

ANTIPASTI

ЛИГУРИЙСКОЕ ТРИО ОЛИВОК: КАЛАМАТА, ГИГАНТИ, МАСЛИНЫ

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОСКАНСКИМИ ТРАВАМИ

МАРИНОВАННЫЕ ЦУККИНИ

ТОМЛЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО С СОУСОМ ТОННАТО

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

СИЦИЛИЙСКИЕ ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

БРУСКЕТТА С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ,
ДОПОЛНЕННАЯ СОУСОМ ПЕСТО

БРУСКЕТТА С ПРОШУТТО И РИКОТТОЙ

БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ДОМАШНИМ СОУСОМ ПЕСТО

PRIMI PIATTI

БАКЛАЖАН А-ЛЯ ПАРМИДЖАНО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

КРОКЕТЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ ПОД МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

КАЛЬМАР С КАРЧОТТО, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И КОПЧЁНЫМ СОУСОМ

PASTA

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ

ЛЕНИВАЯ ЛАЗАНЬЯ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ

ПАСТА С ВОНГОЛЕ, ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И КАПУСТОЙ КЕЙЛ

SECONDI PIATTI

НА ВЫБОР

РИМСКАЯ ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

НОЖКА КРОЛИКА С МОРКОВНО-ИМБИРНЫМ КРЕМОМ И СОУСОМ ЖУ

УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ИЗ ВИШНИ И ПРЯНЫМ КУСКУСОМ

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ
ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

7500 РУБ

cosmos
COLLECTION
IZUMRUDNY LES HOTEL

Fedeltá
restaurant

IL PRANZO DEL SABATO

СЕМЕЙНЫЕ СУББОТНИЕ ЗАВТРАКИ
С 12:00 ДО 17:00

ОНЕГИН **smple**
ST. PETERSBURG
1831

