



## **Рыбное меню. Зимний сезон** 1 января – 31 марта

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии

с салатом из свежего шпината

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

### **Первые блюда**

Нежное ризотто с морепродуктами

Блинный пирожок с кремом из красного салата радиккио из Тревизо и сыра  
Монтазио

### **Вторые блюда**

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататуюем из  
хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

### **Кофе Illy**

\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето,  
Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия

\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных  
продуктов и сезонностью используемого сырья.



## **Рыбное меню. Весенний сезон** 1 апреля – 31 марта

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдобьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии

с салатом из свежего шпината

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

### **Первые блюда**

Ароматное ризотто с артишоками и лангустинами

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежим козьим сыром

### **Вторые блюда**

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

### **Кофе Illy**

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**



## **Рыбное меню. Летний сезон** 1 июня – 15 сентября

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии со взбитыми свежими помидорами

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

### **Первые блюда**

Нежнейшее ризотто с морепродуктами

Блинный пирожок с цветами кабачка, шафраном и сыром страккино

### **Вторые блюда**

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

### **Кофе Illy**

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**



**Рыбное меню. Осенний сезон**  
**16 сентября – 31 декабря**  
**Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

**Закуски**

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии с кремом из авокадо

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

**Первые блюда**

Ризотто с просекко, лангустинами, тыквой

Блинный пирожок с белыми грибами

**Вторые блюда**

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

**Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

**Кофе Illy**

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адидже и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**



## **Мясное меню. Зимний сезон**

1 января – 31 марта

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Мягкий сыр буррата региона Апулия с салатом из свежего шпината, маринованным кисло-сладким луком и сыро-копченая ветчиной из г. Монтаньяна

Карпаччо из говядины с бальзамическим уксусом из Модены и запеченным радиккио области Тревизо с горгонзолой и грецкими орехами

### **Первые блюда**

Паста Строчцапрети с рагу из говядины

Блинный пирожок с кремом из радиккио области Тревизо и сыром Монтазио

### **Вторые блюда**

Рулет из индейки с беконом с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей рукколой и помидорами черри

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

**Кофе Illy**

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**



## **Мясное меню. Весенний сезон**

1 апреля – 31 мая

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Мягкий сыр буррата региона Апулия, каперсы и сыро-копченая ветчиной из г. Монтаньяна

Карпаччо из говядины с бальзамическим уксусом из Модены и небольшая пармиджана из баклажанов

### **Первые блюда**

Паста Строчцапрети с рагу из говядины

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежего козьего сыра

### **Вторые блюда**

Рулет из индейки с беконом с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей рукколой и помидорами черри

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

### **Кофе Illy**

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адидже и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**



## **Мясное меню. Летний сезон**

1 июня – 15 сентября

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Мягкий сыр буррата региона Апулия, сыро-копченая ветчина из г. Монтаньяна и дынные шарики

Карпаччо из говядины с бальзамическим уксусом из г. Модена и небольшая пармиджана из баклажанов

### **Первые блюда**

Паста Строчцапрети с рагу из говядины

Блинный пирожок с цветами кабачка, шафраном и сыром страккино

### **Вторые блюда**

Рулет из индейки с беконом с небольшим рататоем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей рукколой и помидорами черри

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

### **Кофе Illy**

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адидже и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**



## **Мясное меню. Осенний сезон**

16 сентября – 31 декабря

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Карпаччо из говядины с бальзамическим уксусом из города Модена с тыквой и копченой рикоттой

Горячая кукурузная каша с тремя видами грибов и хлопьями сыра Грана

Падано

### **Первые блюда**

Паста Строчцапрети с рагу из говядины

Блинный пирожок с белыми грибами

### **Вторые блюда**

Рулет из индейки с беконом с небольшим рататуем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей рукколой и помидорами черри

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

**Кофе Illy**

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сыра**





# Вегетарианское меню. Зимний сезон

1 января – 31 марта

## Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

## Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

Горячая кукурузная каша с тремя видами грибов и хлопьями сыра Грана Падано

## Первые блюда

Паста Строчцапрети с томатами, таджаскими оливками и базиликом

Блинный пирожок с кремом из радикио области Тревизо и сыром Монтазио

## Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

## Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

## Кофе Illy

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**



# Вегетарианское меню. Весенний сезон

1 января – 31 марта

## Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

## Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

Небольшая пармиджана из баклажанов с овощами жареными на гриле

## Первые блюда

Ароматное ризотто с артишоками

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежего козьего сыра

## Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

## Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

Кофе Illy

\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия

\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья



# Вегетарианское меню. Летний сезон

1 июня – 15 сентября

## Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

## Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

Небольшая пармиджана из баклажанов с овощами жареными на гриле

## Первые блюда

Ароматное ризотто с артишоками

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежего козьего сыра

## Вторые блюда

Руллет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

## Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

Кофе Illy

\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия

\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сыра





## **Вегетарианское меню. Осенний сезон**

16 сентября – 31 декабря

### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

### **Закуски**

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

Горячая кукурузная каша с тремя видами грибов и хлопьями сыра Грана Падано

### **Первые блюда**

Паста Строчцапрети с томатами, таджаскими оливками и базиликом

Блинный пирожок с белыми грибами

### **Вторые блюда**

Рулет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

Кофе Illy

**\*Блюда будут поданы в сопровождении белых и красных вин регионов Венето, Трентино Альто Адиге и Фриули-Венеция Джулия**

**\* Предлагаемое меню может быть изменено в связи с наличием определенных продуктов и сезонностью используемого сырья**