

SEAFOOD DELICACY / МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

<i>Stroganina of sockeye salmon</i> / Строганина из нерки		400 rub
<i>Muksun stroganina</i> / Строганина из муксуна		550 rub
<i>Langoustine</i> / Лангустин:		
- <i>grilled</i> / на гриле	100 g	400 rub
- <i>crudo</i> / крудо	100 g	670 rub
<i>Kamchatka crab</i> / Краб Камчатский	1 pcs	12500 rub
Способ приготовления:		
- <i>Boiled with piquant herbs</i> / Вареный с пряными травами		
- <i>Baked</i> / Запеченный		
<i>Kamchatka crab (1 phalange)</i> / Краб Камчатский (1-я фаланга)	100 g	900 rub
Способ приготовления:		
- <i>Boiled with piquant herbs</i> / Вареный с пряными травами		
- <i>Boiled in milk</i> / Вареный в молоке		
- <i>Baked with butter and cheese</i> / Запеченный с маслом и сыром		
- <i>Baked with butter and dried tomatoes</i> / Запеченный с маслом и томатами		
- <i>Grilled</i> / На гриле		
<i>Mussels</i> / Мидии	100 g	390 rub
<i>Clams</i> / Вонголе	100 g	450 rub
Способ приготовления:		
- <i>Sautéing (white wine sauce or tomato sauce)</i> / Соте (соус белое вино или томатный)		
- <i>Grilled</i> / На гриле		
<i>Scallop</i> / Гребешок	100 g	520 rub
Способ приготовления:		
- <i>Crudo (raw) with olive oil and spices</i> / Крудо (сырой) с оливковым маслом и специями		
- <i>Grilled</i> / На гриле		
<i>Oysters Mediterranean</i> / Устрицы Средиземноморские:		
- <i>Mediterranean №1</i>	1 pcs	530 rub
- <i>Mediterranean №2</i>	1 pcs	430 rub
<i>Far-East wild oysters</i> / Устрицы дикие дальневосточные:		
- <i>Soloviovskaya №2</i> / Соловьёвская №2	1 pcs	280 rub
- <i>Khasanskaya</i> / Хасанская	100 g	290 rub
- <i>Japanese</i> / Японская	100 g	290 rub
- <i>Soloviovskaya</i> / Соловьёвская	100 g	290 rub
- <i>Anivskaya</i> / Анивская	100 g	290 rub

SALADS / САЛАТЫ

<i>Оливье по-итальянски</i> Italian olivie (gouda cheese, cheddar, potatoes, carrot, eggs, sausages salami, light mayonnaise)	520 rub
<i>Салат из свежих овощей</i> Salad with fresh vegetables	650 rub
<i>Руккола с куриной печенью</i> Arugula with chicken liver	680 rub
<i>Салат «Цезарь» с курицей</i> Salad “Cesar” with chicken (salad “Romano”, grilled chicken, garlic croutons, parmesan cheese)	690 rub
<i>Салат «Цезарь» с креветками</i> Salad “Cesar” with shrimps (salad “Romano”, fried shrimps, garlic croutons, parmesan cheese)	850 rub
<i>Салат «Капрезе»</i> Salad “Caprese” (tomatoes, cheese mozzarella, basil)	780 rub
<i>Руккола с креветками</i> Arugula with shrimps (cherry tomatoes, parmesan cheese, fried shrimps)	800 rub
<i>Салат с филе утки</i> Salad with duck fillet (duck fillet, arugula, salad “Romano”, orange, citronette sauce)	720 rub
<i>Салат с тунцом «Фреш»</i> Salad with tuna “Fresh” (fried with spices tuna fillet, salad corn)	740 rub
<i>Салат с перепелами</i> Salad with quails (mixed salad, grilled quail, quail egg, cherry tomatoes, piquant sauce)	930 rub
<i>Салат с телячьей печенью</i> Salad with veal liver (veal liver, mixed salad, mini potatoes, nut sauce)	880 rub
<i>Салат с баклажанами и козьим сыром</i> Salad with eggplant and goat cheese (eggplants, mixed salad, bif tomatoes, croutons with goat cheese)	650 rub
<i>Салат с сыром Burrata</i> Salad with burrata cheese	1050 rub
<i>Теплый салат с кальмарами и мини кукурузой</i> Warm salad with calamari and maize	680 rub
<i>Теплый салат «Средиземноморский»</i> “Mediterranean” warm salad (mixed salad, scallop, shrimp, octopus, calamari, mussels, cherry tomatoes, capers)	1450 rub

