



PASTA SECCA

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

С севера на юг Италия может похвастаться давними традициями сухой пасты, приготовленной из высококачественной итальянской муки.

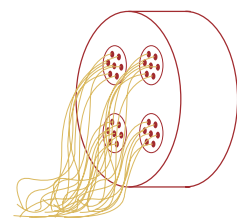
Климат каждого региона придает свой вкус пшенице.

PASTA DI GRAGNANO IGP

Город Граньяно, расположенный к югу от Неаполя, на побережье Кампании, известен как родина Pasta Secca. Традиционная паста ди Граньяно изготавливается на чистой воде из гор Латтари и производится с использованием бронзовых матриц и медленной сушки.



БРОНЗОВЫЕ МАТРИЦЫ



Традиционные итальянские макароны до сих пор используют бронзовые матрицы для придания формы тесту для пасты. Бронзовая матрица дает пасте грубую пористую текстуру, позволяя большему количеству соуса прилипнуть к поверхности. По этой причине многие повара по-прежнему предпочитают использовать в своих ресторанах такую пасту.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО ВИНО!

К каждой итальянской пасте можно подобрать идеальное вино. Чтобы получить настоящий итальянский матч, попробуйте сочетать блюдо из пасты с вином из того же региона.



LA PASTA/Паста

LA PASTA SECCA DI GRAGNANO/ Сухая паста Граньяно

SPAGHETTO AL POMODORO 640 P
ALL'ITALIANA

СПАГЕТТИ ИЗ ГРАНЬЯНО С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, БАЗИЛИКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ EXTRA VIRGIN /381Г

PACCHERI COZZE E CREMA DI PATATE 890 P
ПАККЕРИ С МИДИЯМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ /445Г

PASTA FRESCA/Свежая паста

TAGLIATELLE AL RAGU 640 P
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ С МЯСНЫМ РАГУ /312Г

GNOCCHI DI PATATE 690 P
CON GAMBERI E RUCOLA
КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С КРЕВЕТКАМИ И РУККОЛОЙ /350Г

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 790 P
КЛАССИЧЕСКАЯ ЛАЗАНЬЯ С СЫРОМ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА И МЯСНЫМ РАГУ БОЛОНЬЕЗЕ /310Г

TONNARELLI CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI 890 P
ТОННАРЕЛЛИ С ВОНГОЛЕ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ /450Г

I RAVIOLI/Равиоли

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI 690 P
CON CRUDAIOLA
РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ С КРУДАЙОЛОЙ /277Г

TRIANGOLI AL SALMONE 790 P
РАВИОЛИ РУЧНОЙ РАБОТЫ С ЛОСОСЕМ ПОД СОУСОМ БИСК /350Г

INGREDIENTI SPECIALIPER LA PASTA

Идеально подходит к пасте

MONTASIO	45 P
Сыр Монтазио / 10Г	
STRACCIATELLA	99 P
Страчателла / 50Г	
MOZZARELLA	299 P
Моцарелла / 130Г	



LE PIZZE/Пицца

LE BIANCHE/На белой основе

PIZZA PERE E GORGONZOLA 890P
ПИЦЦА С ГРУШЕЙ, ГОРГОНЗОЛОЙ И МИНДАЛЕМ / 507Г

PIZZA CINQUE FORMAGGI 890 P
ПИЦЦА "5 СЫРОВ" ОККИОНЕ, МОНТАЗИО, ГОРГОНЗОЛА, СТРАЧАТЕЛЛА И МОЦАРЕЛЛА ИЗ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ / 498Г

PIZZA PEPPERONI E SPANATA CALABRA 1190 P
ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ, СПЬЯНАТА КАЛАБРА И ГРИБЫ / 520Г

PIZZA MORTADELLA LIMONE E PISTACCHIO 1290 P
ПИЦЦА МОРТАДЕЛЛА С ЛИМОНОМ И ФИСТАШКАМИ / 567Г

PIZZA CON ASPARAGI GAMBERI E PESCHE GRIGLIATE 1290 P
ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ, КРЕВЕТКАМИ И ПЕРСИКАМИ НА ГРИЛЕ / 546Г

PIZZA SALMONE E RUCOLA 1290 P
ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И РУККОЛОЙ / 555Г

PIZZA SPINACINO E MELANZANE E CACIOTTINA 1290 P
ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ, БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ КАЧОТТИНА ИЗ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ / 615Г



LE ROSSE/На красной основе

PIZZA MARGHERITA 640 P
ПИЦЦА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, СО СВЕЖЕЙ МОЦАРЕЛЛОЙ, БАЗИЛИКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ EXTRA VIRGIN / 466Г

PIZZA SACCENSE 790 P
ПИЦЦА САЧЕНЦЕ С АНЧОУСАМИ, ЛУКОМ, ОЛИВКАМИ ЛЕЧЧИНО, СЫРОМ КАЧОКАВАЛЛО ИЗ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ / 582Г

