



la FABBRICA

COTTO e CRUDO



МЫ ЗА ВИНО

Брускетта с баклажаном и томатами.....	350 ₺
Брускетта ндуйя, страчателла	350 ₺
Кростини с черноморским анчоусом и лечо	350 ₺
🌿 Тирамису с белыми грибами	450 ₺
Печёный баклажан с молодым сыром, копчёные томаты.....	490 ₺
🌿 Перцы по-лигурийски	530 ₺
Буррата, розовые томаты	690 ₺
Паштет из цыплёнка.....	370 ₺
Тартар из мраморной говядины, мороженое из горчицы.....	590 ₺
🌿 Тальята из рибая, белые грибы, молодая горчица	750 ₺
Вителло тоннато.....	650 ₺
Карпаччо из рибая.....	750 ₺
Фритто ди Маре креветки и кальмары.....	550 ₺
🌿 Тартар тунец, хурма, тоннато из перца.....	650 ₺
🌿 Пинч с крабом, ндуйя	1100 ₺
Крудо тунец, лосось и абрикосовый понзу.....	1290 ₺

АКВАРИУМ

Устрицы:

Императорская | Россия | 1 шт 450 ₺

Муроцу | Япония | 1 шт 560 ₺

Живой камчатский краб..... 100 г 750 ₺

Приготовим на пару / термидор / соте / на гриле / на льду

Морской ёж..... 1 шт. 390 ₺

Фаланги камчатского краба..... 100 г 1290 ₺

Приготовим на пару / термидор / соте / на гриле / на льду

🌿 Анадара..... 1 шт. 750 ₺

ГРИЛЬ

Телятина на кости | Брянск | 1290 ₺

Стейк Рибай | Воронеж | 2750 ₺

Тунец | Шри-Ланка | 890 ₺

Лосось | Фареры | 990 ₺

Креветки | Восточная Азия | 780 ₺

🌿 Осьминог | Марокко | 100 г 1490 ₺

ДЛЯ ДВОИХ

Итальянские маринады и антипасты.....	950 ₺
Лопатка ягнёнка из печи с сезонными овощами.....	2750 ₺
Мидии и вонголе маринара	1250 ₺
Морепродукты на огне	6500 ₺
Итальянские сыры.....	950 ₺
Колбаса и прошутто	950 ₺

РИМСКАЯ ПИЦЦА

🌿 Фокачча с печёным чесноком	250 ₺
Маргарита	550 ₺
Цезарь с цыплёнком гриль, копчёные томаты, пармезан.....	650 ₺
🌿 Азиаго и белые грибы.....	650 ₺
Quattro formaggi	750 ₺
Груша и горгонзола	750 ₺
🌿 Салами	730 ₺
🌿 Ндуйя, страчателла, печёная паприка, скаморца	650 ₺
Прошутто котто и страчателла	780 ₺
Пармский окорок, вяленые томаты и руккола	780 ₺
Окорок и эспума из пармезана	780 ₺

Можем приготовить пиццу 70 см – 1390 ₺

САЛАТЫ

Овощи, семечки подсолнечника, домашнее масло	450 ₺
Кабачки, огурцы и сыр рикотта	550 ₺
🌿 Артишоки, сезонные травы, пармезан	650 ₺
Цыплёнок гриль, копчёные томаты, сезонные травы.....	550 ₺
🌿 Пармский окорок, хурма, буррата.....	670 ₺
Кальмар гриль, розовые томаты	590 ₺
Лосось, кабачки, яйцо пашот, соус верде	690 ₺
🌿 Тунец на огне, нектарин, лечо из томатов	730 ₺
Креветки, томаты, киноа	750 ₺

МЯСО / РЫБА

🌿 Цыплёнок, шпинат, белые грибы	670 ₺
Баклажан с рагу из говядины и соусом из пармезана.....	690 ₺
🌿 Телячьи щёчки с полентой, пармезан.....	850 ₺
Фермерский козлёнок с розмарином и чесноком	1690 ₺
🌿 Судак, фенхель, соус из печёного картофеля	690 ₺
Камбала Калабретта	950 ₺
Котлета из краба и креветок с цветной капустой и соусом морне	690 ₺
Бродетто – соте из морепродуктов.....	890 ₺
🌿 Осьминог, ндуйя, оливки, картофель..... 100 г	1800 ₺

СУПЫ

Куриный бульон с тортеллини.....	370 ₺
Минестроне	410 ₺
🌿 Крем-капучино грибной	450 ₺
Томатный суп «Паппа»	490 ₺

ОВОЩИ

Молодой картофель на огне	250 ₺
Шпинат, жаренный с чесноком	290 ₺
Цветная капуста на огне	250 ₺
Спаржа гриль	650 ₺

ФРЕШ ПАСТА И РИЗОТТО

🌿 Ньокки с сыром азиаго и пармской ветчиной.....	450 ₺
Ньокки, лагустины	460 ₺
Равиоли с цыплёнком, цуккини	550 ₺
Равиоли с рикоттой	650 ₺
🌿 Равиоли с белыми грибами.....	690 ₺
Лазанья	680 ₺
Тальятелле с креветками	750 ₺
Тальятелле с копчёной говядиной и пекорино.....	750 ₺
🌿 Вермичелли, ндуйя, пекорино.....	650 ₺
🌿 Аррабьята с крабом.....	1390 ₺
Ризотто с креветками.....	650 ₺
🌿 Ризотто с шафраном, томлёная говядина	850 ₺

ДЕСЕРТЫ

Тирамису с малиной.....	350 ₺
🌿 Сметанник с айвой	360 ₺
🌿 Фундук	390 ₺
🌿 Крем-брюле с ванилью и хурмой	450 ₺
🌿 Нежный жемчуг с нектарином и лаймом.....	450 ₺
Канноли с рикоттой и фисташками.....	550 ₺
Домашнее мороженое	150 ₺

Обращаем ваше внимание: в составе блюд указаны не все ингредиенты. Пожалуйста, сообщите вашему официанту о любых пищевых аллергиях или диетических требованиях при оформлении заказа.

Является информационным изданием. Полный перечень товаров и услуг предоставляется по первому требованию. Утверждено приказом директора #31.10.2022 от 31.10.2022 г. Введено в действие с 31.10.2022 г.