

MENU

**MARSO**  
POLO

# МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

Артишоки	690	Кулателло	620
Вешенки с чимичурри и пармезаном	480	Острая калабрийская колбаса ндуйя	480
Вяленые томаты	410	Коппа	410
Оливки, обжаренные на открытом огне с орегано	410	Мортаделла	410
Сицилийские анчоусы	580	Салями	410
Маринованные перчики по рецепту мамы Антонио	410	Мортаделла с трюфелем	490
		Мясные деликатесы	940/1780
		<i>на двоих / на компанию</i>	

Все наши мясные деликатесы мы привозим из Италии

# СЫРОВАРНЯ

Рикотта / 100 гр	580	Страчателла / 100 гр	480
Моцарелла / 150 гр	480	Тарелка с сырами дня со сладкими томатами и руколой	1570
Буррата / 150 гр	690		

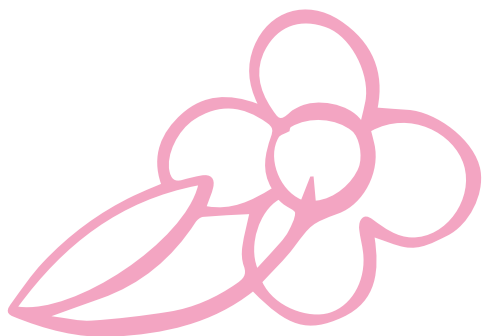
100% FATTA  
IN CASA



На нашей собственной *сыроварне* мы каждый день производим мягкие сыры исключительно из молока коров породы Джерси

# БРУСКЕТТЫ

Куриная печень	580
Томаты и прошутто	620
Пепероната страчателла	520



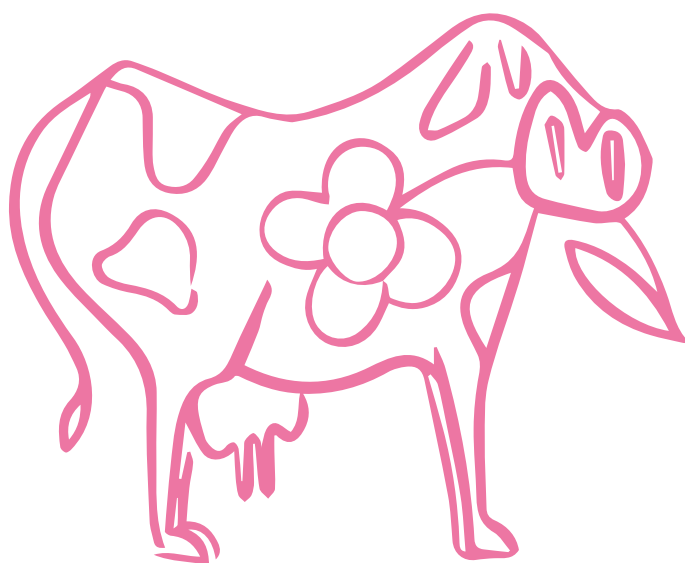
## ЛАВКА



# ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

Домашняя буррата с томатами и базиликом	790	Карпаччо из стриплойна	1160
Вителло Тоннато	730	Пармиджана из баклажанов	690
Карпаччо из лосося	1300	Крокеты из бычьих хвостов с черным трюфелем	900
Тартар из говядины	1300		



## САЛАТЫ

---

Деревенский салат с фасолью, сицилийским тунцом и ялтинским луком	790	Салат из свежих овощей с оливковым маслом	630
Панцанелла с томатами и хрустящей фокаччей	730	Салат с Камчатским крабом	1470
		Капрезе	730

## СУПЫ

---

Бульон из говядины с домашними тортеллини	620
Суп овощной с тыквой и фасолью	480
Средиземноморская рыбная похлебка	900

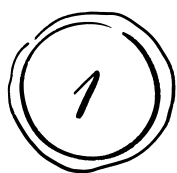
## ПЕКАРНЯ

---

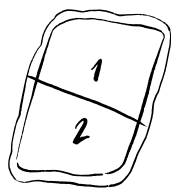
Фокачча домашняя	310
Пшеничный хлеб на закваске	310
Хрустящая фокачча с пармезаном и орегано	370

# ПИЦЦА

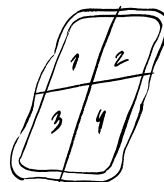
Воздушная неаполитанская пицца из дровяной печи в трех размерах!



