

MENU

MARSO
POLO

小吃

朝鲜蓟 Artichokes	700	意大利腊肠 (卡拉布里亚辣的香肠) Spicy Calabrian sausage nduia	480
晒干的西红柿 Sun-dried tomatoes	450	猪颈肉香肠 Koppa	430
炒烤青橄榄配牛至 Olives fried with oregano on open fire	420	義式肉腸 Mortadella	430
西西里鯷鱼 Sicilian anchovies	590	萨拉米 Salami	430
安东尼奥的妈妈按配方泡椒 Marinated small peppers based on Antonio's mom recipe	450	松露義式肉腸 Mortadella with black truffle	500
齐贝洛火腿 Culatelo	620	肉类美食 双人/两人多 Meat delicacies for two/ for a company	940/1780

自制奶酪

里科塔奶酪 Ricotta	600	斯查彻特拉奶酪 Stracciatella	500
莫萨里拉芝士 Mozzarella	500	干酪盘配特奶酪甜的西 红柿和芝麻菜 Plate of cheeses of the day with sweet tomatoes and arugula	1600
布拉塔芝士 Burrata	700		

100% FATTA
IN CASA



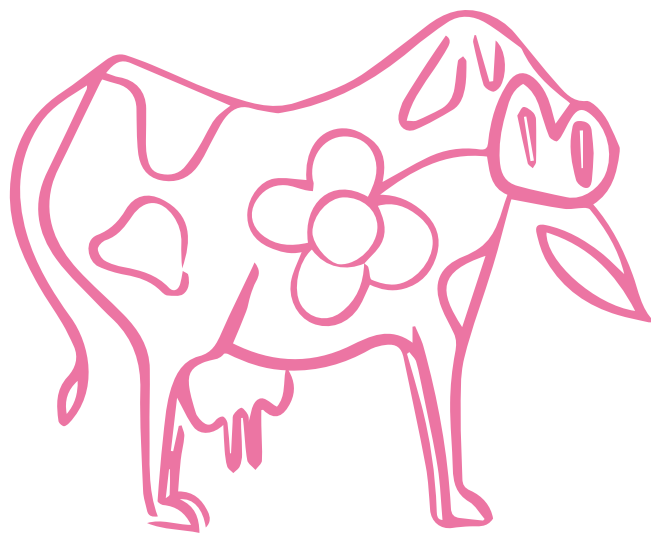
在我们的干酪制造厂我们每天自己做软干酪用娟姗牛的牛奶

意式多士

鸡肝 Chicken liver	600
西红柿和火腿 Tomatoes and prosciutto	650
意式小菜辣椒斯查彻特拉奶酪 Peperonata stracciatella	550

凉及热小吃

自制陪西红柿和罗勒 Homemade burrata with tomatoes and basil	800	纽约客牛排意式生肉片 Striploin carpaccio	1170
金枪鱼汁牛肉 Vitello Tonnato	750	焗烤千层茄子 Eggplant Parmigiana	700
鲑鱼意式生肉片 Salmon carpaccio	1350	牛尾的炸丸子配黑松露 Oxtail crockets with black truffles	920
鞑靼牛肉 Beef tartare	1300	韭葱的咸派 Leek sformatino	590



沙拉

农村沙拉配菜豆,西西莉亚金枪 鱼和雅尔塔葱 Rustic salad with Sicilian tuna and Yalta onion	800	新鲜蔬菜沙拉配橄榄油 Fresh vegetable salad with olive oil	650
意大利面包沙拉配西红柿和松 脆的佛卡夏 Tuscan salad with tomatoes and crusted focaccia	750	堪察加拟石蟹沙拉 Salad with king crab	1500
		卡布里沙拉 Caprese	750

汤

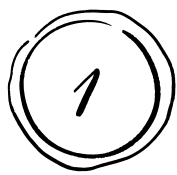
牛肉汤和意大利自制饺子 Beef broth with homemade tortellini	650
菜豆南瓜素菜汤 Vegetable soup with pumpkin and beans	530
地中海方式的鱼脍 Mediterranean fish soup	900

自制面包

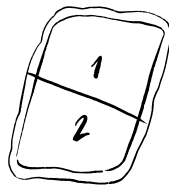
自制佛卡恰 Focaccia homemade	320
鲜酵母白面包 Sourdough wheat bread	320
脆的佛卡夏配帕马森和牛至 Crispy focaccia with parmesan and oregano	380

披萨

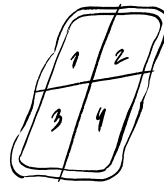
用烧柴炉做的空心那布勒斯的披萨三个尺寸



披萨 · 28厘米



半米的披萨一伙人的菜，一个披萨两个口味



一米长的披萨，一个披萨有四个不同的口味

玛格丽塔披萨 (Margherita) 西红柿 · 马苏里拉奶酪 · 罗勒	850	黑松露的披萨 (Tartufo Nero) 黑松露,斯查彻特拉奶酪,大榛	1780
帕马森披萨 (Parmigiana) 茄子 · 西红柿 · 帕马森奶油	950	芝士披萨 (Formaggi nostri) 马苏里拉,里科塔奶酪,意大利熏火腿,芝麻菜,松露蜜	1200
意式肉肠的披萨 (Mortadella) 意式肉肠 · 斯查彻特拉奶酪 · 必思答	1200	辣香肠披萨 (Salami piccante) 西红柿 · 马苏里拉奶酪	1020
加入浓烈红辣椒的香肠 (Nduja) 加入浓烈红辣椒的香肠从卡拉布里亚,雅尔塔葱	1050	儿童的披萨 (Per Bambini) 炸马铃薯条 · 马苏里拉奶酪 · 泥肠	850

我们期朝和还泡面做的从意大利的面粉,做面时我们采用正确的比例和最少的百分之七十水,所以我们的披萨那么空心的!

