



I secondi di carne

Мясо

Galletto alle erbe

Запеченный цыпленок с пикантным соусом

Цыпленок, тимьян, розмарин, томатный соус, чили, кинза

750 руб. (250 г)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

MONTEPULCIANO - VALPOLICELLA

Paillard di manzo

Говядина Паярд

Тонко отбитая говяжья вырезка, обжаренная на гриле

800 руб. (140 г)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

PRUNOTTO - CANNONAU - PRIMITIVO



I secondi di carne

Мясо

Cheateaubriand con rucola e Grana

Стейк Шатобриан с рукколой, сыром «Грано Падано»

Говяжья вырезка, микс салата, сыр «Грано Падано», масло оливковое, помидор черри

950 руб. (250 г)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

LACRIMA CRISTI – PLANETA SUPER TOSCANA

Coscia di anatra caramellata e purea di barbabietola

Утиная ножка с картофельно-свекольным пюре

Утиное бедро, картофель, свекла, масло оливковое, мёд, соус малиновый, карамельная корзинка

780 руб. (350 г)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

PINOT NOIRE – AMARONE



I secondi di carne

Мясо

Tagliata di petto d'anatra

Тальята из утиной грудки

Утиная грудка

750 руб. (150 г)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

CHIANTI – ROSSO DI MONTALCINO

Grigliata di carne

Грильята ди Карне

Говяжья вырезка, каре ягнёнка, пикантная колбаска «Салсичча», масло оливковое, соус томатный с луком, соус красный пикантный

1250 руб. (270 г / 50г)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

SUPER TOSCANA – BAROLO – BARBARESCO



I secondi di carne

Мясо

Agnello al forno con patate

Перментие из баранины

Баранина мякоть, картофель, картофельное пюре

800 руб. (350 г)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

SINE NONE – CANNONAU

Castoletta alla milanese

Отбивная по милански

Свиная корейка, яйцо куриное, мёд, соус

650 руб. (280г / 30гр)

Lo chef raccomanda / Шеф рекомендует

MONTEPULCIANO - VALPOLICELLA