

Ristorante  
LORENZO



RISTORANTE LORENZO

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 блюда приготовлены с использованием продуктов быстрой заморозки (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.\*



# Dessert

Фисташки и шоколад : фисташковый крем Бронте,  
шоколадное мороженое Гуанаха, и ванильный крамбл

Pistachio and Chocolate : creamy pistachio from Bronte, Guanaja chocolate ice cream and vanilla crumble

Тирамису: шоколадный бисквит,  
крем маскарпоне и кофейная глазурь

Tiramisù : chocolate biscuit, mascarpone cheese cream and coffee icing

Пастьера 2024: Неаполетанская пастьера из песочного теста  
с начинкой из рикотты и вареной пшеницы,  
с соусом из лепестков цветов апельсина и мороженым.

Pastiera 2024 : Neapolitan shortcrust pastry filled with ricotta and boiled wheat served with orange blossom sauce and ice cream

Яблочный пирог: пирог из песочного теста  
с яблоками Granny Smith и ванильным мороженым.

Apple Pie : Warm shortcrust pastry with Granny Smith apple and vanilla ice cream

Парфе из маракуйи с муссом из шампанского

Passion fruit parfait with Champagne mousse

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	'21	Donna Fugata	€ 20,00
Muffato della Sala	'20	Antinori	€ 20,00
Moscato d'Asti "Bricco Quaglia"	'23	La Spinetta	€ 10,00
Sauternes	'14	Raymod-Lafon	€ 20,00
Gewurztraminer Terminus	'22	Tramin	€ 30,00

## ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Fish Starter

Тартар из морепродуктов с ароматом лимона, с икрой и изысканным оливковым маслом, украшенный соусом из сыра буррата *	€ 55,00
Shellfish tartare lemon scented with caviar and fancy olive oil dressing, garnished with burrata cheese sauce *	
Композиция из сырых морских деликатесов: устрицы, креветки, тартар и изысканная белая рыба.	€ 65,00
Composition of raw seafood delicacies: oysters, shellfish, tartare and fancy white fish	
Закуска из трех небольших горячих блюд.	€ 50,00
Selection of three small hot tastings	
Слегка обжаренная каракатица, поданная с кремом из сезонных овощей.	€ 35,00
Cuttlefish lightly roasted in a pan and served on a seasonal vegetable cream	
Сандвич с красной кефалью и салатом скарола на гаспаччо из зеленых помидоров.	€ 35,00
Red mullet and escarole sandwich on green tomato gazpacho	
Приготовленный при низкой температуре лангустин, эмульсия из желтых помидоров, сыр буррата и пудра из морепродуктов. *	€ 40,00
Slightly cooked langoustine, emulsion of yellow tomatoes, Burrata cheese and shellfish powder *	
Теплый салат из морепродуктов с ракообразными и моллюсками, кубиками томатов и сезонными овощами. *	€ 35,00
Warm seafood salad with shellfish and molluscs, diced tomatoes and seasonal vegetables *	
Обжаренные гребешки с воздушным картофелем, тыквенным чатни и настоем из мертензии.	€ 40,00
Pan seared scallops with puffed potato, pumpkin chutney and oyster leaf infusion	
Жареное филе тирренской рыбы сольолы с кремом из копченого сыра Провола и черным хлебом с запахом анчоуса.	€ 35,00
Fillet of Tyrrhenian sole fried, creamy smoked provola cheese and anchovy flavored black bread	

## ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ОВОЩЕЙ

Land Starter

Капрезе от шефа	€ 25,00
The Chef's caprese	
Овощной флан с пармезаном фондю и трюфельной стружкой	€ 40,00
Vegetable flan on Parmesan cheese fondue and truffle shavings	
Тартар из пьемонтской говядины с майонезом и каперсами, крошкой из вяленого голубинового мяса и трюфельной икрой.	€ 35,00
Fassona beef tartare with caper mayonnaise, dried pigeon crumble and truffle caviar	
Рулет из гусиной печени с пикантным тыквенным джемом	€ 40,00
Torchon of foie gras served with spicy pumpkin jam	

## ПЕРВЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

First Courses Fish

Баветте с рыбой – знаменитая классика : паста томленная с рачками, мальками кальмаров, каракатиц, и мелкими креветками \*

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

€ 35,00

Спагетти Версилия – традиционное местное блюдо : паста с моллюсками и свежими помидорами.

“Spaghetti Versilia Style” - A traditional local dish - Pasta with cockles, mussels and fresh tomatoes

€ 35,00

Ризотто Карнароли Гран Ризерва Галло (чеснок, оливковое масло и перец чили), с томатным дрессингом и тартаром из мостеллы (белая рыба), украшенное боттаргой из куриного яйца (блюдо минимум на двоих)

Risotto Camaroli Gran Riserva Gallo (garlic, oil and chili), tomato dressing and phycis tartar, garnished with chicken roe (min. 2 pers.)

