vegetables

Сэндвич с красной кефалью и салатом скарола в гаспаччо из зеленых томатов

Red mullet and escarole sandwith on green tomato gazpacho

o o o o o o o o o o o o o o o o

Баветте с рыбой—знаменитая классика

**Приготовленная в сковороде паста , смешанная с креветками, мальками кальмаров,
каракатицей и золотистыми креветками**

Bavette on fish” - A famous classic

Pancooked pasta blended with scampi, baby squid, cuttle fish and golden shrimps

o o o o o o o o o o o o o o o o

Свежевыловленная рыба, запеченная с овощами

Catch of the day baked with vegetable

o o o o o o o o o o o o o o o o

Десерты

Dessert

Набор сладостей

Small Bakery

Coffee

120,00 € на человека (на каждого гостя за столом) , за исключением вин.

€ 120,00 (for person, only for the whole table, wines excluded)

В этом ресторане при приготовлении блюд используются ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию : злаки, содержащие глютен, рыба и морепродукты, яйца, орехи и арахис, соя, молоко, сельдерей, горчица, кунжут, диоксид серы, сульфиты, моллюски. За информацией просим Вас обращаться к персоналу. Обращаем Ваше внимание на то, что некоторые продукты приготовлены с использованием охлаждения (в соответствии с нормами CE n.853/04). На наличие блюд из свежей рыбы и морепродуктов может влиять состояние моря , в связи с чем при необходимости могут быть использованы замороженные продукты, о чем будет сообщено предварительно.



ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ

Tasting Menù

**Тартар из моллюсков с ароматом лимона и изысканным
дрессингом из оливкового масла, украшенный соусом из сыра Burrata**
Shellfish tartare lemon scented with caviar and fancy olive oil dressing,
garnished with burrata cheese sauce

**Теплый салат из морепродуктов с ячменем,
томатными кубиками и сезонными овощами**
Warm seafood salad with barley, diced tomatoes and seasonal vegetables

**Морские гребешки, приготовленные в сковороде,
с эмульсией из перченых мидий**
Pan seared scallops served on an emulsion of peppery mussels

o o o o o o o o o o o o o o o o

**Домашние яичные тальолини с соусом из сельдерея,
саликорнии, белой рыбы и морепродуктов**
Homemade egg tagliolini served with celery sauce, glasswort, white fish and seafood

o o o o o o o o o o o o o o o o

**Ассорти из ракообразных
(лобстер гриль, вареный langoustin, тартар из креветок),
мисо и моллюски, украшенные Пак Чой**
Crustaceans mix (grilled lobster, boiled langustine, prawns tartar),
miso ans shellfish reduction garnished with Pak Choi

o o o o o o o o o o o o o o o o

Десерты

Dessert

Набор сладостей

Small Bakery

Coffee

150,00 € на человека (на каждого гостя за столом) , за исключением вин.
€ 150,00 (for person, only the whole table, wines excluded)

В этом ресторане при приготовлении блюд используются ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию : злаки, содержащие глютен, рыба и морепродукты, яйца, орехи и арахис, соя, молоко, сельдерей, горчица, кунжут, диоксид серы, сульфиты, моллюски. За информацией просим Вас обращаться к персоналу. Обращаем Ваше внимание на то, что некоторые продукты приготовлены с использованием охлаждения (в соответствии с нормами CE n.853/04). На наличие блюд из свежей рыбы и морепродуктов может влиять состояние моря , в связи с чем при необходимости могут быть использованы замороженные продукты, о чем будет сообщено предварительно.

ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ

Tasting Menù



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

**Припущенный лангустин с эмульсией из желтых помидоров,
козьим сыром Сент-Мор-де-Турен и томатной пудрой**
Slightly cooked langoustine, emulsion of yellow tomatoes,
Saint-Maure de Touraine chees
and tomatoes powder

**Филе рыбы соле с сезонной капустой, воздушными свиными шкварками,
и эссенцией цветков василька**
Fillet of sole with seasonal cabbage, puffed pork rind and corn flower essence

o o o o o o o o o o o o o o o o

Неаполитанские фузиллони (спиралевидная паста) с красной кефалью
Neapolitan Fusillone (spiral-shaped pasta) served with red mullet creativity

o o o o o o o o o o o o o o o o

**Филе палтуса алла-Россини с печенью морского черта,
ароматизированное Мадейрой**
Fillet of turbot (Rossini style) served with monkfish liver scented to Madeira

o o o o o o o o o o o o o o o o

Десерты

Dessert

Набор сладостей

Small Bakery

Coffee

130,00 € на человека (на каждого гостя за столом) , за исключением вин.
€ 130,00 (for person, only the whole table, wines excluded)

В этом ресторане при приготовлении блюд используются ингредиенты, способные вызвать аллергическую реакцию : злаки, содержащие глютен, рыба и морепродукты, яйца, орехи и арахис, соя, молоко, сельдерей, горчица, кунжут, диоксид серы, сульфиты, моллюски. За информацией просим Вас обращаться к персоналу. Обращаем Ваше внимание на то, что некоторые продукты приготовлены с использованием охлаждения (в соответствии с нормами СЕ n.853/04). На наличие блюд из свежей рыбы и морепродуктов может влиять состояние моря , в связи с чем при необходимости могут быть использованы замороженные продукты, о чем будет сообщено предварительно.

Шампанские и игристые вина
(цена за один бокал)
Champagne and Sparkling Wines

Dom Pérignon	Moët Chandon	2012	€ 60,00
Franciacorta Cabochon	Monterossa		€ 15,00
Cuvée 72 Extra Brut	Bruno Paillard		€ 25,00
Royale Réserve Brut	Philipponnat		€ 25,00

Белые вина
(цена за один бокал)
White Wines

Pouilly - Fuissé	Les Héritières du Comte Lafon	2020	€ 25,00
Gewürztraminer	Colterenzio	2020	€ 15,00
Vermentino	Ottaviano Lambruschi	2021	€ 10,00
Pouilly Fumé	Ladoucette	2020	€ 15,00

Розовые вина
(цена за один бокал)
Rosè Wines

“A” (Aleatico)	Marchesi Antinori	2021	€ 15,00
----------------	-------------------	------	---------

Красные вина
(цена за один бокал)
Red Wines

Tenuta di Valgiano	Laura di Collobiano	2015	€ 25,00
Massetino	Tenuta Ornellaia	2019	€ 100,00
Brunello di Montalcino Poggio alle Mura	Banfi	2016	€ 25,00
Sammarco	Castello dei Rampolla	2013	€ 25,00

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

