



DAL 2001

ПРОВКА

SAINT PETERSBURG



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

ПЕРЧИКИ ТОННАТО
PEPERONI TONNATO. 390

БРУСКЕТТА С БУРРАТОЙ И АНЧОУСАМИ
BRUSCHETTA CON BURRATA E ALICI. 650

ЧЕЧИНА ДЕ ВАКА
CECINA DE VACA. 1300

БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ
BRUSCHETTA CON POMODORO. 320

ВИТЕЛЛО ТОННАТО
VITELLO TONNATO. 460

КРУДО ИЗ ТУНЦА
CRUDO DI TONNO. 860

ФАГОТИНИ

3D-КАРПАЧЧО С ТАПЕНАДОМ
ИЗ ОЛИВОК И КОЗЬЕГО СЫРА

FAGOTTINI
3D CARPACCIO CON CREMA
DI OLIVE E CAPRINO. 600

ИЛИ КЛАССИЧЕСКОЕ
МЯСНОЕ КАРПАЧЧО

O CARPACCIO
CLASSICO
DI CARNE. 600

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
«БЛЕК АНГУС», ДВА СТИЛЯ
CARNE CRUDA DI ANGUS 2 GUSTI. 1150

ХУМУС С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ
HUMMUS CON MELANZANE AL FORNO. 550

КАРПАЧЧО
ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ГРЕБЕШКА
С БОТТАРГОЙ САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ
CARPACCIO DI CAPELANTE DALL'ESTREMOORIENTE
CON BOTTARGA DI MUGGINE SARDA. 850

ЗАКУСКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
D.O.P. «DEL CAVALIERE»

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

МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
НА ОСОБОЙ ПОЧТИ 100-ЛЕТНЕЙ
ЗАКВАСКЕ

PANE FATTO IN CASA CON LIEVITO
MADRE DI 100 ANNI.
250

РЖАНАЯ ЛЕПЕШКА
FOCACCIA INTEGRALE.
250

ФОКАЧЧА
FOCACCIA.
250

СУПЫ

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

ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
ZUPPA FREDDA DI POMODORO
CON STRACCIATELLA.
550

АНЬОЛИНИ С Телятиной
В Бульоне
AGNOLINI IN BRODO.
690

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ
РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА
ZUPPA DEL PESCATORE.
850

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
С СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ
CAVOLFIOR ARROSTO CON SALSA DI ACCIUGHE. 420

ПАРМИДЖАНА
PARMIGIANA DI MELANZANE. 550

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ПАРМЕЗАНОМ
CARCIOFI TRIFOLATI. 690

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

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
INSALATA MISTA. 420

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ГРАНАТОМ
INSALATA DI TACCHINO E MELOGRANO. 570

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, РИКОТТОЙ
И ГОРГОНЗОЛОЙ
INSALATA DI RAPA ROSSA, RICOTTA E GORGONZOLA. 550

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С Телятиной
INSALATA TIEPIDA DI VITELLO. 600

САЛАТ С КИНОА
INSALATA DI QUINOA. 690

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАТАТОМ И КРОЛИКОМ
INSALATA TIEPIDA DI BATATA E CONIGLIO. 750

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,
АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ
INSALATA DI GRANCHIO KAMCHATKA. 1190

КАПРЕЗЕ С БУРРАТОЙ
CAPRESE DI BURRATA. 850

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
INSALATA DI POLPO. 1290

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

ИЗ ТОСКАНЫ 1 ГР
TARTUFO NERO, I.G. 290

БОТТАРГА

САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ 1 ГР
BOTTARGA DI MUGGINE SARDA, I.G. 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
CAVIALE 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

МАРГАРИТА
MARGHERITA. 550

МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ
MORTADELLA E PISTACCHI. 750

САЛЯМИ
SALAMI. 650

ЧЕТЫРЕ СЫРА
QUATTRO FORMAGGI. 650

ПРОШУТТО И РУККОЛА
PROSCIUTTO, RUCOLA. 890

ПИЦЦА

БУРРАТА И ТОМАТЫ
BURRATA. 990

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
TARTUFO NERO. 1700

БАКЛАЖАНЫ, ТАЛЕДЖИО И НДУЯ, ОСТРАЯ
И МЯГКАЯ САЛЯМИ ИЗ КАЛАБРИИ
MELANZANE, TALEGGIO E 'NDUJA. 850

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
БЕЗ ДРОЖЖЕЙ.