<i>Салат с осьминогом по-сицилийски</i> Sicilian salad with octopus (octopus, bif tomatoes, red onion, broccoli)	1350 rub
<i>Салат с теплой телятиной и томатами</i> Salad with warm veal and tomatoes (mixed salad, veal, Bakinsky tomatoes, red onion, parmesan)	950 rub
<i>Салат крабовый по-домашнему</i> Home crab meat salad	950 rub
<i>Салат с крабом и рукколой</i> Crab meat arugula salad (arugula, crab meat, tomatoes, pumpkin, artichokes, peanut sauce)	1300 rub
<i>Салат с томатами и базиликом</i> Tomato basil salad (bif tomatoes, red onion, basil, olive oil)	650 rub

BRUSCHETTAS / БРУСКЕТТЫ

with tomatoes	350 rub
with pickled salmon	500 rub
with parma ham and radichio	430 rub
with mozzarella cheese	430 rub
with roast beef	330 rub

COLD APPETIZERS / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Оливки и маслины 100гр</i> Olive “Cunzate”	380 rub
<i>Вителло Тоннато</i> Vitello Tonnato (baked veal with sauce)	850 rub
<i>Маринованный лосось</i> Pickled salmon (served with toasts and butter)	900 rub
<i>Рыбная тарелка</i> Fish plate (tuna, eel, salmon)	1950 rub
<i>Тартар из тунца с сельдереем и фенхелем</i> Tuna tartare with celery and fennel	820 rub
<i>Тартар из лосося с авокадо</i> Salmon tartare with avocado	880 rub
<i>Пармская ветчина «Сан Даниеле» с дыней</i> Parma ham “Saint Daniel” with melon	730 rub
<i>Карпаччо из говядины «Трюфельное»</i> Beef carpaccio “Truffle” (raw beef tenderloin, arugula, artichokes, Grano Padano cheese, truffle sauce)	790 rub
<i>Севиче из сибаса</i> Sea bass ceviche	850 rub

<i>Карпаччо из лосося</i> Salmon Carpaccio (thinly sliced salmon stuffed with shrimps, avocado, arugula, olive oil, lemon)	830 rub
<i>Карпаччо из тунца</i> Tuna Carpaccio (thinly sliced tuna with tomatoes concasse, avocado and arugula)	830 rub
<i>Карпаччо из осьминога</i> Octopus Carpaccio	1050 rub
<i>Карпаччо ассорти</i> Carpaccio plate (salmon, tuna, octopus served with capers and frieze salad)	1250 rub
<i>Паишет из куриной печени</i> Chicken liver pate (with croutons and mayonnaise and cream lanspik)	450 rub
<i>Итальянская закуска</i> Italian appetizer (parma ham, bresaola, spianata romana, milano, capocollo)	1050 rub
<i>Тартар из устриц</i> Oyster's tartare (oysters, sea bass, lime, grainy mustard, onion siboulet, celery)	1450 rub
<i>Сырное ассорти</i> Cheese plate (Camembert, Cheder, Gorgonzola, Grano Podano, Goat cheese)	1300 rub
<i>Тартар из говядины</i> Beef tartar	850 rub

НОТАППЕТИЗЕРС / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Кабачки с томатами и щучьей икрой</i> Courgettes with tomatoes and pike caviar	400 rub
<i>Пирог из трески с креветками и кремом из сельдерея</i> Cod pie with shrimps and celery cream	690 rub
<i>Пармезанские баклажаны</i> Parmesan eggplants (baked eggplants with tomatoes and cheese)	830 rub
<i>Сыр «Камамбер» в панировке</i> Camembert cheese in breading (served with raspberry sauce)	660 rub
<i>Фуагра с перепелкой и грушей в шафране</i> Foie gras with a quail and a pear in saffron	1370 rub

SOUPS / СУПЫ

<i>Бульон из бычьих хвостов</i> Ox tails broth	940 rub
<i>Суп из ягненка</i> Lamb soup (lamb, potatoes, tomatoes, zucchini)	600 rub