PIZZA ZUCCHINE E SPEK 890 P
ПИЦЦА ЦУККИНИ И СПЕК / 580Г

PIZZA DIAVOLA CON SALAME PICCANTE 940 P
ПИЦЦА С ПИКАНТНОЙ КОЛБАСКОЙ, ТОМАТНЫМ СОУСОМ, МОЦАРЕЛЛОЙ ОТ НАШЕГО СЫРОВАРА / 514Г

PIZZA CAPRICCIOSA 1190 P
ПИЦЦА С ПРОШУТТО КОТТО, МОЦАРЕЛЛОЙ, АРТИШОКАМИ, ГРИБАМИ, ОЛИВКАМИ / 616Г

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA CON BURRATA 1390 P
ПИЦЦА С ПРОШУТТО КРУДО, РУККОЛОЙ И БУРРАТОЙ / 789Г

INGREDIENTI SPECIALIPER LA PIZZA

Идеально подходит к пицце

PROSCIUTTO COTTO 329 P
Прошутто котто / 50Г

PROSCIUTTO CRUDO 329 P
Прошутто крудо / 50Г

MORTADELLA 199 P
Мортаделла / 50Г

MOZZARELLA 299 P
Моцарелла / 130Г

ACCIUGHE 149 P
Анчоусы / 10Г

STRACCIATELLA 99 P
Страчателла / 50Г

OLIVE LECCINO 169 P
Оливки / 50Г

I CONTORNI/Гарниры

PATATE BABY 290 P
БЕБИ КАРТОФЕЛЬ /202Г

PURE' DI PATATE 290 P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ С СЫРОМ МОНТАЗИО /200Г

PURE' DI PATATE TARTUFATO 390 P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ /200Г

VERDURE ALLA GRIGLIA 590 P
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ /259Г

ASPARAGI ALLA GRIGLIA 690 P
СПАРЖА НА ГРИЛЕ /87Г

DESSERT/Десерт

CANNOLI CON RICOTTA 299 P
КАННОЛИ С РИКОТОЙ / 147Г

TORTA AL FORMAGGIO 390 P
ЧИЗКЕЙК /114Г

DOLCE TRICOLORE ITALIANO 390 P
ДЕСЕРТ ИТАЛЬЯНСКИЙ ТРИКОЛОР /160Г

TIRAMISU 390 P
КЛАССИЧЕСКИЙ ТИРАМИСУ С МАСКАРПОНЕ /115Г

ROTOLO DI MERINGA 390 P
CON LAMPONI E PISTACCHIO
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ И ФИСТАШКАМИ /140Г

PANNA COTTA VANIGLIA 399 P
ПАННА КОТТА ВАНИЛЬ / 170Г



RISTORANTE DI ITALY GUSTO

LE BRUSCHETTE, INSALATE E I PIATTI Брускетты и Салаты

BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA E ALICI
БРУСКЕТТА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА И АНЧОУСАМИ / 152Г 440 Р

FOCACCIA CON FORMAGGIO E ORIGANO
ФОКАЧЧА С СЫРОМ И ОРЕГАНО / 243Г 540 Р

FOCACCIA CON FORMAGGIO E POMODORINI
ФОКАЧЧА С СЫРОМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ / 309Г 540 Р

BRUSCHETTA CON SALMONE E SQUACQUERONE
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ СКУАКВЕРОНЕ / 137Г 690 Р

INSALATA ALL'ITALIANA
ЗЕЛЕНЬИЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ЦУКИНИ ГРИЛЬ, АРТИШОКАМИ И ОЛИВКАМИ / 205Г 890 Р

INSALATA CON POMODORI, PEPERONCINO, CIPOLLA ROSSA E OLIVE
САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ПЕРЦА, КРАСНОГО ЛУКА С ОЛИВКАМИ / 215Г 890 Р

LA CAPRESE
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ КАПРЕЗЕ С ПОМИДОРАМИ, СВЕЖЕЙ МОЦАРЕЛЛОЙ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА И БАЗИЛИКОМ / 330Г 890 Р

GLI ANTIPASTI/Закуски

MELANZANE ALLA PARMIGIANA
БАКЛАЖАНЫ И ТОМАТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРАМИ МОЦАРЕЛЛА И МОНТАЗИО СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА С БАЗИЛИКОМ / 259Г 640 Р

CARPACCIO DI MANZO CON CREMA AL GRANA
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С КРЕМОМ ИЗ СЫРА ГРАНА / 109Г 790 Р

VITELLO TONNATO
ТОНКИЕ ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ С ТРАДИЦИОННЫМ СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И КАПЕРСОВ / 225Г 840 Р

TONNO SCOTTATO CON MACCU DI FAVE VERDI E RICOTTA SALATA
ОБЖАРЕННЫЙ ТУНЕЦ ПОДАЁТСЯ С КРЕМОМ ИЗ ЭДАМАМЕ И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С ВЫДЕРЖАННОЙ РИКОТТОЙ / 210Г 890 Р

TARTAR DI TONNO SU PANE TOSTATO
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА НА ТОСТЕ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ / 278Г 990 Р

