





*Мы готовим пасту ручной работы по итальянской технологии из твердых сортов пшеницы и натуральных ингредиентов, соблюдая классическую рецептуру и традиции*

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Равиоли с говяжьей щечкой и черным трюфелем	1150
Тортелини с уткой и муссом из пармезана	1060
Равиоли с рикоттой и шпинатом	660
Карамелле с креветкой и соусом Биск	1290
Фетучини с камчатским крабом	1590
Тальятелле с лимоном и вонголе	1290
Тальолини Аль бурро с черной икрой	5890

## ПАСТА, ЗАПРАВЛЕННАЯ В ГОЛОВЕ СЫРА ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Качо-э-пепе	1200
-------------	------

## КЛАССИКА

Альфредо	550	Генуэзский песто	650
Аль бурро	550	Арабиата	550

*Предлагаем разнообразить итальянскую классику различными дополнениями и открыть для себя новые вкусовые сочетания*

Говяжья щечка с соусом демиглас	990	Аргентинские креветки	490
Прошутто ди Парма	510	Стейк Мачете	1030
Осетровая икра 20 гр	5300	Фермерская страчателла	390
Камчатский краб	980	Пармиджано Реджано 24 месяца	350
Красная икра	1200	Белые грибы	350
Черный трюфель 1 гр	490		
Икра палтуса	760		