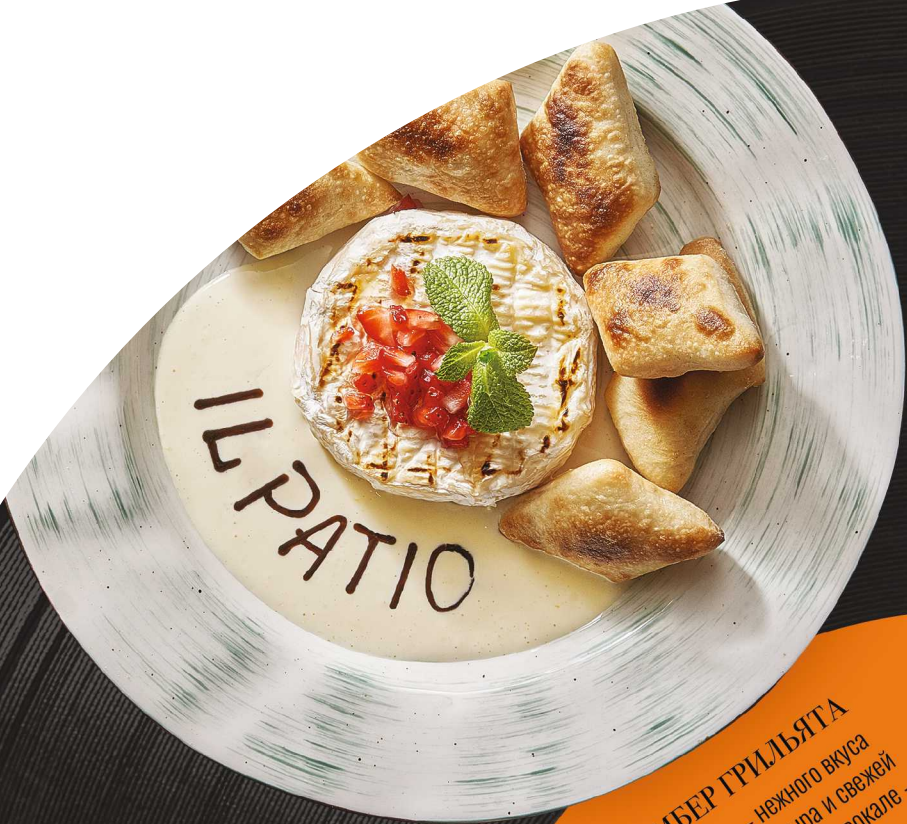




КАМЕМБЕР ГРИЛЬЯТА
Игра контрастов – нежного вкуса
Игра контрастов – нежного вкуса
запечённой головки сыра и свежей
клубники с мёдом. На бак-вокале –
сливочно-цитрусовый соус
с бальзамико и булочки
крекшентини.
499 руб.



**СИНЬОРА ГОРГОНЗОЛА
С ГРУШЕЙ**
Половинки груши, запечённые
с горгонзолой и креветками под
сыром моцарелла. Устав
от пагараши, расположились
на подушке из рукколы
с малиновым соусом.
445 руб.



**ГРУША
И ДЖЕЛАТО**
Пленка льда и пламени.
Тёплая груша в соусе
из красного вина и мороженого
с горгонзолой.
389 руб.

**КРЕП
С МАСКАРПОНЕ
И РИКОТТОЙ**
Домашние блинчики с воздушной
начинкой из маскарпоне и рикотты.
Подаются с клубничным соусом и мятой.
389 руб.

**АЛЬПИЙСКИЙ
РАКЛЕТ**
Обжаренный картофель,
руккола, копца и главная
звезда – расплавленный сыр
Раклет, который официант эффектно
срезает на блюдо прямо у вас на глазах.
Картофель, руккола, черри / 899
Картофель, руккола, копца / 999





КАПРИЗЫ КАПРЕЗЕ
Две легенды на одной сцене. Башня из моцареллы и спелых помидоров на пицце с рукколой, вялеными томатами и соусом песто.
499 руб.



ХЛЕБА И ЗРЕЛИЩ
Сырный крем-суп с орегано и картофельными чипсами. Покоряет с первого же аккорда.
в тарелке / 349
в хлебе / 419



ПАСТА С ШУМОМ МОРЯ
Паста с кальмарами и креветками, запеченная в сливочном соусе с помидорами и базиликом.
749 руб.

КАМАМБЕР & КАРТОФЕЛЬ & ГОЛУБОЙ СЫР

Сливочная симфония камамбера, томлёного с мятым картофелем. Немного остроты голубого сыра – и новый хит готов.
499 руб.

КВАРТЕТ ГУРМЭ
Моцарелла фри-ди-латте, копченая скаморца, благородная тортилья и пикантный пармезан. Плюс соус с трюфелем и грецкие орехи.
849 руб.

