



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. 420

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

VITELLO TONNATO. 490

КРУДО ИЗ ТУНЦА

CRUDO DI TONNO. 890

МЯСНОЕ КАРПАЧЧО

CARPACCIO DI CARNE. 650

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

«БЛЭК АНГУС», ДВА СТИЛЯ

CARNE CRUDA DI ANGUS 2 GUSTI. 1150

ХУМУС С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ

HUMMUS CON MELANZANE AL FORNO. 650

БРЕЗАОЛА С КОЗЬИМ СЫРОМ

BRESAOLA CON FORMAGGIO CAPRINO. 690

КАРПАЧЧО

ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ГРЕБЕШКА

С БОТТАРГОЙ САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ

CARPACCIO DI CAPESANTE DALL'ESTREMOORIENTE
CON BOTTARGA DI MUGGINE SARDA. 990

ЗАКУСКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Д.О.Р. «DEL CAVALIERE»

ANTIPASTO «DEL CAVALIERE», D.O.P.:

МАЛЕНЬКАЯ, НА ОДНОГО. 1500

PICCOLA PER UNA PERSONA

БОЛЬШАЯ, НА КОМПАНИЮ ИЗ 2-3 ЧЕЛОВЕК. 3900

GRANDE PER UNA COMPAGNIA DI 2-3 PERSONE

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

ИЗ ТОСКАНЫ | ГР

TARTUFO NERO, I.G. 290

БОТТАРГА

САРДИНСКОЙ КЕФАЛИ | ГР

BOTTARGA DI MUGGINE SARDA, I.G. 80

ПИЦЦА

МАРГАРИТА

MARGHERITA. 550

МОРТАДЕЛЛА

MORTADELLA E PISTACCHI. 950

САЛЯМИ

SALAMI. 750

ЧЕТЫРЕ СЫРА

QUATTRO FORMAGGI. 820

БУРРАТА И ТОМАТЫ

BURRATA. 990

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

TARTUFO NERO. 1750

ЦУКИНИ, ТАЛЕДЖИО И НДУЯ, ОСТРАЯ И МЯГКАЯ САЛЯМИ ИЗ КАЛАБРИИ

ZUCCHINE, TALEGGIO E NDUJA. 850

ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

SALMONE E CAVIALE NERO. 4900

С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

И ПРОШУТТО КОТТО

PROSCIUTTO COTTO E CREMA
DI TARTUFO. 850

ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ

PIZZA CON NUTELLA E PISTACCHI.
850

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

PANE SENZA GLUTINE. 250

МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ОСОБОЙ ПОЧТИ 100-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ

PANE FATTO IN CASA. 250

ФОКАЧЧА

FOCACCIA. 250

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ

ZUPPA DI POLLO CON PASTA FRESCA. 450

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

ZUPPA DI POMODORO. 450

АНЬОЛИНИ С ТЕЛЯТИНОЙ В БУЛЬОНЕ

AGNOLINI IN BRODO. 690

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА

ZUPPA DEL PESCATORE. 1290

БРУСКЕТТЫ

С ПОМИДОРАМИ

BRUSCHETTA CON POMODORO. 300/550

С БУРРАТОЙ И АНЧОУСАМИ

BRUSCHETTA CON BURRATA E ACCIUGHE. 450/790

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

BRUSCHETTA CON GRANCHIO. 690/1190

ЧЕРНАЯ ИКРА

Попробуйте обязательно!
Свежайшая икра 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!

ДОБАВЬТЕ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ ИЛИ ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ
ARAM MNATSAKANOV SELECTION, IMPERIAL
| ПОРЦИЯ 28,6 ГР 3900 | 25 ГР 11000

ЗАКАЖИТЕ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ:

ДОМАШНЯЯ ПАСТА ТАЛЬОЛИНИ АЛЬ БУРРО. 3900

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ. 3900

ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ. 4900

CAVIALE NERO SERVIAMO CON:
TAGLIOLINI AL BURRO FATTI IN CASA, PANE E PIZZA AL SALMONE

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

PANCAKE DI ZUCCHINE CON FORMAGGIO
STRACCIATELLA. 590

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ

CAVOLFIORO ARROSTO CON SALSA DI ACCIUGHE. 570

ПАРМИДЖАНА

PARMIGIANA DI MELANZANE. 650

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ПАРМЕЗАНОМ

CARCIOFI TRIFOLATI. 750

ФРИТТО МИСТО ИЗ ХРУСТЯЩИХ МОРЕПРОДУКТОВ С АЙОЛИ

FRITTO MISTO DI MARE. 1450

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

INSALATA MISTA. 450

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ГРАНАТОМ

INSALATA DI TACCHINO E MELOGRANO. 650

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, РИКОТТОЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