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

О Б Р А Щ А Е М В А Ш Е В Н И М А Н И Е
ЧТО КУХНЯ РЕСТОРАНА ОТДАЕТ ПОСЛЕДНИЙ ЗАКАЗ В 23:30 (ПО ВОСКРЕСЕНЬЯМ В 23:00).
БАР РАБОТАЕТ ДО 00:00

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

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

РИМСКАЯ ПАСТА*
PASTA CACIO E PEPE. 750

**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. 790

МАЛЬТАЛЬЯТИ С РАГУ ИЗ УТКИ
MALTAGLIATI CON RAGU D'ANATRA. 690

ПАСТА С ЛОБСТЕРОМ НА 2 ЧЕЛОВЕКА
PASTA ALL'ARAGOSTA, PER 2 PERSONE. 8990

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРОЛИКОМ
TAGLIATELLE CON CONIGLIO. 750

КАРАМЕЛЛЕ ВЕРДИ
CARMELLE CON SPINACI. 750

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
TAGLIATELLE AI FUNGHI DI BOSCO. 890

**ТАЛЬОЛИНИ С ЧЕРНИЛАМИ
КАРАКАТИЦЫ И КРАСНОЙ ИКРОЙ**
TAGLIOLINI NERI CON CAVIALE ROSSO. 890

МАКАРОНЧИНИ С КРАБОМ
MACCHERONCINI ALLA POLPA
DI GRANCHIO. 900

**ТОРТЕЛЛИ С БУРРАТОЙ И ЧЁРНЫМ
ТРЮФЕЛЕМ**
TORTELLI CON BURRATA E TARTUFO NERO. 1100

СПАГЕТТИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ*
КОРОЛЕВСКИЕ И ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ОСЬМИНОГ,
КАЛЬМАРЫ, КАРАКАТИЦА, МИДИИ
FRUTTI DI MARE IN PADELLA. 1690
MAZZANCOLLE E GAMBERI TIGRE, POLPO,
CALAMARI, SEPPIE, COZZE.

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

РИЗОТТО

• РИС CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МАРКИ FERRON •

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. 1290

МЯСО

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

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

**КОТОЛЛЕТТА АЛЛА МИЛАНЕЗЕ
ИЗ ИНДЕЙКИ С САЛАТОМ**
COTOLLETTA ALLA MILANESE. 850

УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»
ANATRA «CONFIT». 1290

**РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ГРЕЧЕЙ
И САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ**
BISTECCA DI CARNE TRITA CON GRANO SARACENO
E INSALATA DI POMODORI. 1190

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «ПРОБКА»
BURGER D'AUTORE «PROBKA». 1190

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ
BISTECCA DI MANZO. 2990

НА КОМПАНИЮ 2-3 ЧЕЛОВЕКА

РЫБА — УЛОВ ДНЯ
PESCE DEL GIORNO

—
ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ
POLPO GRIGLIATO, PER 100 G.
890
за 100 гр

РИБАЙ НА УГЛЯХ
BISTECCA RIBEYE, PER 100 G
DI BISTECCA.
890
за 100 гр стейка

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

РЫБА

**ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ
С ОЛИВКАМИ И ТОМАТАМИ**
MERLUZZO STUFFATO CON OLIVE
E POMODORO. 790

**ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ
ПО-СИЦИЛИЙСКИ**
ORATA ALLA SICILIANA. 770/1340

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ
SALMONE GRIGLIATO. 1150

**СТЕЙК ИЗ СВЕЖЕГО ТУНЦА
НА ГРИЛЕ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**
TAGLIATA DI TONNO DI STRACCIATELLA. 1200

ОСЬМИНОГ ПО-СИЦИЛИЙСКИ*
МЫ ГОТОВИМ ЭТО БЛЮДО ОСТРЫМ
И ПОДАЕМ НА СКОВОРОДКЕ
POLPO SICILIANO IN PADELLA. 1900

ГАРНИРЫ

ГРЕЧА С ПАРМЕЗАНОМ
GRANO SARACENO
CON PARMIGIANO. 300

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
PURE DI PATATE. 300

КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
PATATE CON ROSMARINO. 300

СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ НА УГЛЯХ
SAUTÈ DI VERDURE ALLA BRACE. 550

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**