



СЕЗОННОЕ МЕНЮ
SEASONAL MENU

Тартар из лосося с цветками цукини и спаржей
Salmon tartare with zucchini flowers and green asparagus
-3600

Пицца с лисичками, томлёным луком и сыром «Таледжио»
Pizza with chanterelles, braised onion and taleggio cheese
-2400

**Цветки цукини, фаршированные сыром «Рикотта»,
в кляре из рисовой муки с соусом «а-ля Путанеска»**
*Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese, fried in batter and served with
«Puttanesca» sauce*
-1800

**Обжаренные морские гребешки с лисичками,
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля**
Roasted scallops and chanterelles salad with hazelnuts sauce
-2400

Ризотто по-милански с шафраном и цветками цукини
Risotto Milanese style with saffron and zucchini flowers
-2100

Феттучини с лисичками и креветками
Fettuccine with chanterelles and prawns
-2400

Жареные лисички с картофелем и тимьяном
Sauté of chanterelles and potatoes
-2100

**Домашние котлеты из телятины
с лисичками и пюре из картофеля**
Homemade veal meatballs with chanterelles sauce and mashed potatoes
-2800



СЕЗОННОЕ МЕНЮ
MENU STAGIONALE

Тартар из лосося с цветками цукини и спаржей

Tartare di salmone con fiori di zucchini e asparagi verdi

-3600

Пицца с лисичками, томлёным луком и сыром «Таледжио»

Pizza ai finferli, cipolla brasata e taleggio

-2400

**Цветки цукини, фаршированные сыром «Рикотта»,
в кляре из рисовой муки с соусом «а-ля Путанеска»**

Fiori di zucchini farciti alla ricotta, fritti in pastella di riso e serviti con salsa alla

Puttanesca

-1800

**Обжаренные морские гребешки с лисичками,
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля**

Capesante e finferli brasati al Vin Santo su crema di topinambur al tartufo nero

-2400

Ризотто по-милански с шафраном и цветками цукини

Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano e fiori di zucchini

-2100

Феттучини с лисичками и креветками

Fettuccine con finferli e gamberi

-2400

Жареные лисички с картофелем и тимьяном

Finferli e patate al timo in padella

-2100

**Домашние котлеты из телятины
с лисичками и пюре из картофеля**

Polpette di vitello con salsa di finferli e pure di patate

-2800