INSALATA DI RAPA ROSSA, RICOTTA E GORGONZOLA. 590

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

INSALATA TIEPIDA DI VITELLO. 750

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. 990

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

INSALATA DI POLPO. 1350

РАКУШКИ И МИДИИ

ПРИГОТОВИМ СОТЕ ИЛИ С ПАСТОЙ

МИНИМУМ 300 ГР РАКУШЕК

COZZE E VONGOLE. POSSIAMO CUCINARLE
AL SAUTÉ O CON LA PASTA

MINIMO 300 G DI FRUTTI DI MARE

*Уточните, пожалуйста, цену и наличие
в «Предложении дня» или у официанта*

*Bisogna specificare il prezzo è la disponibilità
dei piatti del giorno dai camerieri*

*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:)*

БЕЗ ГЛЮТЕНА (+250)

МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ
ДЛЯ ВАС НАШУ ПИЦЦУ БЕЗ ГЛЮТЕНА.
СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ ВАШУ
ЛЮБИМУЮ НАЧИНКУ. ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОЙ ПИЦЦЫ
НЕ МЕНЕЕ 20 МИНУТ.

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. 850

МАЛЬТАЛЬЯТИ С РАГУ ИЗ УТКИ
MALTAGLIATI CON RAGU D'ANATRA. 790

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРОЛИКОМ
TAGLIATELLE CON CONIGLIO. 790

КАРАМЕЛЛЕ ВЕРДИ
CARMELLE VERDI. 750

МАКАРОНЧИНИ С КРАБОМ
MACCHERONCINI ALLA POLPA DI GRANCHIO. 1190

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

ТАЙАРИН С САЛЬСИЧЧЕЙ ИЗ ГОРОДА БРА
TAJARIN RAGU CALCICCIA DI BRA. 850

ТОРТЕЛЛИ С БУРРАТОЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
TORTELLI CON BURRATA E TARTUFO NERO. 1150

**ПАСТА ЗИТИ MASCOLO С БЫЧЬИМИ
ХВОСТАМИ**
ZITI MASCOLO CON CODA ALLA VACCINARA. 850

СПАГЕТТИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ*
КОРОЛЕВСКИЕ И ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ОСЬМИНОГ,
КАЛЬМАРЫ, КАРАКАТИЦА
FRUTTI DI MARE IN PADELLA. 1690
MAZZANCOLLE E GAMBERI TIGRE, POLPO, CALAMARI, SEPIE.
**Готовую пасту мы используем исключительно
из Граньяно, родины лучших в мире фабричных паст:
Gragnano, citta della pasta.*

БЕЗ ГЛЮТЕНА (+100)

**МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС
ДОМАШНЮЮ ПАСТУ БЕЗ ГЛЮТЕНА:
МАКАРОНЧИНИ, МАЛЬТАЛЬЯТИ ИЛИ
САРДИНСКИЕ НЬОКЕТТИ. СООБЩИТЕ
ОФИЦИАНТУ ВАШ ЛЮБИМЫЙ СОУС.**
POSSIAMO PREPARARE LA NOSTRA PASTA FATTA
IN CASA SENZA GLUTINE CON LA TUA SALSA
PREFERITA.

РИЗОТТО

• RIS CARNAROLI EXTRA ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МАРКИ FERRON •

ФИНАНЦЕРА
RISOTTO
ALLA FINANZIERA. 750

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

РИЗОТТО АЛЛА МАРИНАРА
RISOTTO ALLA MARINARA. 1390

МЯСО

ЦЫПЛЕНОК АЛЛА ДЬВОВОЛА НА УГЛЯХ
POLLETTO ALLA DIAVOLA. 790/1250

СПЕЦЦАТИНО
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С АРТИШОКАМИ,
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ИЛИ ГРЕЧКОЙ
SPEZZATINO DI VITELLO E CARCIOFI. 890
CON PURÈ DI PATATE O GRANO SARACENO.

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

РЕБРА ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA. 1850

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 ИЗ 2-3 ЧЕЛОВЕК

РЫБА — УЛОВ ДНЯ
PESCE DEL GIORNO

ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ
POLPO GRIGLIATO, PER 100 G.
950
за 100 гр

РИБАЙ НА УГЛЯХ
BISTECCA RIBEYE, PER 100 G.
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. 890

**ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ
ПО-СИЦИЛИЙСКИ**
ORATA ALLA SICILIANA. 790/1340

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ
SALMONE GRIGLIATO. 1150

**СТЕЙК ИЗ СВЕЖЕГО ТУНЦА
НА ГРИЛЕ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**
TAGLIATA DI TONNO DI STRACCIATELLA. 1250

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

ГАРНИРЫ

ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ
GRANO SARACENO
CON PARMIGIANO. 300

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
PURE DI PATATE. 300

КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
PATATE CON ROSMARINO. 300

ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ
ZUCCHINE GRIGLIATE. 300

**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**

