

# ЕДА

# ПРОВКА

## на цветном

11.00 до 16.00  
на все блюда из меню  
по будням скидка  
20%

### СЕГОДНЯ

У нас есть **МИДИИ (КОЦЕ)** и **РАКУШКИ (ВОНГОЛЕ)**  
(минимальный заказ 300 г.)  
по вашему желанию мы можем приготовить **СОТЕ** или **ПАСТУ**.

Мидии (300 гр)	1050
Вонголе (300гр)	1990

Боттарга сардинской кефали 1 г <i>Bottarga di muggine sarda</i>	80
Черный трюфель из Тосканы 1 г <i>Tartufo nero</i>	170

**Чёрная осетровая икра**  
мы подаём икру в оригинальной стеклянной банке (50 г) ..... 3900  
(мы можем предложить ее в качестве закуски, а также приготовить с ней пасту)  
*Caviale nero: antipasto dello zar o tagliolini al burro*

### ЗАКУСКИ

Итальянские оливки <i>Olive</i>	250
Брускетта с помидорами <i>Bruschetta con pomodoro</i>	510
♦ Вителло тоннато <i>Vitello tonnato</i>	550
Мясное карпаччо <i>Carpaccio di carne</i>	650
Брускетта с бурратой и анчоусами <i>Bruschetta con burrata e acciughe</i>	750
Карпаччо из гребешка с боттаргой сардинской кефали <i>Carpaccio di pettine e bottarga</i>	990
Крудо из тунца <i>Tonno crudo</i>	950
Тартар из мраморной говядины «Блэк Ангус» два стиля <i>Carne crudo di Angus 2 gusti</i>	990
Закуска из мясных деликатесов D.O.P. «Del Cavaliere» (сялями с трюфелем, брезаола, ветчина Антонио, копта, рукола, артишоки в масле, вяленые помидорини) <i>D.O.P. Antipasto «Del Cavaliere»</i>	
маленькая (на одну персону)	990
большая (на компанию 2-3 чел.)	2670

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Цветная капуста запеченная с соусом из анчоусов <i>Cavolfiore al forno con salsa di acciughe</i>	490
Артишоки на сковороде <i>Carciofi (in padella)</i>	820
♦ Пармиджана из баклажанов <i>Parmigiana di melanzane</i>	750
Хрустящие морепродукты <i>Fritto misto</i>	1450

### САЛАТЫ

Салат со свёклой, рикоттой и горгонзолой <i>Insalata di rapa rossa, ricotta e gorgonzola</i>	650
Салат с индейкой и гранатом <i>Insalata di tacchino e melograno</i>	760
Салат с морским волком и булгуром <i>Insalata con branzino e bulgur</i>	750
Теплый салат с кроликом и бататом <i>Insalata di coniglio e patate dolci</i>	790
Салат с телятиной <i>Insalata di vitello</i>	550/850
Капрезе буррата <i>Caprese di burrata</i>	1250
Салат с камчатским крабом, авокадо и грейпфрутом <i>Insalata di granchio kamchatka</i>	1350
Салат с осьминогом <i>Insalata di polpo</i>	990/1750

### СУПЫ

Куриный суп с домашней пастой <i>Zuppa di polio con pasta fresca</i>	450
Томатный крем-суп <i>Zuppa di pomodoro</i>	450
Аньолини в бульоне <i>Agnolini in brodo</i>	590
Средиземноморская рыбная похлебка <i>Zuppa del pescatore</i>	1290

Домашний ржаной хлеб на особой закваске <i>Pane di segale</i>	250
------------------------------------------------------------------	-----

### ПИЦЦА

Фокачча <i>Focaccia</i>	350
Маргарита <i>Margherita</i>	550
С лесными грибами и ветчиной <i>Con funghi di bosco e spalla cotta di S.Secondo</i>	750
С рикоттой и шпинатом <i>Ricotta espinaci</i>	750
Четыре сыра <i>Quattro formaggi</i>	850
Пицца с салями <i>Salami</i>	790
С моцареллой <i>Mozzarella</i>	790
Пицца неаполитана с лососем <i>Pizza napoletana con carpaccio di salmone</i>	990
С артишоками и пармской ветчиной <i>Carciofi e prosciutto di Parma</i>	1250
С черным трюфелем <i>Tartufo new</i>	1990
Сладкая пицца с Нутеллой и орехами <i>Dolce pizza con nutella e nod</i>	550

К любой пицце

Руккола <i>Rucola</i>	350
Пармская ветчина <i>Prodotto di Parma</i>	550

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ,

что кухня ресторана отдает последний заказ в 23.45. Бар работает до 1.00

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

◆ Тальюлини с цукини и креветками ..... 700 <i>Tagliolini con zucchini e gamberi</i>	
Римская паста* ..... 690 <i>Cacio e pepe</i>	
Тортелли с рикоттой и шпинатом ..... 690 <i>Tortelli con ricotta e spinaci</i>	
Спагетти с соусом песто* ..... 750 <i>Spaghetti alpesto</i> (для гурманов и любителей мы можем добавить в эту пасту боттаргу сардинской кефали)	
Тальятелле с кроликом ..... 750 <i>Tagliatelle con coniglio</i>	
Лингвини с тунцом и баклажанами ..... 850 <i>Linguini con tonno e melanzane</i>	
Паста с сардинами ..... 950 <i>Pasta con le sarde</i>	
Равиолони с сыром робиола и белыми грибами ..... 850 <i>Ravioloni conformaggio e funghi porcini</i>	
◆ Мальтальяти с рагу из утки ..... 850 <i>Maltagliati con ragu d'Anatra</i>	
Макарончини с камчатским крабом ..... 990 <i>Macaroncini con Kamchatka granchio</i>	
Тальюлини с чернилами каракатицы и красной икрой ..... 990 <i>Tagliolini neri con caviale rosso</i>	
Тортелли с бурратой и черным трюфелем ..... 1350 <i>Tortelli con burrata e tartufo nero</i>	
Спагетти фрукти ди маре* ..... 1990 (королевские и тигровые креветки, кальмары, каракатица, мидии) <i>Frutti di mare in podella</i>	

