

Новые блюда от Манфредо Молтени для сезона осень-зима 2010 *Autumn and winter suggestions from Manfredo Molteni*

Закуски и супы · *Starters and soups*

**Салат из артишоков с боттаргой, пекорино
и сушеными помидорами**

Artichoke salad with bottarga, sundried tomatoes and Pecorino cheese
780 р.



Гребешки, запеченные с артишоками в шафрановом соусе

Scallops baked with artichokes in a saffron sauce
840 р.

Карпаччо из морского волка с копченой моцареллой «Буфала» и черным трюфелем

Sea bass carpaccio with smoked "Buffalo" mozzarella and black truffle
840 р.

Террин из фуа-гра с черным трюфелем и соусом Порто

Terrine of foie gras with black truffle and Porto sauce
840 р.

Салат с камчатским крабом и фуа-гра

Salad with red king crab and foie gras
840 р.



**Салат-микс с пармской ветчиной, копченой моцареллой
«Буфала», инжиром и гренками**

Mixed salad with Parma ham, smoked "Buffalo" mozzarella, figs and toast
700 р.

Осьминог с помидорами и песто из рукколы и анчоусов

Octopus with sliced tomatoes, pesto made from rucola and anchovies
840 р.

**Слегка подкопченная утка, полента с горгонзолой
и инжир, маринованный в соусе Порто**

Slightly smoked duck, polenta with gorgonzola and figs marinated in Porto sauce
600 р.

Суп-крем из тыквы с черным рисом и амаретти

Pumpkin cream soup with black rice and amaretti biscuits
300 р.





Суп-крем из артишоков с хрустящим омаром и биском

Artichoke cream soup with crispy lobster and bisque

650 р.

Консоме из камчатского краба и мини-овощей

Consomme' of red king crab and small vegetables

650 р.

Паста · Pasta

Ньокки в стиле Соррентина

Gnocchi Sorrentina style

550 р.

Черные равиоли с омаром и маскарпоне в соусе из спаржи

Black ravioli with lobster and mascarpone in asparagus sauce

750 р.

Черные феттучини с омаром, крабами, стручковым горошком и помидорками

Black fettuccine with lobster, crabs, snow peas and tomatoes

890 р.

Тальолини из оливок Таджаске с брюссельской капустой, помидорками и чилийским сибасом

Tagliolini made with Taggiasche olives with Brussels sprouts, tomatoes and Chilean sea bass

750 р.

Рыба и мясо · Seafood and Meat

Боккончини из чилийского сибаса, черный рис, песто из рукколы и хрустящая савойская капуста

Chopped chilean sea bass fillet with black rice, pesto made from rucola and crispy savoy cabbage

1150 р.

Филе говядины в перце с фуа-гра, омаром, черным трюфелем и брюссельской капустой

Beef fillet with pepper, foie gras, lobster, black truffles and Brussels sprouts

2400 р.

Фаготтино из телятины с сырами, полента на гриле и жареные артишоки

Veal Fagottino with cheeses, grilled corn bread and fried artichokes

1280 р.

Омар в стиле Пармиджана со шпинатом и белыми грибами

Lobster Parmigiana style with spinach and white mushrooms

1800 р.

