



menu di primavera

Брускетта с прошутто,
карамелизированной грушей
и горгонзолой

490

Салат с фенхелем
и сицилийским апельсином

520

Филе сибаса ала миланезе
со свежими овощами

670

pasta Фрегола Сарда с кальмаром

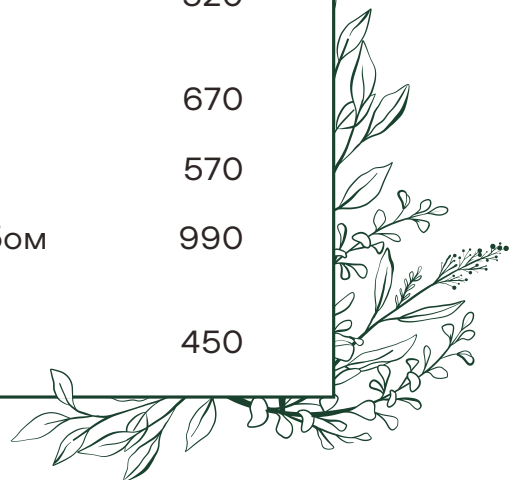
570

Карамелле с креветкой и крабом

990

Ревеневый тарт
с клубничным сорбетом


450








GRAZIE RAGAZZI

wine & pasta



raw

Тартар из говядины с трюфельным кремом	650
Тартар из лосося с кремом  из авокадо и снегом из яблока	790
Крудо из сибаса с цитрусовым соусом	720
Крудо из тунца с тапенадом из оливок и фенхелем	750
Карпаччо из говядины с рукколой и сыром пекорино романо	750

starters


Брускетта со страчателлой и вялеными томатами	520
Брускетта с тартаром из тунца и сальсой верде	540
Страчателла со спелыми томатами	690
Буррата с томатами и песто из фисташек	750
 Пате из печени цыпленка с бриошью	520
Вителло тоннато	620
 Печеные перцы с пате из тунца	540
Жареные креветки в соусе аль бурро с салатом из фенхеля	690
 Крудо из корня сельдерея с соусом   Винкотто и сезонным трюфелем	490
Жареные артишоки с муссом из сыра бри и рукколой с пармезаном	540
Запеченный баклажан в соусе из томатов и сладкого перца со страчателлой	620

antipasti

Брезаола/ Прошутто/ Салями милано/ Коппа/ Мортаделла с фисташками	290
Пармезан/ Таледжо/ Пекорино романо	290
Оливки Тонде/ Каламата 	270
Артишоки/ Вяленые  томаты/ Печеный перец	250



<small>на компанию</small>	
Большая тарелка Итальянских деликатесов	1490

salads

Зеленый салат 	470
Салат с печенью цыпленка	520
Панцанелла с рикоттой	520
Цезарь с цыпленком	550
Цезарь с креветками	650
Салат из печеной свеклы, груши и козьего сыра	560
Руккола с креветками, авокадо и цитрусовой заправкой	750

<small>на компанию 3-4 человека</small>	
Панцанелла с рикоттой	1290

soups

Крем-суп из тыквы   сквош	520
Крем-суп из спаржи с тунцом и муссом из сыра бри	650
Томатный суп с морепродуктами	690

Домашний хлеб с двумя видами масла	270
---------------------------------------	-----

GRAZIE RAGAZZI

wine & pasta

Мы готовим pasta fresca каждый день

pasta, ravioli, risotto

pasta	Истриани карбонара 	570
	Спагетти качо э пепе	590
	Гарганелли с томатным соусом и митболами  	650
	Гарганелли путанеска  со свежим тунцом	690
	Фрегола Сарда с артишоками и оливками каламата  	670
	Лазанья болоньезе 	690
ravioli	Тальятелле с креветками и соусом из печеного перца	690
	Картофельные ньокки с белыми грибами и муссом из сыра бри	790
	Паста с морепродуктами <small>на двоих</small>	1290
risotto	Большой равиоло со шпинатом, рикоттой и яйцом	560
	Равиоли с томленной уткой	750
	Равиоли с кроликом и кремом из моркови	760
Ризотто в соусе наполи со страчателлой	750	
Трюфельное ризотто с тартаром из говядины	790	







В любое блюдо можем добавить сезонный трюфель +220

mains

Цыпленок с жареным ромейном и соусом тоннато	620
Томленая утиная ножка с ньокками и соусом альбуфера	790
Томленая телячья щека с трюфельной полентой и соусом порто	990
Стейк из говядины с трюфельным соусом и вешенками	1190
Треска с соусом ливорнезе	790
Стейк из лосося с вонголе, брокколи и соусом из томатов	1290

desserts

Шу с ганашем  из белого шоколада	450
Тирамису с соленой карамелью 	450
Лавандовая панна котта с голубикой	470
Ром-баба с лимончелло и сливочным муссом	490
Брауни с пряной вишней 	520
Трюфель  молочный/ маракуйя	100

-  - новое блюдо
-  - special подача
-  - пикантное блюдо
-  - интересная форма
-  - без глютена
-  - вегетарианское блюдо