<i>Суп из фасоли</i>	360 rub
Суп Bean soup (white, red, kenyan beans, celery, smoked chicken, parmesan cheese, basil)	
<i>Сырный суп с креветками</i>	990 rub
Cheese soup with shrimps (cheese, calamari, shrimps, zucchini, tomatoes)	
<i>Овощной суп «Минестроне»</i>	350 rub
“Minestrone” vegetable soup	
<i>Суп-пюре из тыквы</i>	450 rub
Pumpkin cream soup	
<i>Суп-лапша куриная</i>	400 rub
Noodle soup with chicken	
<i>Томатный суп</i>	440 rub
Tomato soup	
<i>Грибной суп с домашней лапшой</i>	650 rub
Mushroom soup with homemade noodles	
<i>«Качукко» с морепродуктами</i>	1350 rub
Caciucco with seafood (mussels, calamari, prawns, fish, garlic croutons)	

НOMEMADE PASTA / ДОМАШНЯЯ ПАСТА
(the sauces and ingredients are of your choice)
(соуса и ингредиенты на Ваш выбор)

Pappardelle	Fettuccine	Telyatelle	Black Telyatelle	Talolini	
<i>Папарделле</i>	<i>Фетучини</i>	<i>Тельятелле</i>	<i>Черные Тельятелле</i>	<i>Тальолини</i>	
with seafood / с морепродуктами					1150 rub
with white mushrooms / с белыми грибами					740 rub
with vegetables and Parma ham / с овощами и ветчиной					780 rub
with truffles / с трюфелем					950 rub
with tomatoes / с томатами					550 rub
with crab meat / с крабом					1150 rub

SAUCES / СОУСА К ПАСТАМ

tomato sauce / томатный соус	150 rub
creamy sauce / сливочный соус	270 rub
white wine sauce / соус белое вино	150 rub

PASTA / ПАСТА



Renne Пенне с кроликом в тыквенном соусе	800 rub
Rabbit penne with pumpkin sauce	
Фрегола с печеным ягненком	780 rub
Fregola with baked lamb	

<i>Фузилли «Ла Провинча»</i> Fusilli “La Provincia” (prawns, spinach, creamy sauce)	850 rub
<i>Спагетти «Карбонара»</i> “Carbonara” spaghetti	570 rub
<i>Спагетти Балоньеза</i> Bolognese spaghetti	570 rub
<i>Пенне 4 сыра</i> 4 cheese penne	550 rub
<i>Пене с лососем</i> Pene with salmon	850 rub
<i>Черные спагетти с крабом в сливочном соусе</i> Black spaghetti with crab meat in creamy sauce	1300 rub
<i>Лазанья мясная</i> Meat lasagna	690 rub

RAVIOLI / РАВИОЛИ

<i>Равиоли с телятиной в сливочном соусе</i> Ravioli with veal in creamy sauce	880 rub
<i>Черный равиоли с сибасом и королевскими креветками</i> Black ravioli with sea bass and prawns	1050 rub

RISOTTO / РИЗОТТО

<i>Лимонное ризотто с крабом</i> Lemon risotto with crab meat	900 rub
<i>Ризотто с морским гребешком и белыми грибами</i> Risotto with scallops and white mushrooms	800 rub
<i>Ризотто «Ла Провинча»</i> Risotto “La Provincia” (deer fillet, mushrooms)	900 rub
<i>Ризотто с чернилами каракатицы</i> Risotto with cuttlefish ink	900 rub
<i>Ризотто «Бриз моря»</i> “Sea breeze” risotto	1150 rub
<i>Ризотто с грибами</i> Rosotto with mushrooms	650 rub

GRILLED SEAFOOD /

МОРЕПРОДУКТЫ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ:

Octopus / осьминог	100 gr	1500 rub
Scallop / гребешок	100 gr	1100 rub
Calamari / кальмар	100 gr	750 rub
Cuttlefish / каракатица	100 gr	800 rub
Shrimps / креветки	100 gr	900 rub

