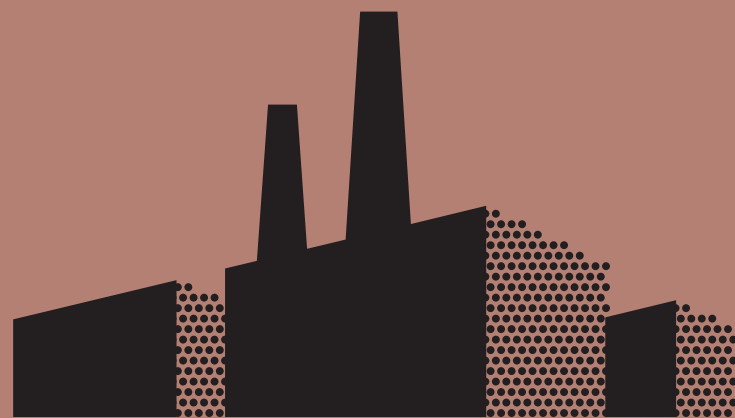




la FABBRICA

by NOVIKOV



MOLLUSKO

🌿 Морской ёж..... 390

Устрицы:

• Хасанская | Россия, Дальний Восток | . 1 шт 460

• Маака | Китай |..... 1 шт 480

• Розовая Джоли | Намибия |..... 1 шт 590

🌿 Анадара..... 650

COTTO & CRUDO

Паштет из цыплёнка, вишнёвый соус..... 450

Пинч с пате из лосося и щучьей икрой..... 450

🌿 Пинч с чёрными лисичками,
пате из белых грибов..... 490

Брускетта с печёным баклажаном,
страчателлой и томатами570

Камчатский краб термидор..... 670

Тартар из говядины, мороженое
из горчицы 650

🌿 Розовые томаты, буррата,
пармский окорок 750

Вителло тоннато 770

Итальянские соленья..... 850

Мезе итальяно: лосось, птица,
белые грибы, песто из миндаля
и копчёных томатов..... 850

🌿 Тартар из лосося, айва, понзу..... 890

Карпаччо из рибая, трюфельный соус,
копчёные томаты..... 970

INSALATE

Сезонные овощи, семечки..... 550

Зелёный салат.....570

Панцанелла, крем из феты..... 650

Хрустящий баклажан, соус пеппе,
страчателла 680

Цезарь Романо..... 750

Ростбиф, трюфельный соус,
чёрные лисички..... 820

🌿 Вяленая утка, буррата, вяленые черри 890

🌿 Креветки, инжир, горгонзола 950

🌿 Лосось, томаты, листья салата..... 950

ZUPPA

Куриный бульон с тортеллини490

🌿 Крем-капучино из белых грибов530

Каччукко с морепродуктами850

PASTA & RISOTTO

Равиоли с цыплёнком
и эспумой из пармезана..... 760

Равиоли со страчателлой
и чёрным трюфелем860

Равиоли с креветками
и соусом наполи890

🌿 Равиоли с уткой, вишня.....950

Спагетти в трюфельном соусе..... 750

🌿 Спагетти болоньезе780

Спагетти 4 сыра790

Карбонара850

Спагетти с вонголе, боттарга950

🌿 Спагетти с морепродуктами 1100

Тальятелле с креветками 1150

Тальятелле с копчёной говядиной
и пекорино 1290

🌿 Ризотто с вяленнй уткой
и тыквой950

Ризотто с креветками 1150

PIZZA ROMANA

Маргарита850

Quattro formaggi.....990

Груша, горгонзола 1100

Пеперони 1150

🌿 Вителло1170

Окорок, эспума из пармезана 1180

🌿 Тартар и страчателла..... 1210

Пармская ветчина, рукола 1250

Фрутти ди mare с креветками,
кальмарами и мидиями..... 1270

Можем приготовить пиццу 45 см – 1700

SECONDI

Баклажан Пармиджано750

Лазанья870

Цыплёнок, соте из грибов,
картофельное пюре 890

Пирог с ягнёнком и печёной айвой.....950

Телячьи щёчки, римская полента,
соус порто970

🌿 Голень индейки из печи, овощи лечо.....980

🌿 Утиная ножка, шпинат, инжир 1150

Филе-миньон, трюфельный жу, овощи..... 1650

Фермерский козлёнок с розмарином
и чесноком..... 2600

Стейк Рибай, соус пеппе 2900

Лопатка ягнёнка из печи с овощами..... 3500

PESCE & FRUTTI DI MARE

Креветки из печи с эстрагоном890

Судак, овощи, соусе верде.....950

Котлета из краба и креветок,
цветная капуста, пармезан..... 1150

🌿 Сибас, соус маринара,
картофельное пюре 1250

🌿 Соте из морепродуктов..... 1290

Гребешки, грибы, трюфельный соус 1550

🌿 Лосось, икорный соус,
цветная капуста..... 1970

Камчатский краб гриль 100 г 2300

VERDURA

Картофельное пюре250

Печёный молодой картофель, соус айоли...350

Брокколи350

🌿 Батат фри, пармезан, соус айоли450

🌿 Овощи из печи550

Шпинат550

DOLCI

Джелато180

🌿 Ромовый шоколад450

Сметанник с малиной550

🌿 Крем-брюле, кизиловое джелато550

Домашний тирамису.....570

🌿 Баскский шоколадный чизкейк,
джелато, ягоды.....650

Канноли с рикоттой и фисташками650

Хрустящий мильфей.....680

ANTIPASTI

Колбасы:

• Салами Милано..... 50 г 450

• Пармский окорок крудо..... 50 г 550

• Тамбовский окорок..... 50 г 350

• Ндуйя из Калабрии 50 г 350

Сыры:

• Пармезан 50 г 480

• Пекорино..... 50 г 450

• Скаморца 50 г 290

• Буррата1 шт 650

Прочие:

• Оливки Таджасские..... 50 г 460

• Оливки Ночелара50 г 210

• Артишоки..... 50 г 420

• Вяленые черри 50 г 290

• Копчёные томаты..... 50 г 250

• Чёрный трюфель.....1 г 300

• Боттарга1 г 70

** Mollusco – аквариум, cotto & crudo – закуски, insalate – салаты, zuppa – супы, pasta & risotto – паста и ризотто, pizza romana – римская пицца, secondi – мясо и птица, pesce & frutti di mare – рыба и морепродукты, verdura – овощи, dolci – десерты, antipasti – специалитеты.*

Цены указаны в рублях. Обращаем ваше внимание: в составе блюд указаны не все ингредиенты. Пожалуйста, сообщите вашему официанту о любых пищевых аллергиях или диети-ческих требованиях при оформлении заказа. Является информационным изданием. Полный перечень товаров и услуг предоставляется по первому требованию. Утверждено приказом директора #08.10.2025 от 08.10.2025 г. Введено в действие с 08.10.2025 г.