

# ГАСТРОНОМ

АРАМА МНАЦАКАНОВА

## ДЕЛИКАТЕСЫ НА ЗАКУСКУ

Артишоки в масле	100 г	300
Вяленые томаты в масле	100 г	250
Томаты в собственном соку	100 г	200
Оливки тонде	100 г	250

## СЫРЫ

Пармезан	100 г	750
Пекорино романо	100 г	550
Буррата	250 г	750

## ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Мортаделла	50 г	350
Брезаола	50 г	500
Салями Пепперони	50 г	350
Коппа	50 г	400
Салями Милано	50 г	350
Салями Пикатне	50 г	350
Пршутто с трюфелем	50 г	500
Салями с трюфелем	50 г	450
Пастроми	50 г	400
Пршутто ди Парма	50 г	500
Туец консервированный	160 г	250

## ЧЕРНАЯ ИКРА

Aram Mnatsakanov selection Imperial  
28,6 г 3 900 125 г 14 900

*Икра безупречного качества и 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!*

## ДЕЛИКАТЕСНАЯ БАКАЛЕЯ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО И БАЛЬЗАМИК

Спагетти Gentile, знаменитая паста из Граньяно	500 г	850
Рис ризотто Carnarolli	1 000 г	790
Мука семolina, настоящая мука из Граньяно	1 000 г	260
Соус из чёрного трюфеля	100 г	790
Винкотто оригинальный, Gianni Calogiuri 1825 Originale	50 г	650
Винкотто с инжиром, Gianni Calogiuri 1825 vincotto ai Fichi	50 г	650
Винкотто с малиной, Gianni Calogiuri 1825 vincotto ai Lamponi	50 г	650
Трюфельная соль	100 г	1 990
Оливковое масло из Тосканы Pruneti Leccino Monocultivar Organic Extra Virgin	500 мл	2 100
Оливковое масло из Тосканы Pruneti Moraiolo Monocultivar Organic Extra Virgin	500 мл	2 100
Нерафинированное оливковое масло Grand Cru Extra Virgin Laudemio Frantoio di Santa Tea	250 мл	1 600

## К ДЕСЕРТУ

Печенье Савоярди	400 г	290
Неаполитанский кофе в зёрнах 30/70 (арабика/робуста)	1 000 г	1 460

\* Друзья, некоторые продукты в нашем гастрономе зависят от поставок фермеров, некоторые – очень редкие в принципе или просто очень популярны и разлетаются “как горячие пирожки”:) Мы всегда готовы уточнить для вас наличие продукта на витрине. Пожалуйста, обращайтесь по телефону или в чате в Whatsapp непосредственно в ресторан.



**Обязательно посмотрите наше меню  
«Готовим вместе с вами!» –**

с нашей домашней пастой, соусами и прочими заготовками, которые вы легко можете приготовить дома. К каждому блюду - рецепт + видео-рецепты на сайте.

Узнайте подробнее по телефону в каждом ресторане или на [probka.org](http://probka.org)

**Москва:** +7 495 995 90 45 Пробка на Цветном  
+7 499 399 40 90 Мама Тутта / Maritozzo  
+7 499 399 50 90