

Menu



Антипасты

Ассорти сыров <i>140/50г</i>	1950 ₽
Ассорти к вину <i>200 г</i> <i>итальянские колбасы, артишоки, каперсы, оливки, вяленые томаты, крутоны, миндаль, грецкий орех</i>	1800 ₽
Ростбиф с луковым конфитюром <i>145г</i>	1400 ₽
<i>New</i> Брускетта <i>180 г</i> <i>с сыровяленой шейкой и томатной сальсой</i>	750 ₽
Брускетта <i>160 г</i> <i>с ростбифом и луковым конфитюром</i>	900 ₽
Брускетта <i>170 г</i> <i>с лососем, творожным сыром и огурцом</i>	950 ₽
<i>Chef</i> Паштет из утки <i>120 г</i> <i>с хрустящей чабаттой</i>	750 ₽
<i>New</i> Тартар из лосося <i>120 г</i> <i>с апельсином, огурцом и цитрусовой заправкой</i>	1100 ₽
<i>Chef</i> Тартар из говядины <i>140 г</i> <i>мраморное мясо Геррефордской породы</i>	1300 ₽
<i>New</i> Хамон <i>100 г</i>	900 ₽

Карпаччо

из лосося <i>100 г</i> <i>слабосоленый лосось с зеленым маслом</i>	1200 ₽
из осьминога <i>130 г</i> <i>с соусом ладолемоно</i>	1450 ₽

Салаты

<i>New</i> Салат панцанелла с мини моцареллой <i>290 г</i>	980 ₽
<i>New</i> Салат с прошутто, голубикой и кремом из горгондзолы <i>140 г</i>	1050 ₽
Салат с ростбифом, вялеными томатами и артишоками <i>180 г</i> <i>с авторской заправкой на основе кунжута, имбиря и оливкового масла</i>	1300 ₽
<i>New</i> Салат с телятиной и кунжутным соусом <i>180 г</i>	950 ₽
<i>Chef</i> Тосканский салат <i>170 г</i> <i>с апельсином, жареной креветкой и миндальным соусом</i>	1200 ₽

Супы

Итальянский рыбный суп <i>300 г</i> <i>насыщенный рыбный бульон, филе семги, лойн трески, креветки</i>	1200 ₽
<i>Chef</i> Zuppa Toscana <i>300 г</i> <i>мясной суп с томатами и овощами по старинному тосканскому рецепту, подается с хлебной шапкой из дровяной печи</i>	950 ₽
<i>New</i> Крем-суп из тыквы <i>350 г</i> <i>с креветками и тыквенными семечками</i>	860 ₽

Домашняя паста

Паппарделле с белыми грибами и итальянскими травами <i>280 г</i>	1050 ₽
<i>New</i> Спагетти Болоньезе <i>280 г</i>	890 ₽
Спагетти Карбонара с беконом <i>280 г</i>	820 ₽
<i>New</i> Паккери с вырезкой в соусе качо э пепе <i>280 г</i>	1050 ₽
<i>New</i> Казаречи с уткой конфи и соусом из пармезана <i>280 г</i>	990 ₽
Фетучини с креветками по-итальянски <i>280 г</i>	1100 ₽

Ризотто

<i>Chef</i> Ризотто с белыми грибами <i>250 г</i>	990 ₽
Ризотто по-умбрийски <i>250 г</i> <i>классический ризотто региона Умбрия с креветками и пармезаном</i>	1100 ₽
<i>New</i> Ризотто с морским гребешком и шпинатным соусом <i>250 г</i>	1300 ₽

