



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
-2150

Крем-суп из сморчков с розовыми креветками
Vellutata di spugnole con gamberi rosa
-900

Ризотто с горохом, сморчками и филе чилийского сибаса
Risotto al pesto con piselli, spugnole e filetto di branzino antartico
-2150

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
-1550

**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
-2400



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
-2150

Крем-суп из сморчков с розовыми креветками
Morel mushrooms cream soup with rose prawns
-900

Ризотто с горохом, сморчками и филе чилийского сибаса
Risotto with green peas and basil with chilean seabass and morels mushrooms
-2150

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
-1550

***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
-2400