

# ФЕСТИВАЛЬ ДОМАШНЕЙ ПАСТЫ

(ручная работа)

Тальятелле с пастроми  
и сливочно-мясным соусом

*Tagliatelle with pastrami  
and creamy meat sauce*

300g | 820.-



Виньо Верде  
Маре & Гриль  
Португалия \*полусухое  
*Mare & Grill Vinho  
Verde, Portugal*

**Спагетти  
качо-э-пепе  
с пастрами**

*Spaghetti  
casio e pepe  
with pastrami*  
300g | **990.-**



  
**Примитиво  
Примасоле**  
Италия, Апулия \*полусухое  
*Primasole Primitivo,  
Italy, Apulia*

**Маккерони с говядиной  
и вешенками в сметанном соусе**

*Maccheroni with beef and oyster  
mushrooms in sour cream sauce*  
290g | **820.-**



  
**Пино Гриджо  
Блаш Чиело э Терра**  
Италия \*полусухое  
*Pinot Grigio Blush  
Cielo e Terra semi-dry,  
Veneto*

**Орзо с говяжьей щекой и муссом из пармезана**

*Orzo with beef cheek and parmesan mousse*  
220g | **590.-**



  
**Монтепульчано  
д'Абруццо Умани**  
Ронки, Италия  
*Montepulciano d'Abruzzo,  
Umani Ronchi, Italy*



**Совиньон Блан**  
**Селлар Селекшн Санта**  
**Каролина, Чили**  
*Cellar Selection Sauvignon  
Blanc, Santa Carolina,  
Chile*



**Орекьетте**  
**с морепродуктами**  
**и руколой**  
*Orecchiette with seafood  
and rocket salad*  
350g | **1250.-**



**Камден**  
**Парк Шардоне,**  
**Австралия \*полусухое**  
*Camden Park  
Chardonnay*



**Тальятелле**  
**с кальмарами**  
**в соусе «Белое вино»**  
*Tagliatelle with calamari  
in "white wine" sauce*  
300g | **990.-**

**Ризотто  
с гребешком  
и вялеными томатами**

*Risotto with scallops  
and sun-dried tomatoes*

270g | **990.-**



  
**Пино Гриджо**  
**Альма Романо,**  
Италия, Венето \*полусухое  
*Alma Romana Pinot  
Grigio, Veneto,  
Italy*

**Ризотто  
с белыми грибами**

*Risotto with  
porcini mushrooms*

250g | **750.-**



  
**Кьянти**  
**Ризерва Мелини**  
Италия, Тоскана  
*Melini Chianti  
Riserva, Tuscany*