



**Сезон Цветов цуккини**  
*Zucchini flowers season*

**Тартар из лосося с цветами цуккини и спаржей**  
*Salmon tartare with zucchini flowers and green asparagus*  
-2800

**Карпаччо из жёлтого и зелёного цуккини с лимоном и пармезаном**  
*Green and yellow zucchini carpaccio with lemon and parmesan cheese*  
-1200

**Цветы цуккини в кляре из рисовой муки с соусом «Качо-Пепе»**  
*Zucchini flowers fried in batter, served with «Cacio Pepe sauce»*  
-1300

**Равиоли с бураттой с соусом из цветов цуккини и анчоусами**  
*Ravioli stuffed with burrata cheese, zucchini flowers and anchovies sauce*  
-1700

**Ризотто по-милански с шафраном, цветами цуккини и креветками**  
*Risotto Milanese style with saffron, zucchini flowers and prawns*  
-2700



## **Сезон Цветы цуккини**

*Stagione dei fiori di zucchini*

**Тартар из лосося с цветами цуккини и спаржей**

*Tartare di salmone con fiori di zucchini e asparagi verdi*

**-2800**

**Карпаччо из жёлтого и зелёного цуккини с лимоном и пармезаном**

*Carpaccio di zucchini verdi e gialle con limone, olio d'oliva e scaglie di parmigiano*

**-1200**

**Цветы цуккини в кляре из рисовой муки с соусом «Качо-Пепе»**

*Fiori di zucchini fritti in pastella, con salsa cacio pepe*

**-1300**

**Равиоли с бураттой с соусом из цветов цуккини и анчоусами**

*Ravioli alla burrata con fiori di zucchini e accinghe*

**-1700**

**Ризотто по-милански с шафраном, цветами цуккини и креветками**

*Risotto alla Milanese con fiori di zucchini e gamberi*

**-2700**