



la FABBRICA

COTTO e CRUDO



ИТАЛЬЯНСКОЕ МЕНЮ

АКВАРИУМ

Устрицы <i>в зависимости от сезона</i>	190 ₺
Ракушки cote (мидии/вонголе).....100 г	290 ₺
<i>Соус на выбор</i>	
Живой камчатский краб.....100 г	750 ₺
<i>Приготовим на пару/термидор/cote/на гриле/на льду</i>	
Фаланги камчатского краба.....100 г	990 ₺
<i>Приготовим на пару/термидор/cote/на гриле/на льду</i>	
Морской ёж.....1 шт.	350 ₺
Анадара.....1 шт.	590 ₺

МЫ ЗА ВИНО

Хлеб и масло	150 ₺
Сыр <i>в зависимости от сезона</i>	790 ₺
Колбаса и прошутто	890 ₺
Паштет из цыплёнка	370 ₺
Тартар из говядины.....	490 ₺
Карпаччо из говядины.....	490 ₺
Крудо из гребешка, фейхоа.....	490 ₺
Жёлтая свекла, хурма, козий сыр, абхазский лимон.....	330 ₺
Артишок с пармезаном.....	520 ₺

ФРЕШ ПАСТА И РИЗОТТО

Равиоли с цыплёнком	390 ₺
Тальолини quattro formaggi	390 ₺
Равиоли с грибами	470 ₺
Равиоли с креветками.....	490 ₺
Лазанья с рагу из говядины и с соусом бешамель.....	550 ₺
Спагетти с вонголе и боттаргой	690 ₺
Тальятелле с креветкой	630 ₺
Тальятелле с копчёной говядиной и пекорино	690 ₺
Ризотто аль капрезе	690 ₺
Ризотто бьянко, цветная капуста гриль, сыр скаморца	390 ₺
Это Не Карбонара	540 ₺

ЗАКУСКИ

Брускетта:

• баклажан и страчателла	150 ₺
• ростбиф.....	250 ₺
• fresh-туец и печёная паприка	450 ₺
Итальянские маринады	350 ₺
Цветная капуста на гриле с икорным соусом	450 ₺
Креветки фри с соусом тартар	490 ₺
Баклажан с рагу из говядины и соусом пармезан	490 ₺
Вителло тонатто	550 ₺
Гребешки с топинамбуром.....	650 ₺
Паприка тонато.....	490 ₺

СУПЫ

Чечевичный суп с копчёными щёчками.....	330 ₺
Куриный бульон с тортеллини.....	350 ₺
Минестроне.....	410 ₺
Томатный суп «Паппа»	490 ₺
Крем-суп из каштанов с фуагра	430 ₺

САЛАТЫ

Овощной салат с семечками и домашним маслом.....	350 ₺
Панцанелла – деревенский итальянский салат	390 ₺
Цыплёнок гриль, вяленые томаты, тыква, йогурт.....	480 ₺
Буррата, хурма, облепиха	550 ₺
Креветки, личи, соус из тунца	550 ₺
Зелёный цезарь	590 ₺
Лосось, авокадо гриль, соус верде.....	590 ₺
Хурма и пармская ветчина	530 ₺
Кальмар гриль, розовые томаты, лигурийские оливки.....	550 ₺

МЯСО/РЫБА

Цыплёнок, копчёная полента, соус из каштанов	490 ₺
Голень индейки из печи.....	650 ₺
Филе судака с копчёными томатами и шпинатом.....	450 ₺
Треска с артишоками, ньоки из поленты, оливки	780 ₺
Камбала калабретта	690 ₺
Котлета из краба и креветок с кукурузой и соусом морне	650 ₺
Бродетто – cote из морепродуктов	790 ₺
Фермерский козлёнок, розмарин, чеснок.....	1290 ₺
Щёчки теленка, крем из корня сельдерея.....	590 ₺
Телятина с фуа-гра и эспума из каштана	890 ₺
Филе-миньон, топинамбур, соус тонато.....	890 ₺
Лопатка козленка, пастернак, фейхоа	560 ₺

ГРИЛЬ

Цыплёнок.....	320/640 ₺
Туец	890 ₺
Фарерский лосось	950 ₺
Аргентинские креветки.....	650 ₺
Марокканский осьминог	1190 ₺
Каре ягнёнка	990 ₺
Стейк Рибай.....	2550 ₺

РИМСКАЯ ПИЦЦА

Маргарита.....	450 ₺
Страчателла чёрные лисички	540 ₺
Салями	550 ₺
Груша и горгонзола	580 ₺
Ветчина и грибы	650 ₺
Пармский окорок, вяленые томаты и руккола	650 ₺
Лосось и молодой сыр.....	650 ₺
Quattro formaggi.....	650 ₺
Окорок и эспума из пармезана	690 ₺
Мортаделла с фисташками.....	690 ₺
Пепперони.....	590 ₺

Можем приготовить пиццу 70 см – 1290 ₺

ОВОЩИ

Картофель.....	150 ₺
Авокадо	250 ₺
Шпинат	290 ₺
Спаржа	590 ₺
Паприка	150 ₺
Цветная капуста	180 ₺

ДЕСЕРТЫ

Тирамису с шоколадом Джандуйя	290 ₺
Пирог с вишнями.....	150 ₺
Канноли с рикоттой и фисташками	390 ₺
Нежный жемчуг.....	420 ₺
«Анна Павлова» с ежевикой и кремом из кешью	350 ₺
Сметанник с хурмой и клюквой	270 ₺
Оранжевый	290 ₺
Сицилийские канноле	320 ₺