



DAL 2012

ПРОВКА

MOSCOW



ВКУСНЫЙ ЗАВТРАК ПО БУДНЯМ С 8:30 ДО 12:00,
ПО ВЫХОДНЫМ С 10:00 ДО 12:00

Дорогие мои Гости!

• МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ МЕСТНЫЕ ОВОЩИ, ПТИЦУ, ЧАСТИЧНО МЯСО, ЯЙЦА, НЕКОТОРЫЕ ВИДЫ ЗЕЛЕНИ • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, КАПЕРСЫ, АНЧОУСЫ ТОЛЬКО ИТАЛЬЯНСКИЕ • СЫР PARMIGIANO REGGIANO НЕ МЕНЕЕ 24 МЕСЯЦЕВ ВЫДЕРЖКИ • ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ОТЖИМА И БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ В МОДЕНЕ И ИМЕЮЩИЙ ВЫДЕРЖКУ 9 ЛЕТ •

ЗАКУСКИ

ИТАЛЬЯНСКИЕ ОЛИВКИ
OLIVE. 250

ПЕРЧИКИ ТОННАТО
PEPERONI TONNATO. 450

ХУМУС С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ
HUMMUS CON MELANZANE AL FORNO. 470

БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ
BRUSCHETTA CON POMODORO. 510

ВИТЕЛЛО ТОННАТО
VITELLO TONNATO. 550

МЯСНОЕ КАРПАЧЧО
CARPACCIO DI CARNE. 650

БРУСКЕТТА С БУРРАТОЙ И АНЧОУСАМИ
BRUSCHETTA CON BURRATA E ACCIUGHE. 750

КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА С БОТТАРГОЙ
САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ
CARPACCIO DI CAPESANTE CON BOTTARGA
DI MUGGINE SARDA. 990

КРУДО ИЗ ТУНЦА
CRUDO DI TONNO. 950

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
“БЛЭК АНГУС”, ДВА СТИЛЯ
CARNE CRUDO DI ANGUS, 2 GUSTI. 990

ЧЕЧИНА ДЕ ВАКА
CECINA DE VACA. 1300

ЗАКУСКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
D.O.P. «DEL CAVALIERE»
САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ, БРЕЗАОЛА, ВЕТЧИНА АНТОНИО,
КОППА, РУККОЛА, АРТИШОКИ В МАСЛЕ, ВЯЛЕННЫЕ
ПОМИДОРИНИ
ANTIPASTO «DEL CAVALIERE», D.O.P.
МАЛЕНЬКАЯ НА ОДНОГО. 1500
PICCOLA PER UNA PERSONA
БОЛЬШАЯ НА КОМПАНИЮ 2-3 ЧЕЛОВЕКА. 3900
GRANDE PER UNA COMPAGNIA DI 2-3 PERSONE

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА
CESTINO DEL PANE.
250

ФОКАЧЧА
FOCACCIA.
350

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ
ZUPPA DI POLLO CON PASTA FRESCA.
450

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП
ZUPPA DI POMODORO.
450

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ
РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА
ZUPPA DEL PESCATORE.
1290

АНЬОЛИНИ С ТЕЛЯТИНОЙ
В БУЛЬОНЕ
AGNOGLINI IN BRODO.
590

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
С СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ
CAVOLFIORRE ARROSTO CON SALSA
DI ACCIUGHE. 490

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ПАРМЕЗАНОМ
CARCIOFI TRIFOLATI. 820

ПАРМИДЖАНА
PARMIGIANA DI MELANZANE. 750

ФРИТТО МИСТО ИЗ ХРУСТЯЩИХ
МОРЕПРОДУКТОВ С АЙОЛИ
FRITTO MISTO DI MARE. 1450

САЛАТЫ

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, РИКОТТОЙ
И ГОРГОНЗОЛОЙ
INSALATA DI RAPA ROSSA,
RICOTTA E GORGONZOLA. 590

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ГРАНАТОМ
INSALATA DI TACCHINO E MELOGRANO. 760

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАТАТОМ И КРОЛИКОМ
INSALATA TIEPIDA DI BATATA E CONIGLIO. 790

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ
INSALATA TIEPIDA DI VITELLO. 550/ 850

КАПРЕЗЕ С БУРРАТОЙ
CAPRESE DI BURRATA. 1250

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,
АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ
INSALATA DI GRANCHIO CAMCHATKA. 1350

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
INSALATA DI POLPO. 990 / 1750

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

ИЗ ТОСКАНЫ 1 ГР
TARTUFO NERO 1 Г. 290

БОТТАРГА

САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ 1 ГР
BOTTARGA DI MUGGINE SARDA 1 Г. 80

ЧЕРНАЯ ИКРА

ARAM MNATSAKANOV SELECTION, IMPERIAL

Попробуйте обязательно! Свежайшая икра потрясающего качества и нежного вкуса, которую делают для нас на русском севере, в Вологодской области. Осетры живут в быстрых водах реки Суды. Мы используем исключительно икру взрослых осетров, которым не менее 15 лет. В одну банку фасуется икра от одной рыбы, что делает ее настоящим деликатесом!