意大利面食/ 意大利炖饭

做意大利炖饭的时候我们用
Carnaroli extra 米饭 · Ferron 牌子

经典的千层面配番茄肉 酱西红柿调料汁 Classical lasagna with the sauce bolognese ☆	850	中细面配蛤蜊意大利面 Linguine with vongole ☆	1050
意大利面食和肉丸子配 Spaghetti "Soprano's" with meatballs and sauce napoli	950	意大利馄饨和意大利熏火腿配帕 马森奶油 Ravioli with stracciatella and worm tomatoes	920
波浪面和鸭子 Mafalde with duck	930	海鲜和西红柿 Spaghetti alla Chitarra with seafood and tomatoes	1600
扁意粉配意大利香蒜青酱和虾的 塔塔酱 Linguine with pesto and shrimp tartare	950	甜椒意大利炖饭配自制布拉 塔芝士 Peperonata risotto with homemade burrata	1050
例如螺纹水管面配鲑鱼 Rigatoni with salmon	1200	米兰烩饭和芦笋 Risotto alla Milanese with asparagus	1150
意大利面食(喇叭花面食)配螃蟹 Campanelle with crab	1450		

每天我们做意大利面食用两种不同的意大利的面粉:SEMOLA DI GRANO DURO和
FARINA DI GRANO TENERO,并且用成品意大利面食时我们选择最好意大利的生产者

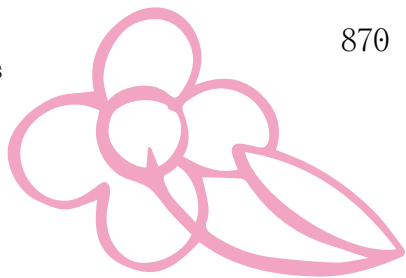
托斯堪尼烤肉

佛罗伦萨大牛排,100克的价格 Florentine steak/100gr	1050
龙利鱼配 墨西哥绿莎莎酱 Sole tongue with salsa verde/ 100gr	1000
威尼斯方式牛肝 Veal liver Venetian style	700
切成薄片的牛排配帕马森和芝 麻菜 Beef tagliata with arugula and parmesan	1700

托斯堪尼鲑鱼肉 Salmon on the Tuscan grill	1400
烧烤章鱼(一伙人的菜) Grilled octopus for company	2100
纽约客牛排配奶油酱汁 Striploin with Pepe Verde sauce	2100
烤虾饼 Speedini with shrimp	1150

配菜

炸马铃薯条/松露薯条 French fries/fries with black truffle	420/760
西兰花配凯撒酱 Broccoli with Caesar sauce	550
烧烤芦笋 Grilled asparagus	870



热菜

羊肉和烧奶汁烤 Lamb with potato gratin	1380
生鸡胸肉意式炸肉排 Chicken breast alla milanese	950
黄焖牛的面颊和土豆泥 Stewed beef cheeks stufato with puree	1200
利古里亚方式鳕鱼背 Ligurian cod back	1200
铁扒笋鸡配新鲜蔬菜 Grilled spicy chicken with fresh salad	1300
米兰小牛排配西红柿 Cotoletta Alla Milanese whit tomatoes	1950

甜点

西班牙巴斯克焦香乳酪蛋糕 Basque cheesecake	750	意式奶油布丁和意式杏仁饼 配自制果酱 Panna cotta with homemade jam and amaretti biscuits	520
提拉米苏 Tiramisu	700	焦糖布丁配意式杏仁饼 Cream caramel with amaretti biscuits	530
圆柱状或圆锥状加蔗汁酒和 柠檬酒的糕点 Rum baba with limoncello	700	自制巧克力糖配马林的糖粉 1个/一盒(9个) Homemade chocolates with raspberry powder	170/1430
柠檬塔 Homemade lemon jam pie	480	自制果酱·喝茶时可以订吃· 打包也可以 味:桃子·杏· 浆果 Homemade jam	500
意大利巧克力蛋糕 Italian chocolate cake	420		
冰淇淋和果汁冰糕 现味需要跟服务员确认 Ice cream and sorbets	420		

特别活动

为了组织活动请联系我们的活动的组织者:叶夫根尼娅
+7 985 685-04-15
event@antogroup.ru

如果您有过敏或者什么的食物不耐受请提前通知
我们

八个人以上征收15%的服务费从买单总额。如果您要我们打开和
摆您的酒，那开瓶费包括在买单内（每个0,75毫升的瓶）

所有的价格用卢布报价。在付款的卢布或者信用卡。这个出版物
是广告材料。价目表包括客户资料，有在问讯台.它的客户人可应
要求提供。

请注意！厨房下班的时间是23:15，酒吧下班23:00



ENGLISH MENU

主厨安东尼奥

主厨伊凡