



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

**Жареные морские гребешки со сморчками,  
соусом из лесных орехов и ароматом трюфеля**  
*Capasante arrostate con spugnole su crema di nocciole al tartufo*  
-2400

**Крем-суп из сморчков с телячьим языком**  
*Vellutata di spugnole con lingua di vitello*  
-1250

**Ризотто со сморчками и подкопчённым чилийским сибасом**  
*Risotto alle spugnole con filetto di branzino antartico al fumo*  
-3300

**Рэджинелле с соусом из сморчков и бурратой с чёрным трюфелем**  
*Reginelle alle spugnole con burrata al tartufo*  
-1650

**Тортеллини с телятиной и сморчками с соусом из красного вина**  
*Tortellini di vitello con funghi spugnole e salsa al vino rosso e caffè*  
-1600

**Запечённая с травами костолетта из телятины  
с картофелем, соусом «Вин Санто» и сморчками**  
*(на две персоны)*  
*Costoletta di vitello arrosto con patate novella e salsa di spugnole e Vin Santo*  
-1150 (за 100 г)



**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*  
-2400

**Крем-суп из сморчков с телячьим языком**  
*Morel mushrooms cream soup with veal tongue*  
-1250

**Ризотто со сморчками и подкопчённым чилийским сибасом**  
*Risotto with morels mushrooms and light smoked chilean seabass*  
-3300

**Рэджинелле с соусом из сморчков и бурратой с чёрным трюфелем**  
*Reginelle with morels mushrooms sauce and black truffle burrata*  
-1650

**Тортеллини с телятиной и сморчками с соусом из красного вина**  
*Tortellini veal stuffed with morels mushrooms and wine- coffee sauce*  
-1600

**Запечённая с травами костолетта из телятины  
с картофелем, соусом «Вин Санто» и сморчками**  
*(на две персоны)*  
*Roasted veal rack with herbs with potatoes, morels mushrooms and Vin Santo sauce*  
-1150 (за 100 г)