

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОСЕНЬ, Il Lago dei Cigni, 2018

КРУДО ИЗ КРЕВЕТКИ КАРАБИНЬЕРИ С ЖЕЛТКОМ, РИКОТТОЙ
И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Carabineros with white truffle and egg yolk, 120 g
3990 руб.

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО СВЕЖИМИ БОРОВИКАМИ

Veal carpaccio with porcini, 250 g
1650 руб.

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ГРЕБЕШОК С КАСПИЙСКОЙ ИКРОЙ, КРЕМОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Atlantic scallop with Caspian caviar and Alba truffle, 130 g
2100 руб.

НЬОККИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЯЙЦОМ ПАШОТ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Potatoes gnocchi with poached egg and white truffle, 280 g
1890 руб.

ТРАДИЦИОННАЯ УМБРИЙСКАЯ ПАСТА С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

Tagliolini «aglio e olio» with mushrooms and truffle, 220 g
1800 руб.

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ЖЕЛТКАМИ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Ravioli with ricotta, yolks and white truffle, 210 g
2100 руб.

ЩЕКИ КАБАНА В СОУСЕ ПОРТО С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА И ГРИБАМИ

Cheeks of a boar with parsnip puree and mushrooms, 360 g
2300 руб.

ПИЦЦА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СЫРОМ И СВЕЖИМИ БОРОВИКАМИ

Pizza Moliterno with porcini truffle, 340 g
1490 руб.

ДЕСЕРТ/DESSERT:

МУСС ИЗ ДОМАШНЕЙ РЯЖЕНКИ С МОРОЖЕНЫМ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Melted whipped cream with vanilla ice cream and white truffle, 90 g
1400 руб.

ТЫКВЕННЫЙ МУСС С АПЕЛЬСИНОМ И МИНДАЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ

Pumpkin mousse with orange, 140 g
600 руб.