ЗАВТРАКИ | Каждый день до 16:00

БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК ОТ ШЕФА • 1850

мы можем приготовить яйца любым из трех способов : скрембл, глазунья, омлет

С ЛОСОСЕМ

Скрембл, авокадо, фета, тартин, огурцы, томат, микс листьев салата

С ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

Скрембл, авокадо, фета, тартин, томат, огурец, мухамара, соус дзадзыки

ПАНИНИ

С беконом и скрэмблом · 890

С пастрами из индейки · 890

SPECIAL

Омлет с крабом и сыром робиола · 1550

Зеленый омлет со шпинатом и страчателлой · 900

Омлет с тамбовским окороком · 1200

Панкейки из цукини с красной икрой · 1050

Драники с копченой сметаной и лососем · 1100

ВЫПЕЧКА

Каждое утро наш шеф-пекарь Данияр готовит свежую выпечку

Миндальный круассан · 420

Круассан с ягодным вареньем и сливочным маслом · 450

Улитка с фисташкой · 390

ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ЗАВТРАКА - ЯЙЦА • 390

Мы можем приготовить для вас 3 яйца любимым способом: скрембл, омлет, глазунья

МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ

Мортаделла · 650

Пастрами из индейки · 530

Прошутто ди парма · 650

Прошутто котто · 650

Слабосоленый лосось · 600

Красная икра · 800

Авокадо · 250

Листья салата · 400

Пармезан · 330

Страчателла · 330

Черный трюфель 1 г · 390

СЛАДКОЕ

Запеканка из фермерского творога · 750

Овсяная каша с домашним вареньем · 650

по желанию можем приготовить на воде или альтернативном молоке

Пшенная каша с тыквой, сезонными фруктами и страчателлой · 750

Alfa Only Альфа Банк

Привилегии для клиентов Alfa Only и А-Клуба

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Итальянские оливки · 550

Запеченный на огне перец рамиро с рикоттой
и соусом мухаммара · 870

Буррата с узбекскими томатами /
с узбекскими томатами и песто · 1350 / 1650

Паштет из печени цыпленка
с карамелизированным луком и фундуком · 800

Вителло Тоннато · 900

Карпаччо из говядины · 1200

Тартар из говядины с черным трюфелем · 1400

ТАРЕЛКА С СЫРАМИ

буррата, моцарелла, страчателла, рикотта,
дополняем сладкими томатами и руколой · 2190

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

коппа, мортаделла, салями, прошутто,
оливки Ночелара, вяленые томаты, артишоки

на двоих · 1200 на компанию · 2200

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные артишоки с пармезаном · 1050

Фритто мисто из хрустящих морепродуктов · 1300

Пармиджана из баклажанов · 950

Лук порей на углях с козьим сыром и фисташками · 830

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей · 890
*мы можем заправить салат оливковым маслом
или сметаной*

Деревенский салат с тунцом и фасолью Лима · 880

Салат с запеченной тыквой и узбекскими томатами · 990
подаем с домашним тыквенным маслом и сливочным сыром

Зеленый салат с авокадо · 950

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 · 900
Томаты, моцарелла, базилик

ПАРМИДЖАНА · 1150
Баклажаны, томаты, крем из пармезана

МОРТАДЕЛЛА · 1500
Мортаделла, страчателла, фисташки

ВИТЕЛЛО ТОННАТО · 1500
Глазной мускул, соус тоннато, руккола,
маринованный лук, каперсы

ПРОШУТТО ФУНГИ · 1390
Прошутто котто, грибы, томаты, моцарелла

КВАТРО ФОРМАДЖИ · 1190
Моцарелла, горгонзола, таледжио и пармезан

ТАРТУФО НЕРО · 1850
Черный трюфель, моцарелла

САЛЯМИ ПИКАНТЕ · 1270
Томаты, острая салями, моцарелла

ПЕР БАМБИНИ · 980
Картофель фри, моцарелла, сосиски

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 5000 руб. (за каждую бутылку 0,75).

ПАСТА И РИЗОТТО

Тальятелле болоньезе · 1200

Спагетти “Сопрано” с фрикадельками · 1200

Лингвини с ракушками вонголе · 1590

Каламарата с уткой · 1400

Кампанелле с крабом · 1850

Лингвини с песто и тартаром из креветок · 1400

Ризотто с грибами · 1350

Ризотто с тыквой и тартаром из креветок · 1350

ТОСКАНСКИЙ ГРИЛЬ

Кебаб с дзадзики и свежим салатом · 1350

Шашлык из куриной грудки · 1250

Осьминог на гриле с тартаром
из томатов с каперсами и чили · 100 г / 2700
вес осьминога вам расскажет официант

Сибас на гриле · 2500

Тальята стейк из мраморной говядины · 2750

Лосось на гриле с соте из морепродуктов · 2190

ГОРЯЧЕЕ

Томленые говяжьи щеки стуфато с пюре · 1390

Спинка трески по-лигурийски · 1500

Куриный пирог с соусом Жу · 1350
по особенному рецепту с копченой уткой

Фермерский цыпленок на огне · 1850

ОВОЩИ & ГАРНИРЫ

Картофель фри · 490 / с трюфелем · 900

Картофельное пюре · 490

Ромейн на гриле с пармезаном · 700

Брокколи с соусом цезарь · 790

СУПЫ

Куриный бульон с домашними тортеллини
и пармезаном · 820

Средиземноморская похлебка с морепродуктами · 1430

Минестроне с соусом песто · 600

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Домашняя фокачча · 350

Большая порция фокаччи с пармезаном и орегано · 550
готовим в дровяной печи

Пшеничный хлеб на закваске · 400

CUCINARE PER LA TAVOLA

В этом разделе мы собрали блюда, которые готовим
по особенным рецептам, превращая обычную трапезу
в незабываемое гастрономическое представление

Спагетти качо э пепе
в головке пекорино сардо · 2700
на двоих, пасту готовим у стола

Ригатони с лососем и красной икрой · 4500/3200
на двоих, можем приготовить пасту без икры

Большой греческий салат · 2500
на компанию

Шницель из цыпленка с салатом цезарь · 1900
на компанию

DRY AGED

Бистекка Алла Фиорентина · 100 г / 1550

Стриплойн на кости · 100 г / 1300

Мы выдерживаем отруба 21 день при правильной
температуре и влажности. Мраморное мясо такой
выдержки ценится своим ароматным ореховым
привкусом и нежностью.

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с вишней амаретто с шоколадной карамелью · 1100
готовим на шеф-тейбле

Тарт с заварным кремом и сезонными фруктами · 1100

Яблочный пирог с шариком мороженого · 690

Домашний тирамису с шоколадным соусом · 850

Домашняя лимонаая конфета 2 шт · 550

Мороженое и сорбеты · 400
уточняйте вкусы у официантов

ОСОБЫЕ СОБЫТИЯ

Для организации события обратитесь к нашим event-менеджерам

САМСОНОВА АНАСТАСИЯ
+7 (931) 300-87-08

ГРИГОРЬЕВ ЮРИЙ
+7 (987) 882-57-24

или по почте event@antogroup.ru

Бренд-шеф
АНТОНИО ФРЕЗА

Шеф-повар
ДАСТОН ЮЛДАШЕВ

Управляющий
КИРИЛЛ КРАВЧЕНКО