



## **СЕЗОННОЕ МЕНЮ** **«SEASONAL MENU»**

**Карпаччо из сезонных помидоров с соусом «Тоннато»**  
*Carpaccio of seasonal tomatoes with sauce «Tonnato»*  
**-1600**

**Карпаччо из свежих белых грибов с пармезаном**  
*Porcini mushrooms carpaccio and parmesan flakes*  
**-2000**

**Карпаччо из дикой рыбы с инжиром**  
*Raw wild fish carpaccio with figs and lime citronette*  
**-2500**

**Обжаренные гребешки с лисичками в соусе «Вин Санто»,  
с пюре из топинамбура и чёрным трюфелем**  
*Roasted scallops and chanterelles in Vin Santo sauce with jerusalem artichokes and black truffle*  
**-2400**

**Тортеллини с телятиной, лисичками и чёрным трюфелем**  
*Tortellini with veal, chanterelles and black truffle*  
**-2200**

**Белые грибы во фритюре с сырным фондю**  
*Fried wild mushrooms, served with cheese fondue*  
**-2000**

**Жареные артишоки с травами**  
*Sauteed artichokes with herbs*  
**-3000**

**Утиная грудка с соусом «Кьянти», со шпинатом и инжиром**  
*Duck breast with Chianti wine sauce, spinach and figs*  
**-2500**

**Домашние котлеты из телятины с лисичками и пюре из картофеля**  
*Homemade veal meatballs with chanterelles sauce and mashed potatoes*  
**-2450**



**СЕЗОННОЕ МЕНЮ**  
«PROPOSTA MENU STAGIONALE»

**Карпаччо из сезонных помидоров с соусом «Тоннато»**  
*Carpaccio di pomodori di stagione in salsa tonnata*  
-1600

**Карпаччо из свежих белых грибов с пармезаном**  
*Carpaccio di funghi porcini e scaglie di parmigiano*  
-2000

**Карпаччо из дикой рыбы с инжиром**  
*Carpaccio di pesce da lenza con fichi freschi e citronette al lime*  
-2500

**Обжаренные гребешки с лисичками в соусе «Вин Санто»,  
с пюре из топинамбура и чёрным трюфелем**  
*Capesante e finferli brasati al Vin Santo su crema di topinambur al tartufo nero*  
-2400

**Тортеллини с телятиной, лисичками и чёрным трюфелем**  
*Tortellini di vitello con finferli e tartufo nero*  
-2200

**Белые грибы во фритюре с сырным фондю**  
*Frittura di porcini serviti con fonduta di pecorino*  
-2000

**Жареные артишоки с травами**  
*Carciofi freschi alle erbe saltati in padella*  
-3000

**Утиная грудка с соусом «Кьянти», со шпинатом и инжиром**  
*Petto d'anatra al vino rosso Chianti con spinaci e fichi*  
-2500

**Домашние котлеты из телятины с лисичками и пюре из картофеля**  
*Polpette di vitello con salsa di finferli e pure di patate*  
-2450