ПОДАЕМ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ ТАЛЬОЛИНИ АЛЬ БУРРО ИЛИ С ХЛЕБОМ
CAVALE NERO: ANTIPASTO DELLO ZAR O TAGLIOLINI AL BURRO
1 ПОРЦИЯ 28,6 ГР 3900 125 ГР 11000 250 ГР 22000

РАКУШКИ И МИДИИ

ПРИГОТОВИМ СОТЕ ИЛИ С ПАСТОЙ
МИНИМУМ 300 ГР РАКУШЕК
CUCINIAMO SAUTÉ OPPURE LA PASTA
MINIMO 300 G DI COZZE

Уточните, пожалуйста, цену и наличие
в «Предложении дня» или у официанта
Bisogna specificare il prezzo e la disponibilità
dei piatti del giorno dai camerieri

ПИЦЦА

МАРГАРИТА
MARGHERITA. 550

ЧЕТЫРЕ СЫРА
QUATTRO FORMAGGI. 850

С САЛЯМИ
SALAMI. 790

МОЦАРЕЛЛА
MOZZARELLA. 790

ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
TARTUFO NERO. 1990

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ И ВЕТЧИНА
CON FUNGI DI BOSCO E SPALLA
COTTA DI S. SECONDO. 750

РИКОТТА И ШПИНАТ
RICOTTA E SPINACI. 750

НЕАПОЛИТАНА С ЛОСОСЕМ
NAPOLETANA CON CARPACCIO DI SALMONE. 990

МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ
CON MORTADELLA E PISTACCHI. 990

АРТИШОКИ И КУЛАТЕЛЛО
CARCIOFI E CULATELLO. 1250

СЛАДКАЯ ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ И ОРЕХАМИ
DOLCE PIZZA CON NUTELLA E NOCI. 550

К любой пицце с радостью добавим РУККОЛУ RUCOLA. 350

Следуя старинным итальянским рецептам,
мы делаем нашу пиццу на особенном тесте.
Каждый раз, замешивая тесто исключительно
из специальной итальянской муки Caputo,
наши повара выдерживают его 72 ЧАСА,
прежде чем испечь для вас вкуснейшую пиццу.

Тесто воздушной пиццы почти на 80%
состоит из воды! Именно поэтому
она такая легкая и вкусная :)

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ
ЧТО КУХНЯ РЕСТОРАНА ОТДАЕТ ПОСЛЕДНИЙ ЗАКАЗ В 23:45.
БАР РАБОТАЕТ ДО 01:00

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

• ЕЖЕДНЕВНО МЫ ДЕЛАЕМ ПАСТУ ИЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ SEMOLA DI GRANO DURO •

РИМСКАЯ ПАСТА*
PASTA CACIO E PEPE. 690

**СПАГЕТТИ
С СОУСОМ ПЕСТО***
SPAGHETTI AL PESTO. 750

*Для гурманов и любителей
мы можем добавить в эту
пасту боттаргу сардинской
кефали.*

ТАЛЬОЛИНИ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ
TAGLIOLINI CON GAMBERI E ZUCCHINE. 700

МАЛЬТАЛЬЯТИ С РАГУ ИЗ УТКИ
MALTAGLIATI CON RAGU D'ANATRA. 850

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРОЛИКОМ
TAGLIATELLE CON CONIGLIO. 750

**ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ
И ШПИНАТОМ**
TORTELLI CON RICOTTA E SPINACI. 690

**РАВИОЛОНИ С СЫРОМ РОБИОЛА
И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**
RAVIOLONI CON FORMAGGIO
E FUNGHI PORCINI. 850

**ЛИНГВИНИ С ТУНЦОМ
И БАКЛАЖАНАМИ**
LINGUINE CON TONNO E MELANZANE. 850

МАКАРОНЧИНИ С КРАБОМ
MACCHERONCINI ALLA POLPA DI GRANCHIO. 990

**ТАЛЬОЛИНИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ**
TAGLIOLINI NERI CON CAVIALE ROSSO. 990

ТОРТЕЛЛИ С БУРРАТОЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
TORTELLI CON BURRATA E TARTUFO NERO. 1350

СПАГЕТТИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ*
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, КАРАКАТИЦА, МИДИИ
FRUTTI DI MARE IN PADELLA. 1990
GAMBERI TIGRE, CALAMARI, SEPPIE, COZZE.