Круглая пицца  
28 см



Полметровая пицца  
на компанию  
2 разных вкуса в одной





Большая метровая  
пицца на компанию  
4 разных вкуса в одной

МАРГАРИТА Томаты, моцарелла, базилик	830	ТАРТУФО НЕРО Черный трюфель, страчателла, фундук	1700
ПАРМИДЖАНА Баклажаны, томаты, крем из пармезана	940	ФОРМАДЖИ НОСТРИ Моцарелла, рикотта, прошутто, рукола, трюфельный мед	1160
МОРТАДЕЛЛА Мортаделла, страчателла, фисташки	1160	САЛЯМИ ПИКАНТЕ Томаты, острая салями, моцарелла	1000
НДУЙЯ Острая колбаса из Калабрии ндуйя, ялтинский лук	1000	ПЕР БАМБИНИ Картофель фри, моцарелла, сосиски	830

Мы замешиваем и настаиваем в течение суток тесто из настоящей итальянской муки, строго соблюдая пропорции, в которых минимум 70% воды, поэтому наша пицца такая легкая и воздушная.

# ПАСТА & РИЗОТТО

Для ризотто мы используем рис Carnaroli extra марки Ferron

Классическая лазанья  с соусом болоньезе	830	Ригатони с лососем	1160
Спагетти «Сопрано» с фрикадельками и соусом наполи	940	Кампанелле с крабом	1420
Мафальде с черными лисичками	1600	Лингвини с вонголе 	1000
Паппарделле с уткой	900	Тортеллини с прошутто и кремом из пармезана	900
Каппеллаччи горгонзола 4 сыра	790	Спагетти «Алла Китарра» с морепродуктами и томатами	1580
Равиоли с тыквой и рагу болоньезе	730	Ризотто пепероната с домашней бурратой	1040



Ежедневно мы делаем пасту из двух видов итальянской муки *Semola Di Grano Duro* и *Farina Di Grano Tenero*, а *фабричную* используем от лучших итальянских производителей.

# ТОСКАНСКИЙ ГРИЛЬ

Бистекка алла фиорентина <i>/ 100 гр</i>	1000	Острый цыпленок на гриле со свежим салатом	1250
Морской язык с соусом сальса верде <i>/ 100 гр</i>	950	Баранина с запеченным картофелем	790
Тальятта стейк с руколой и пармезаном	1670	Осьминог на гриле <i>/ 100 гр</i> <i>на компанию</i>	2000
Куриная грудка алла миланезе	900	Спинка трески по-лигурийски	1160
Телячья печень по-венециански	690	Лосось на тосканском гриле	1350
Томленые говяжьи щеки стуфато с пюре	1160	Стриплойн с соусом Пепе Верде	2050
		Спидини с кальмаром	1050

## ГАРНИРЫ

Картофель фри <i>/</i> фри с трюфелем	410/750	Брокколи с соусом цезарь	520
--	---------	--------------------------	-----

## ДЕСЕРТЫ

Чизкейк баскский	730	Панна-котта с домашним джемом и печеньем амаретти	520
Пудинг из круассанов с ванильным джелато	630	Крем-карамель с печеньем амаретти	520
Тирамису	690	Домашняя шоколадная конфета с малиновой пудрой	160/1420
Ромовая баба с лимончелло	690	<i>1 шт / набор из 9 шт</i>	
Лимонный тарт	480	Домашнее варенье. Закажите к чаю или возьмите с собой	480
Итальянский шоколадный торт	410	<i>Персик, абрикос, ягодное</i>	
Мороженое и сорбеты <i>Уточняйте вкусы у официанта</i>	410		

# ОСОБЫЕ СОБЫТИЯ

Для организации события обратитесь  
к нашему event-менеджеру Евгении Захаровой  
+7 985 685-04-15  
event@antogroup.ru

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ЗАРАНЕЕ  
О НЕПЕРЕНОСИМОСТИ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ ИЛИ АЛЛЕРГИИ.

Данный экземпляр печатной продукции является рекламным материалом.

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 15%  
от суммы счета. Если вы хотите, чтобы мы открыли и сервировали ваше вино,  
то в счет будет включен пробковый сбор в размере 7500 руб.  
(за каждую бутылку 0,75).

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными  
картами. Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с информацией  
для потребителя находится в уголке потребителя. Предоставляется гостям по первому  
требованию.

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ,  
ЧТО КУХНЯ РЕСТОРАНА ОТДАЕТ ПОСЛЕДНИЙ ЗАКАЗ В 23:15.  
БАР РАБОТАЕТ ДО 23:30



ENGLISH MENU

БРЕНД-ШЕФ  
АНТониО ФРЕЗА

ШЕФ-ПОВАР  
ВИТАЛИЙ ИСКИМЖИ