

ПИЦЦОТ^o

Osteria

OSTERIA - ЭТО СОВРЕМЕННЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН
С УНИКАЛЬНЫМИ ОСОБЕННОСТЯМИ, ВОПЛОЩАЮЩИМИ КРЕАТИВНОСТЬ И ЭЛЕГАНТНОСТЬ

ANTIPASTI | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вителло Тоннато ростбиф с соусом из тунца, черри конфи, каперсы	590	Карпаччо из говядины с мороженым из пармиджано реджано	590	Каннолли с камчатским крабом сицилийские трубочки с рикоттой и мясом камчатского краба	390
Карпаччо из осьминога с песто из петрушки и трюфельным маслом	950	Антипаста мисти пармская ветчина, оливки каламата, болгарский перец, вяленые томаты, анчоусы, гриссини	990	Мурманский лосось лосось слабой соли, маринованный в цитрусе и оливковом масле, чиабатта	590
Тартар из мраморной говядины мраморная говядина, перепелиное яйцо, лук-шалот	590				

BRUSCHETTE | БРУСКЕТТЫ

НА БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ЧИАБАТТЕ

С томатами конкассе, страчателлой и соусом песто	350
С креветками, авокадо, рикоттой и соусом из каперсов	390
С ростбифом, запечённым болгарским перцем и соусом айоли	360

ANTIPASTI CALDI | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Корень сельдерея с трюфельной пастой запечённый корень сельдерея с соусом из трюфельной пасты с пармиджано реджано	390
Мидии алла маринара мидии в пряном томатном соусе, каперсы, чиабатта	490
Мидии горгонзола мидии в соусе из ломбардийской горгонзолы, чиабатта	680

• ИСПОЛЬЗУЕМ ПРЕМИАЛЬНОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ CLEMENTE BIO •

INSALATE | САЛАТЫ

Зелёный свежий брокколи, бобы эдамаме, авокадо, цукини, микс салата, свежий шпинат, заправка на основе базилика	590	Буррата и розовые томаты сыр буррата собственного приготовления, свежие розовые томаты, соус песто	580	С печенью камчатской трески свежие розовые томаты, печень трески, микс салата, корень сельдерея с заправкой из горчицы	490
С чёрным рисом Venere и кальмарами морские водоросли, томатный соус, заправка из манго и цитруса	490	Креветки и пангряттата нут, пангряттата, креветки, авокадо, песто из цукини	630	С камчатским крабом шпинат, апельсин, авокадо, огурец, лимон, томаты черри, песто из вяленых томатов	920
Капрезе моцарелла фиор ди латте, свежие розовые томаты, соус песто	580	Ай Фрутти Ди маре мидии, кальмары, осьминоги, черри, салат романо, руккола	670		

PANE | СВЕЖИЙ ХЛЕБ

ВЫПЕКАЕМ ЕЖЕДНЕВНО НА НАШЕЙ КУХНЕ НА ИТАЛЬЯНСКОЙ ЗАКВАСКЕ
ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Чиабатта	70	С шафраном и гуанчале	70
Ржаной хлеб со злаками	70	Из зелёной гречки (без глютена)	90
С вялеными томатами	70	Гриссини	70

ZUPPE | СУПЫ

Крем-суп из запёченных томатов с креветками и страчателлой	590
Бродетто ди пеше рыбный суп с мидиями, вонголе, кальмарами, сёмгой и овощами	670
Тортеллини ин бродо фаршированные тортеллини с мраморной говядиной	450
Минестроне итальянский овощной суп	420

RISOTTO | РИЗОТТО

• ИСПОЛЬЗУЕМ РИС СОРТА КАРНАРОЛИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ FERRON •
• ГОТОВИМ ПО УНИКАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЕ МАНТЕКАТО, ПРИ КОТОРОЙ РИС ПРИОБРЕТАЕТ ПРАВИЛЬНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ •

С белыми грибами	550	С креветками и кальмарами в органическом томатном бульоне и соусом биск	590	Алла пармиджана с говяжьими щёчками, пармиджано реджано и песто из каперсов	570
------------------	-----	--	-----	--	-----

PASTA FRESCA | СВЕЖАЯ ПАСТА

• ВСЕ ВИДЫ ПАСТЫ ЕЖЕДНЕВНО ГОТОВЯТСЯ НА КУХНЕ ПИЦЦОТ ИЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ СОРТА SEMOLA •