FISH DISHES / БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<i>Камбала</i>		
Flatfish	100gr	
grilled or homemade / на гриле, по-домашнему		260 rub
<i>Корюшка</i>		
Smelt		
Homemade / по-домашнему	100gr	390 rub
<i>Сибас</i>		
Sea bass		
in salt / в соли	100gr	680 rub
homemade / по-домашнему	100gr	550 rub
baked / запеченный	100gr	550 rub
<i>Барамунди</i>		
Lungfish		
in salt / в соли	100gr	720 rub
homemade / по-домашнему	100gr	630 rub
baked / запеченный	100gr	630 rub
<i>Камбала по-деревенски в сливочном соусе</i>		
Homemade flatfish in creamy sauce		760 rub
<i>Филе палтуса с диким рисом и шпинатом</i>		
Halibut fillet with wild rice and spinach		1450 rub
<i>Лосось на гриле с цукини и шпинатом</i>		
Grilled salmon with zucchini and spinach		1180 rub
<i>Дорадо на гриле по-средиземноморски</i>		
Mediterranean dorado on a grill		1050 rub
<i>Филе чилийского сибаса с овощным рататуем</i>		
Chilean sea bass fillet with vegetable ratatouille		3500 rub
<small>(mussels, vegetable ratatouille, zucchini, asparagus, baked sea bass)</small>		
<i>Филе тунца с овощным жульеном</i>		
Tuna fillet with vegetable julienne		1200 rub
<small>(tuna fillet, zucchini, Kenyan beans, bell pepper, carrot, sesame sauce)</small>		
<i>Котлеты средиземноморские «Atlantico»</i>		
Mediterranean cutlets “Atlantico”		1390 rub
<small>(crab meat, scallops, salmon, cauliflower cream)</small>		
<i>Рыбные котлеты «Качукко»</i>		
“Caciucco” fish cutlet		850 rub
<small>(from different species of fish, with spinach and zucchini sauce)</small>		
MEAT DISHES / МЯСНЫЕ БЛЮДА		
<i>Стейк «Мачете» с полбой и грибами</i>		
“Machete” steak with spelt and mushrooms		750 rub
<i>Ла Бургер</i>		
“La Burger”		1200 rub
<small>(cutlet of marbled meat, French fries, mix of salad, tar-tar sauce)</small>		

<i>Телячьи котлеты фаршированные мозгами телят</i> Veal cutlet stuffed with calf brains (new potatoes, greens, piquant tomato sauce)	980 rub
<i>Кролик с артишоками по-пьемонтски</i> Piedmont rabbit with artichokes	1100 rub
<i>Вырезка ягненка с малиновым соусом</i> Lamb tenderloin in raspberry sauce	1650 rub
<i>Котлета из дикого кабана</i> Cutlet of wild boar (Served with potato puree, baked beet, tomatoes bif)	1250 rub
<i>Котлета Миланеза</i> Cotoletta “Milanese” (veal, with zucchini, carrot, leek, cherry tomatoes)	1200 rub
<i>Телячья корейка с печеными овощами</i> Veal loin with baked vegetables	1850 rub
<i>Медальоны из телячьей вырезки гриль</i> Medallions of grilled veal tenderloin	1200 rub
<i>Стейк «Ангус» из вырезки говядины</i> Angus steak of beef tenderloin	1440 rub
<i>Ягненок запеченный по-деревенски</i> Home baked lamb (baked potato, beet, broccoli)	1920 rub
<i>Язычки ягнят с картофельным пюре</i> Lambs’ tongues with potato puree (with orange-ginger sauce and green asparagus)	1150 rub
<i>Телячья печень по-ливорийски</i> Veal liver (with caramelized onion and potato puree)	880 rub
<i>Рибай на гриле</i> Grilled rib eye steak (Served with zucchini, Bulgarian pepper, leek, red onion)	2850 rub
<i>Бифштекс из мраморной вырезки с мини овощами</i> Beefsteak of marbled tenderloin with mini vegetables	950 rub
<i>Оссобуко по-милански с полентой</i> Milan osso buco with polenta	1290 rub
<i>Телячья лопатка запеченная с пряными травами и овощами</i> Baked veal shoulder blade with piquant herbs and vegetables, for 2 persons	5300 rub

POULTRY DISHES / БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

<i>Куриная котлета с запеченным картофелем</i> Chicken cutlet with baked potato	750 rub
<i>Перепела на гриле со шпинатом</i> Grilled quail with spinach	980 rub

<i>Утка целая по-домашнему рецепту с апельсиновым соусом</i> Home recipe baked whole duck baked with orange juice (dish for 2 persons)	3500 rub
1/2 of duck	2000 rub
<i>Цыпленок Пиканте запеченный по старинному рецепту</i> “Piccante” chick baked according to the ancient recipe of Tuscany province	1150 rub

