

Menu autunnale

О С Е Н Н Е Е М Е Н Ю



Капрезе с моцареллой
и выдержанным бальзамиком

Caprese salad with mozzarella
and aged balsamic

180g | 430.-



**Салат с киви, рикоттой
и хумусом из тыквы**

*Salad with kiwi, ricotta cheese
and pumpkin hummus*

170g | **410.-**



**Тартар из лосося
с кремом из авокадо
и с икрой палтуса**

*Salmon tartare
with avocado cream
and halibut caviar*

120g | **520.-**

Spruntini freddi

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Печеные томаты
со сливочным сыром
и чиабаттой**

*Baked tomatoes
with cream cheese
and ciabatta bread*

210g | **490.-**

Pasta

**Орзотто с крабом
и муссом из пармезана**

*Orzotto with crab
and parmesan mousse*

200g | **590.-**

**Паста с бурратой
и соусом песто**

*Pasta with burrata
and pesto sauce*

320g | **550.-**

Pizza

Особый соус для корочек
Special Sauce for Crust
50g | 90.-

Пицца с
карамелизированной
грушей и горгонзолой
*Pizza with caramelized
pear and gorgonzola*
380g | 450.-

Piatti caldi

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**Тунец с томатами,
чечевицей и кремом из тыквы**

Tuna with tomatoes, lentils and pumpkin cream

230g | **680.-**



**Судак с кремом
из цветной капусты
и с томатами конкассе**
*Pike perch with cauliflower
cream and tomato concasse*
250g | **610.-**



Перцы болоньезе в соусе "Горгонзола"
Bolognese peppers in gorgonzola sauce
220g | **470.-**



**Котлеты из щуки со шпинатом
и томатами конфи**
*Pike cutlets with spinach
and tomatoes confit*
180g | **560.-**

Dessert

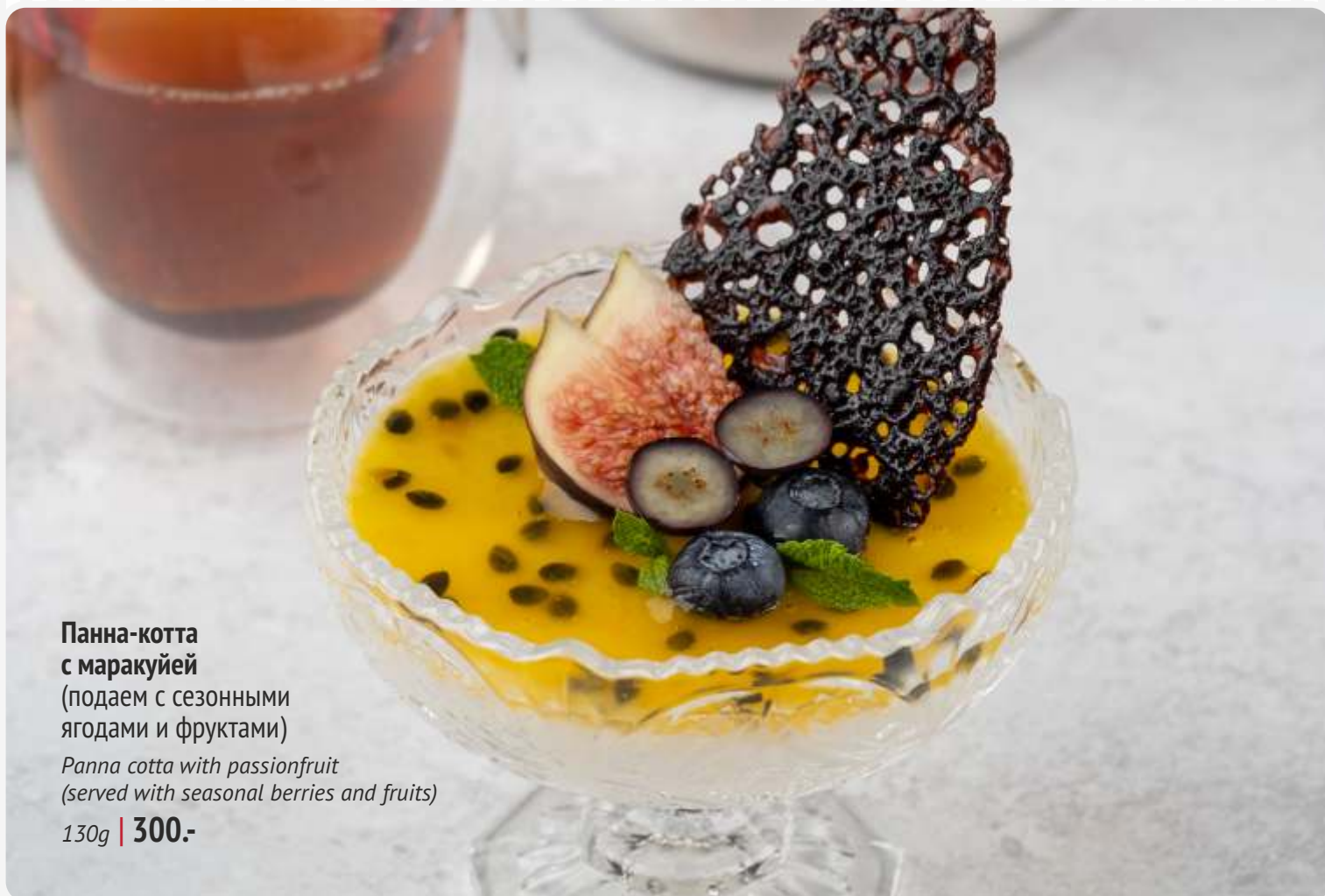
ДЕСЕРТЫ



**Крем-брюле
с сорбетом из лайма**

Creme brulee with lime sorbet

120/20g | **300.-**



**Панна-котта
с маракуйей**

(подаем с сезонными
ягодами и фруктами)

*Panna cotta with passionfruit
(served with seasonal berries and fruits)*

130g | **300.-**