Тальолини с камчатским крабом в соусе песто с базиликом	780	Спагетти алла карбонара гуанчале в классическом соусе из яиц и пармиджано реджано	450
Алла Китарра с морепродуктами чёрные спагетти с новозеландскими мидиями, кальмарами, креветками и лососем в сливочно-томатном соусе	730	Лазанья болоньезе из мраморной говядины	520
Фузилли кватро формаджи зелёная паста в соусе из итальянских сыров: пармиджано реджано, рикотта, скаморца, горгонзола	490	Каннеллони с рикоттой, трюфельной пастой и шпинатом в томатном соусе с белыми грибами	680
Карамелле с кроликом в соусе из батата с оливками каламата	670	Тальятелле с цыплёнком запечённая паста с белыми грибами, цыплёнком и черри конфи	530
Феттуччине Меланзана соус из баклажана с томатами, моцарелла фиор ди латте, страчателла	450	Ньокки с красной икрой картофельная паста собственного приготовления, икра кеты	590
Тонарелли Качо-э-пепе с соусом из бычьих хвостов	490	Равиоли с лососем в соусе из зелёного горошка с мятой	590

Домашняя паста без глютена +150

Мы можем приготовить для вас пасту без глютена: казаречче. Пожалуйста, сообщите официанту ваш любимый соус

• В ПРИГОТОВЛЕНИИ НАШИХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО ПРЕМИАЛЬНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР PARMIGIANO REGGIANO ВЫДЕРЖКИ 24 МЕСЯЦА •

PIZZA NAROLETANA | НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

- ОСТЕРИЯ ПИЦЦОТ ОФИЦИАЛЬНО СЕРТИФИЦИРОВАНА МЕЖДУНАРОДНОЙ АССОЦИАЦИЕЙ НАСТОЯЩЕЙ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЫ AVPN •
- МИРОВОЙ НОМЕР 813 • ИСПОЛЬЗУЕМ ПРЕМИАЛЬНУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ МУКУ ПОМОЛА «ОО» ПРОИЗВОДИТЕЛЯ SARUTO •

Реджина Маргарита томатный соус, моцарелла фиор ди латте, пармиджано реджано, базилик	490	Карбонара бекон, соус карбонара, моцарелла фиор ди латте, трюфельное масло	590	С красной икрой томаты черри, икра кеты, свежий шпинат, соевый соус, моцарелла фиор ди латте, соус рикотта	990
Кватро Формаджи моцарелла фиор ди латте, скаморца, горгонзола, пармиджано реджано, белый соус	490	Прошутто котто с трюфельной пастой страчаттелла, прошутто котто, трюфельная паста, соус из сезонных грибов, моцарелла фиор ди латте, белый соус	590	Буррата и розовые томаты сыр буррата собственного приготовления, свежие розовые томаты, моцарелла фиор ди латте, соус песто	790
Ай фунги с белыми грибами рагу из опят, маслят, лисичек и белых грибов, моцарелла фиор ди латте, белый соус	550	Вегетарианская баклажан, цукини, болгарский перец, томаты черри, моцарелла фиор ди латте, песто, белый соус	590	С запечённой уткой филе утки, цукини, томаты черри, шпинат, скаморца, томатный соус	630
Пепперони салями пепперони, болгарский перец, томатный соус, моцарелла фиор ди латте	620	Сичилиана маринованный тунец, каперсы, красный лук, моцарелла фиор ди латте, томатный соус	550	Стелла Марина сёмга слабой соли, креветки, кальмары, моцарелла фиор ди латте, томатный соус, шпинат	850
Алла Дьявола салями наполи, вяленые томаты, моцарелла фиор ди латте, томатный соус, халапеньо, перец чили	620	Брискет брикет из мраморной говядины, скаморца, перечный соус, моцарелла фиор ди латте, шпинат, томатный соус, халапеньо, перец чили	750	С пармской ветчиной томатный соус, моцарелла фиор ди латте, пармская ветчина, томаты черри, пармиджано реджано	790
ДОПОЛНИТЕЛЬНО:		Кальцоне с итальянскими колбасками сальсичча сальсичча, шпинат, пармиджано реджано, томатный соус, моцарелла фиор ди латте *закрытая пицца в виде полумесяца	620	Со свежей клубникой рикотта, моцарелла фиор ди латте, клубника, мята, бальзамический крем	620
розовые томаты	50 100	креветки	30 180		
белые грибы	30 130	камчатский краб	30 420		
авокадо	30 200	бекон	50 150		
болгарский перец	50 100	пепперони	50 200		
страчаттелла	30 150	салями наполи	50 200		
моцарелла фиор ди латте	30 150	пармская ветчина	50 350		
пармиджано реджано	30 290	песто	20 100		
красная икра кеты	10 290			Фокачча с песто с оливковым маслом и соусом песто	290
		С камчатским крабом запечённый молодой картофель, мясо камчатского краба, баклажан, черри конфи, руккола, соус рикотта	950	Фокачча с пармезаном с пармиджано реджано и красным луком	290

