



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



СИНЬОРА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ
Половинки груши, запечённые с горгонзолой и креветками под от папараци, расположились на подушке из рукколы с малиновым соусом.
519 руб.



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

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

АЛЬПИЙСКИЙ РАКЛЕТ
Обжаренный картофель, руккола, колпа и главная звезда – расплавленный сыр Раклет, который официант эффектно срезает на блюдо прямо у вас на глазах.
Картофель, руккола, черри / 749
Картофель, руккола, колпа / 799





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



ХЛЕБА И ЗРЕЛИЩ
 Сырный крем-суп с орегано и картофельными чипсами. Покоряет с первого же аккорда.
 в тарелке / 299
 в хлебе / 439



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.
 799 руб.

КАМАМБЕР & КАРТОФЕЛЬ & ГОЛУБОЙ СЫР

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

559 руб.

КВАРТЕТ ГУРМЭ
 Моцарелла, фир ди патте, копчёная скаморца, благородная горгонзола и пикантный пармезан. Плюс соус с триофелем и грацкие орехи.
 799 руб.