SIDE DISHES / ГАРНИРЫ

<i>Катрофель фри</i> French fries	260 rub
<i>Зеленый салат</i> Green salad (mixture of salad greens)	330 rub
<i>Отварной рис</i> Boiled rice	260 rub
<i>Картошка по-деревенски</i> Homemade potatoes	260 rub
<i>Полента на гриле</i> Grilled polenta	260 rub
<i>Овощи на гриле</i> Grilled vegetables (eggplants, zucchini, bell pepper, chili, tomatoes, mushrooms)	580 rub
<i>Картофельное пюре</i> Mashed potatoes (puree)	260 rub
<i>Дикий рис</i> Wild rice	280 rub
<i>Фасоль Каннеллини</i> Beans cannellini (beans in a creamy sauce)	300 rub
<i>Шпинат</i> Spinach	390 rub

SAUCES / СОУСЫ

<i>Соус Песто</i> Pesto sauce	190 rub
<i>Соус пикантный томатный</i> Piquant tomato sauce	190 rub
<i>Соус тартар</i> Tartar sauce	190 rub
<i>Соус грибной</i> Mushroom sauce	190 rub
<i>Соус аджика</i> Adjika sauce	190 rub

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

<i>Шоколадный фондан</i> Chocolate fondant	380 rub
<i>Яблочный пирог с мороженым</i> Apple cake with ice cream	320 rub
<i>Домашнее печенье по рецепту бабушки</i> Home cookies	260 rub
<i>Тосканское печенье Кантучини</i> Tuscany cookies Cantucci	210 rub
<i>Тирамису с Амаретто</i> Tiramisu with amaretto	450 rub
<i>Панакота с лесными ягодами</i> Panna Cotta with wild berries	380 rub
<i>Чизкейк со свежей клубникой</i> Cheese cake with fresh strawberry	420 rub
<i>Грушевый торт в карамели</i> Pear cake in caramel	400 rub
<i>Торт «Птичье молоко»</i> Ptichye moloko cake	360 rub
<i>Профитроли с мороженым «крем-брюле» или с заварным кремом</i> Profiteroles with crème brulee ice cream or with custard	320 rub
<i>Мильфей</i> Mille-feuille (with raspberry, blueberry, bilberry)	600 rub
<i>Семифредо</i> Semifreddo	350 rub
<i>Торт три шоколада</i> 3 chocolate cake	340 rub
<i>Черничный пирог</i> Blueberry cake	350 rub
<i>Сорбет</i> Home sorbet 1 ball (raspberry with ginger, strawberry with basil, passion fruit, white peach, rhubarb, wild strawberry)	180 rub
<i>Мороженое</i> Ice cream (strawberry, chocolate, vanilla, pistachio, crème brulee, caramel)	180 rub
<i>Фруктовый салат</i> Fruit salad	650 rub
<i>Фруктовая тарелка</i> Fruit mix	1800 rub
<i>Ананас</i> Pineapple	750 rub

PIZZA / ПИЦЦА

<i>Фокачча классическая</i> Classic focaccia	150 rub
<i>Фокачча с чесноком</i> Garlic focaccia	150 rub
<i>Фокачча с пармезаном</i> Parmesan focaccia	180 rub
<i>Фокачча с помидорами</i> Tomato focaccia	300 rub
<i>Пицца «Маргарита»</i> Margarita pizza	390 rub
<i>Пицца «Пикантная»</i> Spicy pizza	620 rub
<i>Пицца «Баварская»</i> Bavarian pizza (sour cream, green onion champignons, parmesan cheese, dill)	680 rub
<i>Пицца «Грибная фантазия»</i> “Mushroom fantasy” pizza	750 rub
<i>Пицца 4 сыра</i> 4 cheese pizza	750 rub
<i>Пицца с морепродуктами</i> Pizza with seafood	1150 rub
<i>Пицца «Ла Провинча»</i> “La Provincia” pizza (smoked duck breast, chicken breast, tomato sauce, quail egg, greens)	940 rub
<i>Пицца ассорти на выбор</i> Mixed pizza of your choice (“La Provincia”, “Mushroom fantasy”, Bavarian, 4 cheese)	1150 rub