



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ / TASTING MENU

by Angelo Santi

Артишок по-римски, страчателла, красные креветки, соус из кедровых орехов
Roman style artichoke, stracciatella, red prawns, pine nuts sauce

• • •

Вешенки, кальмары, грибной крамбл, масло с эстрагоном
Oyster mushrooms, calamari, mushroom crumble, tarragon oil

• • •

Равиоли со свеклой, улитки, сливочное масло с травами
Ravioli with beetroot, snails, herbs butter

• • •

Филе осетрины, томленая репа, маринованный дайкон, черная икра, соус бер блан
Sturgeon fillet, braised turnip, pickled daikon, black caviar pearls, beurre blanc

или / or

Ямальский олень на гриле, копченый на сосновой стружке картофель, грибное рагу, брусника, винный соус
Grilled Yamal deer fillet, pine smoked potatoes, mushroom ragout, cowberry, wine sauce

• • •

Джандуя: карамель, орехи, мороженое из сметаны
Cremino of Gianduja: caramel, nuts, sour cream gelato

10 500

ДЛЯ НАЧАЛА... / TO START WITH...

Ассорти мясных деликатесов, вяленые томаты, артишоки, оливки, фокачча Assorted cold cuts, sun-dried tomatoes, artichokes, olives, white focaccia	2150
Ассорти итальянских сыров, джем по рецепту Анджело Cheese selection, Angelo`s signature jam	2150
Крудо, карпаччо из артишоков, лимонный дрессинг (красная креветка, сибас, морской гребешок) Fish crudo, artichokes carpaccio, lemon dressing (red shrimps, sea bass, scallops)	2900

ПИЦЦА / PIZZA

Маргарита, моцарелла буффало Margherita with buffalo mozzarella	1200
Груша и горгонзола Pear and Gorgonzola	1500
Мортаделла, страчателла, черный трюфель Mortadella, stracciatella, black truffle	1700

ЗАКУСКИ / ANTIPASTI

Артишоки по-римски, страчателла, красные креветки, соус из кедровых орехов Roman style artichokes, stracciatella, red prawns, pine nuts sauce	2150
Вешенки, кальмары, грибной крамбл, масло с эстрагоном Oyster mushrooms, calamari, mushroom crumble, tarragon oil	1250
Телячий язык, соленья, соус кильката Veal tongue, pickles, sauce kilkata	900
Медовик из фуа-гра, сорбет из яблока и сельдерея Foie gras medovik, apple-celery sorbet	1450
Теплый салат болито, жардиньера, сальса верде, мусс из хрена Warm Bollito salad, Giardiniera, salsa verde, horseradish infused cream	900

СУПЫ / ZUPPE

Риболита по-тоscanски Tuscan Ribollita	1050
Консоме из говядины, домашние tortellini с пармой Homemade tortellini, parma ham, beef consommé	1250

ПАСТА И РИЗОТТО / PRIMI PIATTI

Паста алла водка Signature pasta alla vodka	900
Шафрановое ризотто, костный мозг Saffron risotto, bone marrow	1750
Ризотто, грибное рагу Risotto, mushroom ragout	1950
Капеллаччи с горгонзоллой и рикоттой, тыквенный крем Cappellacci with Gorgonzola and ricotta, pumpkin cream	850
Равиоли со свеклой, улитки, сливочное масло с травами Ravioli with beetroot, snails, herbs butter	900
Тальятелле, рагу из кабана Tagliatelle, wild boar ragout	1100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / SECONDI

Жареное филе дикого сибаса, капоната из баклажана, крем из перца Pan fried wild sea bass fillet, eggplant caponata, bell pepper cream	2500
Филе осетрины, томленая репа, маринованный дайкон, черная икра, соус бер блан Sturgeon fillet, braised turnip, pickled daikon, black caviar pearls, beurre blanc	2900
Осьминог, молодой горошек, мини картофель, соус из зеленого горошка Octopus, snow beans, baby potatoes, green peas sauce	2900
Оссобуко из телятины, ризотто, пармезан Veal Ossobuco, Parmesan risotto	2300
Кассела, ребра кабана, колбаски, савойская капуста, полента Traditional Cassoeula, boar ribs, sausages, savoy cabbage, polenta	1500
Ямальский олень на гриле, копченый на сосновой стружке картофель, грибное рагу, брусника, винный соус Grilled Yamal deer fillet, pine smoked potatoes, mushroom ragout, cowberry, wine sauce	2500

ИЗ ХОСПЕРА / FROM THE JOSPER OVEN

Тибон стейк, печеные корнеплоды (цена за 100г) T-bone, baked roots (price per 100g)	1200
--	------

ДЕСЕРТЫ / DOLCI

Штрудель: хрустящее тесто, ванильный крем, запеченные яблоки, орехи, корица, миндальное джелато Strudel: crispy dough, vanilla cream, baked apples, nuts, cinnamon, almond gelato	750
Франжипан: миндальный крем, заварной малиновый крем, соус из красных ягод Frangipane: almond cream, raspberry custurd, red berries sauce	950
Джандуйя: карамель, орехи, мороженое из сметаны Cremino of Gianduja: caramel, nuts, sour cream gelato	750
Тирамису: крем из сыра маскарпоне, домашнее савоярди, эспрессо, ликер Амаретто, шоколад Tiramisu: mascarpone cream, homemade savoiardi, espresso, Amaretto liqueur, chocolate	950
Ромовая Баба: апельсиновый сироп, ванильное мороженое, свежая клубника Rum Baba: orange syrup, vanilla ice-cream, fresh strawberry	950

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер.

С меню, а также подробной информацией о составе блюд и напитков, Вы можете ознакомиться на доске потребителя или уточнить у Вашего официанта.

При обслуживании компании из 6 гостей и более, к счету будет добавлено 10% от общей суммы за обслуживание.

Часы работы ресторана 12:00 – 23:00.

All prices are in Russian rubles and include 20% VAT.

This brochure contains informative material. You may find the menu as well as detailed information about the ingredients of the dishes and beverages in the customer corner or ask your waiter.

Please be informed that 10% service charge will be applied to the total bill for serving a party of 6 guests and more.

Working hours 12:00 – 23:00