INSALATA DI SPINACINO FRAGOLE E CAPESANTE CON CREMA DI FRAGOLE AL BALSAMICO
1290 Р

САЛАТ С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ, КЛУБНИКОЙ И ШПИНАТОМ С КЛУБНИЧНЫМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ / 141Г

I TAGLIERI E I FORMAGGI Сырные и мясные деликатесы

TAGLIERE DI FORMAGGI
АССОРТИ ИЗ СЫРНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ С КОНФИТЮРОМ И ФРУКТАМИ / 305Г 990 Р

PIATTO DEL CASARO
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА: АССОРТИ СЫРОВ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА / 438Г 990 Р

TAGLIERE DI SALUMI
МЯСНОЕ АССОРТИ С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И АРТИШОКАМИ В МАСЛЕ / 256Г 1490 Р

BURRATA GRANDE CON POMODORI
СВЕЖАЯ БОЛЬШАЯ БУРРАТА ИЗ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ, ПОДАЕТСЯ С ТОМАТАМИ / 1182Г 2390 Р

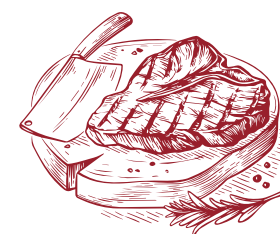


I PIATTI DEL MARE Рыбные блюда

PALTUS CON ASPARAGI E SALSA DI MANGO MARACUJA
ПАЛТУС СО СПАРЖЕЙ И СОУСОМ МАНГО МАРАКУЙЯ / 181Г 1190 Р

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
ФИЛЕ СИБАСА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ / 209Г 1290 Р

TRANCIO DI SALMONE CON PURE DI PATATE AL PISTACHIO E CREMA DI PEPERONI AFFUMICATI
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С КАРТОФЕЛЬНО-ФИСТАШКОВЫМ ПОРЕ И КРЕМОМ ИЗ КОПЧЕНОГО ПЕРЦА / 247Г 1390 Р



I PIATTI DI CARNE Мясные блюда

GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PATATE
790 Р

ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И РОЗМАРИНОМ. ПОДАЁТСЯ С БЕБИ КАРТОФЕЛЕМ / 410Г

BURGER ITALYANO
БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ PRIME BEEF, СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ТОМАТАМИ, РУККОЛОЙ И СОУСОМ ПЕСТО / 448Г 1290 Р

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI
ТАЛЬЯТА СТРИПЛОЙН / 284Г 1890 Р

I PIATTI DELLO CHEF Блюда от шефа

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA IN SALSA AL PEPE VERDE
1290 Р

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ В СОУСЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА / 288Г

RISOTTO FRUTTI DI MARE
РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ / 443Г 1790 Р

ЛУЧШИЕ ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ ИЗ ХОСПЕРА (ЦЕНА ЗА 100Г)

FIORENTINA
ФИОРЕНТИНА T-BONE СТЕЙК / 100Г (не менее 600г) 890 Р

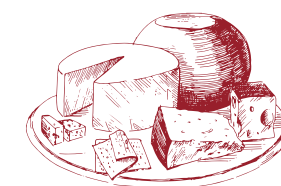
FIORENTINA 30 GIORNI
СТЕЙК ФИОРЕНТИНА (SHORT LOIN TOP CHOICE) ВЫДЕРЖАННЫЙ 30 ДНЕЙ / 100Г 990 Р

LE ZUPPE/Супы

CREMA DI DI ASPARAGI E CREMA DI FORMAGGIO
КРЕМ СУП ИЗ СПАРЖИ С СЫРНЫМ СОУСОМ / 310Г 490 Р

CACIUCO ALLA LIVORNESE
РЫБНЫЙ СУП КАЧУККО ПО-ЛИВОРНСКИ СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ, И КАЛЬМАРАМИ / 530Г 1890 Р

СЫРОВАРНЯ ITALY GUSTO



Каждое утро наши сыровары получают свежее молоко из подмосковной фермы. Ферма была проверена и выбрана лично нашим главным сыроваром Джакомо по критериям качества молока и соответствия высоким стандартам содержания животных.

Из этого молока наши сыровары производят для вас все классические сыры Италии. Попробуйте нашу моцареллу, молодой сыр родом из региона Кампания. Или Squacquerone – Скуаквероне. Традиционный сыр Эмилия-Романья. Мягкий сыр, на местном диалекте означает «без формы». Сыр напоминает мусс. Блестящая белая масса, очень мягкая и влажная, имеет сливочный аромат и сбалансированный кисло-сладкий вкус с цитрусовыми оттенками.

Монтазио - Один из самых древних сыров Италии, который варят на фермах альпийского плато Монтазио в области Фриули, региона Фриули - Венеция - Джулия начиная с XIII века. По легенде, был создан неизвестным монахом монастыря Моджио. В созревшем виде у сыра Монтазио плотная мякоть с вкраплениями дырок и яркий вкус. Эти и многие другие сыры вы можете оценить в блюдах нашего ресторана и приобрести в сырной лавке нашего Маркета.



Меню в электронном виде
Вы можете увидеть
пройдя по этой ссылке