SECONDI | ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе палтуса с картофелем гратен, зелёным горошком и красным перцем	690	Утиная грудка с артишоками и гелем из чёрного перца	820	Запечённый молодой картофель с моцареллой фиор ди латте	250
Стейк из лосося с фреголой в сливочном соусе и шпинатом	950	Стейк из мраморной говядины с запечённым картофелем, грибами и соусом демиглас	850	Зелёная спаржа	490
Осьминог кон патате с майонезом польпо	780	Филе из цыплёнка в сливочном соусе с болгарским перцем, артишоками, белыми грибами и цукини	550	Шпинат с чили с пармиджано реджано	450

CONTORNI | ГАРНИРЫ

DOLCI | ДЕСЕРТЫ

Меренговый рулет с малиной фисташковое безе, крем маскарпоне с ягодным соусом, свежая клубника и голубика	450	Трюфель Тирамису фундук, мусс из маскарпоне, какао	90	Дамский поцелуй фундучное печенье с шоколадом	90
Панна-котта с солёной кармелью и свежей клубникой	350	Лимонная лимонная начинка в белом молочном шоколаде	90	Кантуччи миндальное печенье	90
Канноли с рикоттой и шоколадом шоколадная крошка, груша, вишня, свежее манго	350	Грильяж карамелизированный фундук в тёмном шоколаде	90	Линцер фундучное печенье, джем из чёрной смородины	90
Крещёнда с малиной шоколадный пирог с английским кремом, свежей малиной и муссом из белого шоколада с ромом	390	Мента и пеперончино перец чили и мята в тёмном шоколаде	90	Брутти ма Буони воздушная меренга с фундуком	90
Тирамису печенье савоярди, какао и крем маскарпоне	370	Глентвейн персиковый джем с паприкой, корицей и кардамоном	90	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> КОНФЕТЫ И ПЕЧЕНЬЕ ГОТОВЯТСЯ ВРУЧНУЮ НА НАШЕЙ КУХНЕ </div>	

- УНИКАЛЬНОЕ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ, ПРИГОВЛЕННЫЕ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ НА КУХНЕ ПИЦЦОТ •

GELATO | МОРОЖЕНОЕ (1 ШАРИК)

Фиор ди латте	150	Матча	150
Пармиджано реджано	150	Банан	150
Ваниль	150	Фундук	150
Шоколад	150	Фисташка	150

SORBETTI | СОРБЕТ (1 ШАРИК)

Лимон и базилик	150	Клубника	150
Манго	150	Малина	150
Маракуйя	150	Чёрная смородина	150
Клубника и базилик с соусом бальзамик	150		

Наш новый шеф-повар Даниэле Бенедетти из Перуджи – более 20 лет работал в лучших ресторанах Италии, многие из которых были отмечены звёздами Мишлен.

Учителями нашего шеф-повара были настоящие иконы мировой итальянской гастрономии, а сам Даниэле – выпускник самого известного итальянского института поваров Ассизи.

ДАНИЭЛЕ БЕНЕДЕТТИ ПРИСОЕДИНИЛСЯ К ПРОЕКТУ ПИЦЦОТ ВЕСНОЙ 2023 ГОДА И СОЗДАЛ УНИКАЛЬНОЕ МЕНЮ ЧИСТОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ, КОТОРОЕ МЫ РАДЫ ПРЕДСТАВИТЬ ВАМ, ДОРОГИЕ ГОСТИ!