**Готовую пасту мы используем исключительно
из Граньяно, родины лучших в мире фабричных паст:
Gragnano, citta della pasta.*

РИЗОТТО

• RIS CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МАРКИ RISO MELOTTI •

ФИНАНЦЕРА
RISOTTO
ALLA FINANZIERA. 750

*Мое любимое северное
ризотто с куриной
печенью*

РИЗОТТО С ЩЕЧКАМИ ТЕЛЕНКА
RISOTTO CON GUANCIALE
DI VITELLO BRASATO. 950

РИЗОТТО АЛЛА МАРИНАРА
RISOTTO ALLA MARINARA. 1350

МЯСО

ЦЫПЛЕНОК АЛЛА ДЬЯВОЛА НА УГЛЯХ
POLLETTO ALLA DIAVOLA. 690/1090

СПЕЦЦАТИНО
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С АРТИШОКАМИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ ИЛИ ГРЕЧКОЙ С ПАРМЕЗАНОМ
SPEZZATINO DI VITELLO CON CARCIOFI. 850
CON PURÈ DI PATATE O GRANO SARACENO

РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
BISTECCA DI CARNE TRITA. 890

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «ПРОБКА»
BURGER D'AUTORE «PROBKA». 890

УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»
ANATRA «CONFIT». 1170

АРОСТО ДИ ВИТЕЛЛО
ЗАПЕЧЕННАЯ ТЕЛЯТИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
ARROSTO DI VITELLO. 990

ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА
FEGATO DI CONIGLIO CON PURÈ DI PASTINACA. 990

**СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
НА ГРИЛЕ 250 ГР**
FILETTO DI MANZO. 2500

НА КОМПАНИЮ 2-3 ЧЕЛОВЕКА

РЫБА — УЛОВ ДНЯ
PESCE DEL GIORNO

ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ
POLPO GRIGLIATO
ПОЖАЛУЙСТА, ПОСМОТРИТЕ
НАШЕ МЕНЮ ДНЯ OGGI
ИЛИ УТОЧНИТЕ У ОФИЦИАНТА

**РИБАЙ НА УГЛЯХ
ЗА 100 ГР. СТЕЙКА**
BISTECCA RIBEYE,
PER 100 G DI BISTECCA.
790

**ТОМЛЕННАЯ В ПЕЧИ ЛОПАТКА
МОЛОЧНОГО ЯГНЕНКА**
SPALLA
D'AGNELLO ARROSTO.
3980

РЫБА

**ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОЛИВКАМИ
И ТОМАТАМИ**
MERLUZZO STUFFATO CON OLIVE
E POMODORO. 990

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ
SALMONE GRIGLIATO. 1150

СИБАС АЛЬ АКВА ПАЦЦА
BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA. 1290

СТЕЙК ИЗ СВЕЖЕГО ТУНЦА НА ГРИЛЕ
TONNO GRIGLIATO. 1490

**СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
BRANZINO AL CARTOCCIO. 1980

ОСЬМИНОГ ПО-СИЦИЛИЙСКИ
МЫ ГОТОВИМ ЭТО БЛЮДО ОСТРЫМ
И ПОДАЕМ НА СКОВОРОДКЕ
POLPO SICILIANO IN PADELLA. 1990

ГАРНИРЫ

ГРЕЧА С ПАРМЕЗАНОМ
GRANO SARACENO CON PARMIGIANO. 300

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
PURE DI PATATE. 300

МИКС ИЗ САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ
INSALATA MISTA. 350

КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
PATATE CON ROSMARINO. 250

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ
INSALATA CON POMODORO FRESCO. 390

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
VERDURE GRIGLIATE. 590

**Буду бесконечно
благодарен Вам
за соблюдение
нескольких
простых правил:**

1. Мы не готовим блюда, не заявленные в меню.
2. У нас не курят, в том числе электронные сигареты.
3. Если вы решили в вечернее время посетить наш ресторан с детьми, мы надеемся, что они будут вести себя как взрослые:)

Пожалуйста, помните, что горячая еда и острые предметы на столах и в руках официантов могут быть опасными для них!

4. Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом, пожалуйста, при приеме заказа.

5. К сожалению, к нам нельзя с личной охраной.
6. И к сожалению, мы не можем принимать у нас гостей с собаками, котами и другими животными.
7. Будем очень благодарны, если вы переведете мобильный телефон в беззвучный режим.

Спасибо
за понимание!

Искренне Ваш,
**Арам
Мнацаканов**

WWW.PROBKA.ORG



PROBKAFAMILY

КОНЦЕПТ: **АРАМ МНАЦАКАНОВ**
БРЕНД-ШЕФ, ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ: **АНТОНИО ФРЕЗА** ШЕФ-ПОВАР: **АЛЕКСЕЙ ПОЛЯКОВ**
УПРАВЛЯЮЩИЙ: **РОМАН МАДАТОВ**

С радостью отвечу
на Ваши вопросы лично:
aram_probka@mail.ru