



СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СО СМОРЧКАМИ
STAGIONE DELLE SPUGNOLE

**Жареные морские гребешки со сморчками,
с соусом из топинамбура и ароматом трюфеля**
Capresante arrostate con spugnole, crema topinambur e tartufo nero
-2500

Крем-суп из сморчков с розовыми креветками
Vellutata di spugnole con gamberi rosa
-1400

Ризотто со сморчками, лесными орехами и шпинатом
Risotto con spugnole, nocciole e spinaci
-2950

**Паппарделле «Палья э фиено» с соусом из сморчков,
бурратой и чёрным трюфелем**
Pappardelle «Paglia e fieno» alle spugnole con burrata e tartufo nero
-1650

Тортеллини с телятиной и сморчками, в винно-кофейном соусе
Tortellini di vitello con funghi spugnole e salsa al vino rosso e caffè
-1650

**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 cozze
-3300



СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СО СМОРЧКАМИ
MORELS SEASON

***Жареные морские гребешки со сморчками,
с соусом из топинамбура и ароматом трюфеля***
Scallops roasted with morels mushrooms, sunchoke cream and black truffle
-2400

Крем-суп из сморчков с розовыми креветками
Morel mushrooms cream soup with rose prawns
-1400

Ризотто со сморчками, лесными орехами и шпинатом
Risotto with morels mushrooms, hazelnuts and spinach
-2950

***Паппарделле «Палья э фиено» с соусом из сморчков,
бурратой и чёрным трюфелем***
Pappardelle «Paglia e fieno» morels mushrooms with burrata and black truffle
-1650

Тортеллини с телятиной и сморчками, в винно-кофейном соусе
Tortellini veal stuffed with morels mushrooms and wine-coffee sauce
-1650

***Запечённое филе лосося с пюре из гороха
под соусом из сморчков и мидий***
Roasted salmon fillet with mashed green pea with morel mushrooms and mussels
-3300