

## Постное меню

### *Lenten Menu*

*По просьбе гостей блюда основного меню могут быть приготовлены  
в соответствии с традициями поста.*

#### **Салаты и закуски · Appetizers and salads**

Салат из рукколы, помидоров, кедровых орехов <i>Rocket salad with pacchino tomatoes, pine nuts and balsamic sauce</i>	430 p.
Теплый кус-кус с овощами <i>Warm couscous with vegetables</i>	350 p.
Салат из фруктов и овощей на карпаччо из свеклы <i>Fruit and vegetable salad on a beetroot carpaccio</i>	390 p.
Салат со шпинатом, фенхелем, гигантскими оливками и апельсинами <i>Fiorentina salad with spinach, fennel, giant olives and oranges</i>	390 p.
Салат из артишоков с орехами на карпаччо из помидор <i>Artichoke salad with nuts on a tomato carpaccio</i>	690 p.
Теплая брускетта (с цуккини, помидорами, грибами, оливками) <i>Warm bruschetta (with zucchini, tomatoes, mushrooms, olives)</i>	250 p.
Салат из свеклы и картофеля с мостардой из Кремоны <i>Beet and potato salad with Cremona mustard</i>	300 p.

## Супы · Soups

Суп-пюре из фасоли и радиккио <i>Bean and radicchio cream-soup</i>	260 p.
Консоме из белых грибов и пасты фарфалле <i>Porcini mushrooms consome with farfalline pasta</i>	280 p.
Минестроне <i>Minestrone soup</i>	350 p.
Суп-пюре из тыквы с трюфелем <i>Pumpkin cream-soup with black truffles</i>	400 p.
Суп-пюре из белых грибов <i>White mushroom cream-soup</i>	450 p.

## Паста · Pasta

Ригатони с баклажанами <i>Rigatoni with aubergine</i>	380 p.
Феттучини с радиккио из Тревизо <i>Fettuccine with Treviso radicchio</i>	440 p.
Спагетти с помидорами и базиликом <i>Spaghetti with fresh tomatoes and basil</i>	400 p.
Ризотто по-Милански с зеленым горошком <i>Risotto milanese with green pea</i>	550 p.
Паккери с артишоками <i>Paccheri with artichokes sauce</i>	550 p.

## Горячие блюда · Warm dishes

Печеный картофель с грибами и тимьяном <i>Roast potato with mushrooms and thyme</i>	400 p.
Рагу из болгарского перца по-итальянски <i>Italian peperonata</i>	400 p.
Баклажаны, цуккини и артишоки, запеченные с тимьяном <i>Eggplants, zucchini and artichokes baked with thyme</i>	600 p.
Картофельное пюре с овощами на гриле, чесноком и тимьяном <i>Mashed potato with grilled vegetables, garlic and thyme</i>	300 p.

Артишоки в Римском стиле с сушеными помидорами и цедрой 650 р.  
*Braised artichokes with dry tomatoes and citrus rind*

Полента с грибным соусом 550 р.  
*Polenta with mushroom sauce*

## Десерты • Desserts

Карпаччо из ананаса 380 р.  
*Pineapple carpaccio*

Ореховый штрудель с ягодным соусом 350 р.  
*Apple pie with wild berry sauce*

Груша с черносливом, запеченная в тесте в карамельном соусе 290 р.  
*Pear with prunes baked in dough with caramel sauce*

