



**СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СО СМОРЧКАМИ**  
**STAGIONE DELLE SPUGNOLE**

**Жареные морские гребешки со сморчками,  
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля**  
*Capesante arrostate con spugnole su crema di nocciole al tartufo*  
-1900

**Крем-суп из сморчков с розовыми креветками**  
*Vellutata di spugnole con gamberi rosa*  
-850

**Ризотто с горохом, сморчками и филе чилийского сибаса**  
*Risotto al pesto con piselli, spugnole e filetto di branzino antartico*  
-1800

**Рэджинелле «а-ля карбонара» со сморчками и спаржей**  
*Reginelle alla carbonara con spugnole e asparagi*  
-1350

**Тортелли с телятиной под соусом из сморчков  
и сыром «Страчателла»**  
*Tortelli di vitello al profumo di tartufo con spugnole e stracciatella*  
-1400

**Запечённое филе лосося с пюре из гороха  
под соусом из сморчков и мидий**  
*Filetto di salmone su crema di piselli novelli e salsa di spugnole e vongole*  
-2500

**Жареное каре телятины с гречкой и соусом из сморчков**  
*Costoletta di vitello con spugnole e grano saraceno*  
-2350



**СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СО СМОРЧКАМИ**  
**MORELS SEASON**

***Жареные морские гребешки со сморчками,  
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля***  
*Scallops roasted with morels on hazelnut cream with truffles*  
-1900

***Крем-суп из сморчков с розовыми креветками***  
*Morel mushrooms cream soup with rose prawns*  
-850

***Ризотто с горохом, сморчками и филе чилийского сибаса***  
*Risotto with green peas and basil with chilean seabass and morels mushrooms*  
-1800

***Рэджинелле « а-ля карбонара» со сморчками и спаржей***  
*Reginelle carbonara style with morels mushrooms and asparagus*  
-1350

***Тортелли с телятиной под соусом из сморчков  
и сыром «Страчателла»***  
*Truffle flavored veal tortelli with morels mushrooms and stracciatella cheese*  
-1400

***Запечённое филе лосося с пюре из гороха  
под соусом из сморчков и мидий***  
*Roasted fillet of salmon with morels mushrooms and mussels*  
-2500

***Жареное каре телятины с гречкой и соусом из сморчков***  
*Roasted veal chop with herbs, buckwheat and onion with morels mushrooms sauce*  
-2350