€ 40,00

Неаполетанские фузиллони (спиралевидная паста) с кремом из Ерусалимского артишока, хвастиками лангустина и пивным соусом

Neapolitan Fusillone (spiral-shaped pasta) served with Jerusalem artichoke cream, langoustine tails and beer sauce

€ 40,00

Скукуццун (мелкая лигурийская паста фрегола) с кремом из нута Спелло, шариками из кальмара с эссенцией шалфея, и цитрусовым ароматом.

Scucuzzun (Ligurian fregola), creamed with chickpeas from Spello, squid spheres with sage essence and citrus scent

€ 35,00

Домашние равиоли, тушеные с крапивой и сыром рикотта, с тартаром из красных креветок и биском из моллюсков.\*

Homemade ravioli stuffed with nettle and ricotta cheese, red prawn tartar and shellfish bisque \*

€ 40,00

## ПЕРВЫЕ МЯСНЫЕ И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

First Courses Land and Vegetables

Домашние боттони (равиоли) тушеные с сыром Буррата и красным цикорием, с фондю из овечьего сыра Скополоато ди Педона, и жемчужинами бальзама Биттер.

Homemade bottoni (ravioli) stuffed with burrata cheese and red chicory, Scoppolato di Pedona pecorino fondue and bitter pearls

€ 35,00

Ризотто Карнароли Гран Ризерва Галло, с сыром и Сычуаньским перцем, с гусиной печенью, миринованной в Sauternes (блюдо минимум на двоих)

Risotto Camaroli Gran Riserva Gallo creamed with cheese and Sichuanpepper, accompanied by goose liver marinated in Sauternes (min. 2 pers.)

€ 40,00

Крем из гарфаньянского фарро с соранскими красными бобами

Cream of Garfagnana spelt and Sorana red beans

€ 25,00

Домашняя яичная паста тальолини с томатным соусом и свежим базиликом

Homemade egg Tagliolini with tomatoes sauce and fresh basil

€ 25,00







## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Tasting Menù

Теплый салат из морепродуктов с ракообразными и моллюсками, кубиками томатов и сезонными овощами.\*

Warm seafood salad with shellfish and molluscs, diced tomatoes and seasonal vegetables \*

Каракатица, слегка обжаренная в сковороде, подается с кремом из сезонных овощей.

Cuttlefish lightly roasted in a pan and served on a seasonal vegetable cream

Филе тирренской рыбы сольолы жареное, с кремом из копченого сыра Провола и черным хлебом со вкусом анчоуса.

Fillet of Tyrrhenian sole fried, creamy smoked provola cheese and anchovy flavored black bread

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

Неаполитанские фузиллони (спиралевидная паста) с кремом из Ерусалимского артишока, хвастиками лангустина и пивным соусом

Neapolitan Fusillone (spiral-shaped pasta) served with Jerusalem artichoke cream, langoustine tails and beer sauce

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

Филе палтуса запеченное, с эскалопом из гусиной печени, соусом Портвейн и трюфельной стружкой.

Fillet of turbot baked and served with goose liver escalope, Port reduction and truffle shavings

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

Фисташки и шоколад : фисташковый крем Бронте, шоколадное мороженое Гуанаха, и ванильный крамбл.

Pistachio and Chocolate : creamy pistachio from Bronte, Guanaja chocolate ice cream and vanilla crumble

Маленькая кондитерская

Small Bakery

Кофе

Coffee

€ 140,00 (на человека, на каждого из гостей за столом, вина не входят в стоимость дегустационного меню)

€ 140,00 (for person, only for the whole table, wines excluded)



## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Tasting Menù

Композиция из сырых морских деликатесов: ракообразные, тартар и изысканная белая рыба.  
Composition of raw seafood delicacies: shellfish, tartare and fancy white fish

Слегка приготовленный лангустин, эмульсия из желтых томатов, сыр Burrata и пудра из морепродуктов.\*

Slightly cooked langoustine, emulsion of yellow tomatoes, burrata cheese and shellfish powder \*

Сандвич с красной кефалью и салатом скарола на гаспаччо из зеленых помидоров.

Red mullet and escarole sandwich 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 : паста томленная с рачками, мальками кальмаров, каракатиц, и мелкими креветками\*

“Bavette on fish” - A famous classic \*

Pancooked pasta 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

Улов дня: филе белой рыбы с кремом из сельдерея, соленым фундуком и морским салатом.

Baked Catch of the day, celeriac cream, salted hazelnuts and sea lettuce, finished with a reduction of white fish

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

Парфе из маракуйи с муссом из шампанского.

Passion fruit parfait with Champagne mousse

Маленькая кондитерская

Small Bakery

Кофе

Coffee

€ 130,00 (на человека, на каждого из гостей за столом, вина не входят в стоимость дегустационного меню)

€ 130,00 (for person, only for the whole table, wines excluded)

Блюда, приготовленные в этом ресторане, могут содержать следующие аллергены: крупы, содержащие глютен, рыба, ракообразные, яйца, арахис, соя, молоко, орехи, сельдерей, горчица, кунжут, диоксид серы, сульфиты, моллюски. За информацией обращайтесь к официантам. Некоторые продукты подвергаются быстрой заморозке (в соответствии с правилами CE № 853/04). Состояние моря может обуславливать доступность блюд или необходимость использовать замороженные продукты, которые при необходимости будут обозначены.\*