Основные блюда

<i>New</i> Морские гребешки <i>80/80/50 г</i> <i>с соусом берблан и пюре из шпината</i>	1200 ₽
<i>New</i> Жареные креветки <i>120/80/80 г</i> <i>со сливочным биском</i>	1350 ₽
<i>New</i> Лосось со шпинатом <i>130/50/50 г</i> <i>с соусом из белого вина</i>	2500 ₽
<i>New</i> Осьминог гуацетто <i>130/100/120 г</i> <i>с печеным картофелем</i>	2700 ₽
<i>Chef</i> Скоттилья <i>300 г</i> <i>томленое мясо говядины, свинины и цыпленка в горшочке, приготовленное на медленном огне</i>	980 ₽
<i>New</i> Филе цыпленка <i>180/100/50 г</i> <i>со спаржей и пармезаном</i>	1050 ₽
Утиное филе <i>180/50 г</i> <i>с лимонно-ежевичным соусом</i>	950 ₽
Телячьи щечки <i>120/100/30 г</i> <i>тушеные в вине с картофельным пюре</i>	1290 ₽
<i>New</i> Шея бычка <i>150/120 г</i> <i>с соусом порто и сливочным ризото</i>	1400 ₽
<i>Chef</i> Шатобриан с грибным соусом <i>200/30 г</i> <i>премиальное мраморное мясо Геррефордской породы с соусом из белых грибов</i>	3900 ₽
Стейк Рибай <i>320/30 г</i> <i>с перечным соусом</i>	5400 ₽

Неаполитанская пицца

Маргарита <i>510 г</i>	790 ₽
<i>Томатный соус наполи, базилик, сыр моцарелла, неаполитанское тесто</i>	
BBQ <i>590 г</i>	990 ₽
<i>Томатный соус наполи, лук конфи, сыр моцарелла, филе цыпленка, шампиньоны, бекон, соус барбекю, неаполитанское тесто</i>	

<i>Chef</i> С ростбифом <i>590 г</i>	1600 ₽
<i>Томатный соус наполи, ростбиф, сыр моцарелла, маринованный лук, соус песто, неаполитанское тесто</i>	

С лососем <i>590 г</i>	1450 ₽
<i>Томатный соус наполи, лосось шеф-посола, сыр моцарелла, сливочный сыр маскарпоне, неаполитанское тесто</i>	

Пеперони <i>510 г</i>	850 ₽
<i>Томатный соус наполи, пикантные колбаски пеперони, сыр моцарелла, неаполитанское тесто</i>	

<i>Chef</i> Пицца 8 ½ <i>480 г</i>	1100 ₽
<i>Сливочный соус, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр дор блю, творожный сыр, орегано, неаполитанское тесто</i>	

Пинцетта Четыре сыра <i>360 г</i>	750 ₽
<i>Сливочный соус, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр дор блю, творожный сыр, неаполитанское тесто</i>	

Романская пицца

<i>Chef</i> «Лиза» <i>630 г</i> <i>с креветками, беконом, томатами черри и соусом песто</i>	1400 ₽
--	---------------------

Пицца с ветчиной, грибами и томатным соусом <i>520 г</i>	1050 ₽
--	---------------------

Фокачча

С соусом песто <i>260 г</i>	380 ₽
С пармезаном и травами <i>260 г</i>	450 ₽

Десерты

Панна-Котта <i>180 г</i> <i>с клубникой</i>	450 ₽
--	--------------------

<i>Chef</i> Тирамису <i>190 г</i>	650 ₽
-----------------------------------	--------------------

Шоколадный фондан <i>90/50/20 г</i> <i>с ванильным джелато</i>	590 ₽
---	--------------------

<i>New</i> Шоколадный крамбл <i>140 г</i> <i>с пряной вишней и лимонным кремом</i>	610 ₽
---	--------------------

Джелато ванильное <i>50 г</i> <i>собственного приготовления, подается с домашней карамелью</i>	200 ₽
---	--------------------

Джелато шоколадное <i>50 г</i> <i>собственного приготовления, с шоколадом внутри</i>	200 ₽
---	--------------------



Federico Fellini

RESTAURANT & BAR

«Для меня еда — огромное наслаждение, которое я всегда любил разделять с друзьями»

© 2017

Москва

Федерико Феллини



узнай больше