



# la FABBRICA

COTTO e CRUDO



| МЫ ЗА ВИНО                                             |  |  | АКВАРИУМ                                          |  |  | ДЛЯ ДВОИХ                                         |  |  |
|--------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------|--|--|
| Брускетта с баклажаном и томатами.....                 |  |  | Императорская устрица                             |  |  | Итальянские маринады .....                        |  |  |
| Брускетта ндуйя, страчателла .....                     |  |  | Россия  ..... 1 шт. 290 Р                         |  |  | Мидии и вонголе маринара.....                     |  |  |
| Кростини с черноморским анчоусом и лечо .....          |  |  | Живой камчатский краб..... 100 г 750 Р            |  |  | Лопатка ягненка из печи с сезонными овощами ..... |  |  |
| Баклажан с молодым сыром, копчёные томаты .....        |  |  | Приготовим на пару/термидор/соте/на гриле/на льду |  |  | Фермерский козлёнок с розмарином и чесноком ..... |  |  |
| Антипасти интинголи .....                              |  |  | Фаланги камчатского краба..... 100 г 990 Р        |  |  | Плато морепродуктов.....                          |  |  |
| Печёная паприка, страчателла, черноморский анчоус..... |  |  | Приготовим на пару/термидор/соте/на гриле/на льду |  |  | РИМСКАЯ ПИЦЦА                                     |  |  |
| Буррата, розовые томаты .....                          |  |  | Морской ёж..... 1 шт. 290 Р                       |  |  | Маргарита .....                                   |  |  |
| Вителло тоннато.....                                   |  |  | СУПЫ                                              |  |  | Груша и горгонзола .....                          |  |  |
| Паштет из цыплёнка, соус порто, фундук.....            |  |  | Куриный бульон с тортеллини .....                 |  |  | Прощутто котто и страчателла.....                 |  |  |
| Тартар из говядины, пармезан, айоли, топинамбур.....   |  |  | Минестроне .....                                  |  |  | Quattro formaggi .....                            |  |  |
| Карпаччо из говядины .....                             |  |  | Томатный суп «Паппа» .....                        |  |  | Салами .....                                      |  |  |
| Фритто ди Маре креветки .....                          |  |  | Крем-суп из каштанов.....                         |  |  | Пармский окорок и руккола .....                   |  |  |
| Тартар из тунца, редис, томатная вода.....             |  |  |                                                   |  |  | Окорок и эспума из пармезана .....                |  |  |
| Гребешок, тыква, морковь, желе из хурмы .....          |  |  |                                                   |  |  | Пепперони.....                                    |  |  |
| Тирамису из краба.....                                 |  |  |                                                   |  |  | Ндуйя с рукколой и печёными перцами.....          |  |  |
| Сыр в зависимости от сезона .....                      |  |  |                                                   |  |  | Можем приготовить пиццу 70 см – 1290 Р            |  |  |
| Колбаса и прошутто .....                               |  |  |                                                   |  |  |                                                   |  |  |

| САЛАТЫ                                             |  | МЯСО /РЫБА                                                   |  |
|----------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------|--|
| Овощи, семечки подсолнечника, домашнее масло ..... |  | Цыплёнок Аррабиата .....                                     |  |
| Томаты черри, соус из пармезана.....               |  | Баклажан с рагу из говядины и соусом из пармезана .....      |  |
| Кабачки, огурцы и сыр рикотта .....                |  | Голень индейки из печи.....                                  |  |
| Цыплёнок гриль, копчёные томаты, тыква .....       |  | Котлета алла Миланезе .....                                  |  |
| Томаты, пармский окорок, руккола и буратта .....   |  | Телятина с пате, соус из каштанов .....                      |  |
| Инсалата Русса .....                               |  | Кефаль, томаты .....                                         |  |
| Лосось, кабачки, яйцо пашот, соус верде .....      |  | Камбала сальса бьянка .....                                  |  |
| Кальмар гриль, розовые томаты .....                |  | Котлета из краба и креветок с кукурузой и соусом морне ..... |  |
| Креветки, хурма, печёные томаты и киноа .....      |  | Бродетто – соте из морепродуктов .....                       |  |
| ФРЕШ ПАСТА И РИЗОТТО                               |  | Гребешки, соус из белых грибов, фуа-гра .....                |  |

|                                                  |  |                                      |  |
|--------------------------------------------------|--|--------------------------------------|--|
| Равиоли с цыплёнком .....                        |  | ГРИЛЬ                                |  |
| Равиоли с рикоттой, пармезан, трюфель .....      |  | Стейк Рибай   Воронеж   .....        |  |
| Равиоли с прошутто и трюфелем .....              |  | Каре ягненка   Ростов-на-Дону  ..... |  |
| Лазанья с говядиной и соусом бешамель.....       |  | Тунец   Шри-Ланка  .....             |  |
| Фрегола сарда с морепродуктами .....             |  | Лосось   Фарреры   .....             |  |
| Тальятелле с креветкой .....                     |  | Креветки   Восточная Азия  .....     |  |
| Тальятелле с копчёной говядиной и пекорино ..... |  | Осьминог   Марокко   .....           |  |
| Ризотто с креветкой .....                        |  | Гребешок   Япония  .....             |  |
| Ризотто с белыми грибами.....                    |  |                                      |  |

| ДЕСЕРТЫ                                     |  | ОВОЩИ                  |  |
|---------------------------------------------|--|------------------------|--|
| Лимонный тарт .....                         |  | Картофель на огне..... |  |
| Тирамису с малиной.....                     |  | Шампиньоны гриль.....  |  |
| Баба Неаполитано.....                       |  | Брокколи.....          |  |
| Крем-брюле, мороженое из батата, хурма..... |  | Шпинат.....            |  |
| Канноли с рикоттой и фисташками.....        |  | Цветная капуста .....  |  |
| Нежный жемчуг.....                          |  | Спаржа .....           |  |
| Сметанник с хурмой .....                    |  |                        |  |