

Antipasti – Starters – закуски

Tartare di Tonno rosso Pinna Gialla al lime con fiori di capperi al sale di Cervia

Tartare of Red Tuna fish with Lime, edible Caper Flowers and sweet Salt form Cervia

Тартар из Тунца с лаймом, каперсами и солью из Червии

€ 18,00

Baccalà mantecato alla Veneziana su crema di patate viola

Codfish “Veneziana Style” on violet potatoes cream

Треска с кремом фиолетового картофеля

€ 20,00

Flan di patate su crema di Parmigiano e amaretti con sentore di Balsamico

Potatoes Flan on Parmesan Cream with Amaretti Crumble and Balsamic Vinegar

Картофельный Флан с кремом из Пармезана и бальзамическим уксусом

€ 15,00

Cestino di Grana con Porcini al salto e code di Gambero in Kataifi

Basket of Grana Cheese with Porcini mushrooms and Crispy Shrimp in Kataifi

Сыр Грана с Белыми Грибами и Креветки катаифи

€ 19,00

Crema di Piselli con Rana Pescatrice al timo e gocce di yoghurt

Peas cream with Thyme-scented Monkfish and drops of yoghurt

Гороховый крем и Рыба морской чёрт с тимьяном и йогуртом

€ 19,00

Rosa di Salmone marinato 48 ore a bassa temperatura agli Agrumi

Marinade and slow-baked (48 hours) Rose of Salmon Fish with Citrus fruits

Маринованный Лосось при низкой температуре с цитрусовым соусом

€ 20,00

Tartare di Manzo alla Mediterranea con crema di Mango

Beef tartare “Mediterranean Style” with Mango cream

Тартар из Говядины с кремом из Манго

€ 23,00

Coperto – Service Restaurant – Обслуживание € 4,00

In base alla stagionalità alcuni ingredienti possono essere surgelati.

Depending on the season, some ingredients can be frozen.

Aufgrund der Jahreszeit können einige Zutaten eingefroren werden.

Primi piatti – First courses – первые Блюда

Paccheri all’Astice Reale

Paccheri Noodle with Royal Lobster sauce

Паста Паккери с Соусом из Лобстера

€ 28,00

Tortelli di Capesante con Gamberi, Pinoli e Pesto

Scallop ravioli with shrimps, pine nuts and pesto sauce

Тортелли с Гребешками, Креветками, кедровыми Орехами и соусом Песто

€ 24,00

Spaghetti allo Scoglio

Spaghetti Pasta with Seafood

Спагетти с Морепродуктами

€ 28,00

Tagliatelle verdi dei nostri maestri pastai al basilico con Mazzancolle e Bottarga

Green Tagliatelle of our Pasta Masters with Basil, Shrimp and Bottarga

Домашние Тальятелле с Базиликом, Креветками и Боттаргой

€ 26,00

Ravioli rossi con Melanzana e crema di Pecorino

Red Ravioli with Eggplant and Pecorino Cheese Cream

Красные Равиоли с Баклажанами и Сырным Кремом Пекорино

€ 20,00

Bouillabaisse alla Marsigliese

Fish Soup “Marsigliese Style”

Рыбный Суп

€ 23,00

Risotto Acquerello mantecato alla Rana Pescatrice e pompelmo rosa

Creamed Rice with Monkfish and Pink Grapefruit

Рыбный ризотто с розовым Грейпфрутом

€ 28,00

Coperto – Service Restaurant – Обслуживание € 4,00

In base alla stagionalità alcuni ingredienti possono essere surgelati.

Depending on the season, some ingredients can be frozen.

Aufgrund der Jahreszeit können einige Zutaten eingefroren werden.

Secondi piatti – Main courses – второй Блюда

Pescato del giorno ai Ferri o al Forno

Grilled or backed catch of the day
from € 7,00 to € 16,00 per hectogram

Улов дня на гриле или в духовке
от € 7,00 до € 16,00 100 гр

Gran fritto misto di Pesce con Verdure

Fried mixed fish and vegetables
Микс Жареной Рыбы с Овощами

€ 28,00

Filetto di Black Angus al pepe verde e senape

Sliced Beef Slice with green Pepper and Mustard
Говяжий Стейк с зелёным Перцем и Горчицей

€ 30,00

Cruditè di Gamberi Rossi di Mazara con Dragon Fruit

Cruditè of Mazara red Shrimps with Dragon Fruit

Крудите красных Креветок из Мазари с экзотическими Фруктами

€ 26,00

Gran Catalana di Crostacei

Catalana of Seafood

Ракообразные моллюски

€ 48,00

Coperto – Service Restaurant – Обслуживание € 4,00

In base alla stagionalità alcuni ingredienti possono essere surgelati.

Depending on the season, some ingredients can be frozen.

Aufgrund der Jahreszeit können einige Zutaten eingefroren werden.

Le selezioni dello Chef Alessandro Bianchini
Chef Alessandro Bianchini's selections

Выбор шеф-повара Алессандро Бьянкини

Selezione Ostriche della Normandia 6 pz 3 qualità

Selection of Normandy Oysters 6 Pieces 3 types

Выбор нормандских устриц (выбор из трёх)

€ 36,00

Selezione di Caviale 3 tipi

Selection of Caviar 3 types

Выбор икры (выбор из трёх)

€ 100,00

Selezione formaggi dal mondo ai mieli e mostarde

Selection of Cheeses of the world with Honey and Mustard

Выбор сыров из мира с медом и горчицей

€ 24,00

Patè Foie Gras d'Oca

Goose Foie Gras Patè

Гусиный паштет фуа-гра

€ 40,00

Aragosta della Mauritania alla Lionese

Lobster from Mauritania to the Lionese

Лобстер из Мавритании по Лионесе

€ 65,00

Dolci – Desserts – Десерт

€ 10,00

Tortino di Mele
Apple pie
Яблочный пирог

Soffice alla Mandorla
Almond Cake
Пирожное из Миндаля

Mousse al Pistacchio
Pistachio mousse
Фисташковый мусс

Peccato di Gola alla Fragola
Strawberry mousse
Клубничный мусс

Semifreddo allo Zabaione
Chilled dessert made with Eggnog
Торт мороженое из Забайоне

Mousse alla Ciliegia e Cioccolata Bianca
Cherry mousse with white Chocolate
Вишневый мусс с белить Шоколадом

Bavarese al Caffè
Coffee Bavarese
Кофейный торт

Torta Camilla
Carrot Cake
Морковный торт

Tiramisù all'Italiana
Tiramisù Italian Style
Итальянское Тирамису

Coppa Gelato
Ice Cream Sundae
Мороженое

Catalana
Creams brule
Каталана Крем

Composta di Frutta
Fresch Fruit
Свежие Фрукты

Tre Veli (Mascarpone, Nutella, Cocco)
Mascarpone, Nutella, Coconut
Маскарпоне, Нутелла, Кокос

Crepes Suzettes Flambé
Crepes Suzettes Flambé
Блинчики Фламбе

€ 8,00

Servizio flambé – Flambé Service

Coperto – Service Restaurant – Обслуживание € 4,00

In base alla stagionalità alcuni ingredienti possono essere surgelati.

Depending on the season, some ingredients can be frozen..

Aufgrund der Jahreszeit können einige Zutaten eingefroren werden.