



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



СИНБОРА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ
Половинки груши, запечённые с горгонзолой и креветками под сыром моцарелла. Устав от папарацци, расположились на подушке из рукколы с малиновым соусом.
579 руб.



ГРУША И ДЖЕЛАТО
Пенья льда и пламени. Теплая груша в соусе из красного вина и мороженое с тортизолой.
369 руб.

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

АЛЬПИЙСКИЙ РАКЛЕТ
Обжаренный картофель, руккола, копта и главная звезда – расплавленный сыр Раклет, который официант эффектно срезает на блюде прямо у вас на глазах.
Картофель, руккола, черри / 699 руб.
Картофель, руккола, копта / 729 руб.





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



ХЛЕБА И ЗРЕЛИЦ
 Сырный крем-суп с орегано и картофельными чипсами. Покоряет с первого же аккорда.
 в тарелке / 349
 в хлебе / 459



ПАСТА С ШУМОМ МОРЯ
 Паста с кальмарами, брокколи, томатами и каперсами в томатном соусе с рикоттой, запечённая в печи под слоем пармезана и моцареллы.
 Можно заказать на двоих.
 729 руб.

КАМАМБЕР & КАРТОФЕЛЬ & ГОЛУБОЙ СЫР

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

КВАРТЕТ ГУРМЭ
 Моцарелла фиор ди латте, копчёная скаморца, благородная горгонзола и пикантный пармезан. Плюс соус с трюфелем и грецкие орехи.
 769 руб.