\* что касается фабричной пасты, мы используем пасту исключительно из Граньяно

## РИЗОТТО

Финанцера (мое любимое северное ризотто с куриной печенью) ..... 750 <i>Finanzera</i>	
Ризотто с щечками телят ..... 950 <i>Risotto con duance di vitello brasato</i>	
Ризотто алла маринара ..... 1350 <i>Risotto alia marinara</i>	

## МЯСО

Стейк Рибай на углях (на 2-3 человека) цена за 100 г ..... 790 <i>Ribeye bistecca</i>	
Цыпленок алла дьявола ..... 690/1090 <i>Polletto alia diavola</i>	
Рагу из телятины с артишоками (Спеццатино) ..... 850 (с картофельным пюре или гречкой с пармезаном) <i>Spezzatino di vitello con carciofi</i>	
Рубленый стейк по-деревенски ..... 890 <i>Bistecca di carne trita</i>	
Наш фирменный бургер ..... 890 <i>Burger</i>	
Утиная ножка «Конфи» ..... 1170 <i>Anatra «Confit»</i>	
Аросто ди вителло ..... 990 (запеченная телятина с картофельным пюре и черным трюфелем) <i>Arrosto di vitello</i>	
Печень кролика с пюре из пастернака ..... 990 <i>Fegato di coniglio con purè di pastinaca</i>	
Стейк из мраморной говядины на гриле (250 г) ..... 2500 <i>Filetto di manzo</i>	
Томленая в печи лопатка молочного ягненка (на 2-3 человека) ..... 3900 <i>Spalla di agnello</i>	

## РЫБА

Треска запеченная с оливками и томатами ..... 990 <i>Merluzzo stufato con olivo e pomodoro</i>	
Лосось на гриле ..... 1150 <i>Salmone grigliato</i>	
Сибас аль аква пацца ..... 1290 <i>Branzino al aqua pazza</i>	
Стейк из свежего тунца на гриле ..... 1490 <i>Tonno grigliato</i>	
Сибас запеченный с морепродуктами ..... 1980 <i>Branzino al cartoccio</i>	
Осьминог по-сицилийски ..... 1990 (мы готовим это блюдо острым и подаем на сковороде) <i>Polpo Siciliano (in padella)</i>	

## С удовольствием предложим вам следующие гарниры:

Греча с пармезаном – 300 <i>Grano saraceno con parmigiano</i>	Картошка по-деревенски – 250 <i>Patate con rosmarino</i>
Пюре картофельное – 300 <i>Pure di patate</i>	Салат из помидоров с красным луком – 390 <i>Insalata con pomodoro fresco</i>
Микс салатных листьев – 350 <i>Insalata mista</i>	Овощи на гриле – 590 <i>Verdure grigliate marinate</i>

## ЗАВТРАК

БУДНИЕ ДНИ С 08.30 – 12.00

ВЫХОДНЫЕ С 10.00 – 12.00

БОРАНИ, АДЖАРСКИЙ ВОЗДУШНЫЙ ОМЛЕТ

С СЫРОМ, 20 МИНУТ! • 350

из нашего грузинского ресторана «Мама Тута»

Яичница Глазунья • 250

ветчина • 150 / помидоры • 150 / сыр • 150

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

Круассан • 180 / Пан о шоколя • 180 / улитка с изюмом • 180

ЯЙЦА «БЕНЕДИКТ» С ВЕТЧИНОЙ

И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ • 650

из нашего петербургского ресторана Jerome

Пулъезе, домашний хлеб,

СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ДЖЕМОМ • 250

Сэндвич с тунцом или ветчиной • 320

Авокадо на ржаном тосте • 200

лосось • 250 / яйцо-пашот • 100

Овсяная каша на воде или молоке • 250

орехи • 150 / ягоды • 250

Домашняя гранола с йогуртом мацони • 250

Творожная запеканка как в детстве • 200

Творог со сметаной • 250

Мед • 130 / Джем • 100

Концепт-шеф — Арам Мнацаканов

Шеф-повар — Алексей Поляков

Управляющий — Роман Мадатов

◆ – Эти блюда мы рекомендуем заказывать, если у вас мало времени на обед  
Мы принимаем к оплате исключительно российские рубли или банковские карты

В процессе приготовления продукции общественного питания на нашем предприятии не применяются витамины, макро- и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, подаваемых в нашем ресторане, их весе и раскладке, предлагаемых в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.



[www.probka.org](http://www.probka.org)

[www.facebook.com/ProbkaNaTsvetnom](https://www.facebook.com/ProbkaNaTsvetnom)

[www.instagram.com/probkanatsvetnom](https://www.instagram.com/probkanatsvetnom)