Menù

ANTIPASTI - *APPETISERS* - ЗАКУСКИ

Appetiser of typical cured meats from Emilia
Закуска из традиционных колбасных изделий области Эмилия

Culatello from Zibello with fruit mustard and toasted bread
Кулателло из Зибелло (высококачественная сырая ветчина) с фруктовым чатни и гренками

Culatta from Busseto
Кулатта из Буссето (высококачественная сырая ветчина)

Parma ham 18 months old
Пармская ветчина (18 месяцев выдержки)

Harry's Bar lobster with valerian lettuce and diced courgettes
Омар Harry's bar с валерианой и нарезанными кубиками кабачками

Scottish smoked salmon with toasted bread and Normandy butter
Шотландский копченый лосось с гренками и маслом Нормандии

Beef carpaccio of Valtellina with rocket salad and Parmigiano Reggiano cheese
Карпаччо из говядины из Вальтеллины с рукколой и пармезаном

Savoury three colour vegetable pie with Parmigiano Reggiano creamy cheese sauce
Овощные трехцветные пирожки на креме пармезан

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes from Pachino and fresh basil
Моцарелла из буйволиного молока с помидорами черри и свежим базиликом

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES – ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Traditional tortellini from Modena with beef and capon stock
Тортеллини по-моденски в бульоне из говядины и каплуна

Traditional tortellini from Modena with Parmigiano Reggiano creamy cheese sauce
Тортеллини по-моденски с кремом пармезаном

Emilian ricotta cheese tortelloni with fresh tomato sauce
Тортеллони по-эмилиански (равиоли) с начинкой сыра рикотта в соусе из свежих помидоров

Risotto with traditional balsamic vinegar from Modena "Luigi Cremonini Reserve"
Ризотто с традиционным бальзамическим уксусом из Модены "Ресерва Луиджи Кремонини"

Classic tagliatelle pasta with Emilian meat sauce
Тальятелле болоньезе с эмилианским мясным соусом

Menù

Tagliolini pasta with two types of ham by Tina
Паста тальолини «Тина» с двумя типами ветчины

Gramigna pasta of durum wheat from Bologna with sausage meat sauce
Паста «граминья» из твердой пшеницы по-болонски с колбасный соусом

Spaghetti with fresh tomatoes and basil
Спагетти со свежими помидорами и базиликом

Homemade spaghetti alla chitarra with king crab from the Northern seas
Свежеприготовленные спагетти «на гитаре» с королевским крабом из северных морей

Venere black rice with gold leaf
Черный рис (сорт «Венере») с золотым листом

Pasta and beans
Паста и фасоль

LA CARNE – MEAT - МЯСО

Grilled entrecote with leek and potato pie
Антрекот молодой говядины на гриле с пирожком из лука-порей и картофели

Sirloin steak with extra virgin olive oil, sweet salt from Cervia, wild rocket salad and cherry tomatoes
Ломтики молодой говядины в оливковом масле экстраверджинэ, со сладкой соли из Червии, с дикой рукколой и везувианскими помидорами

Carpaccio of beef fillet with tender chilli peppered spinach
Карпаччо из филе говядины с теплым шпинатом с острым перцем

Veal scallops with traditional balsamic vinegar from Modena "Luigi Cremonini Reserve"
Отбивные из телятины с традиционным бальзамическим уксусом из Модены "Ресерва Луиджи Кремонини"

Baked lamb chops with raw courgettes and apple vinegar
Запеченные отбивные из баранины с крудите из цуккини и яблочным уксусом

Veal cheek with vegetables
Телячья щека с овощами

Veal tartare with extra virgin olive oil, pink salt and mixed salad
Тартар из телятины с оливковым маслом, розовой солью и салатом

Beef tenderloin with green pepper and baked potatoes with rosemary
Говяжья вырезка с зеленым перцем и с жареным картофелем с розмарином

Menù

IL PESCE – FISH - РЫБА

Harry's Bar Trevi prawns with vinegar from Jerez and mimosa of egg
Креветки Harry's Bar Trevi с уксусом Херес и мимоза из яйц

Grilled tuna fillet with valeriana lettuce and onions from Tropea marinated with traditional balsamic vinegar from Modena "Luigi Cremonini Reserve"
Филе тунца на гриле с валеряной и луком из Тропей маринованном с бальзамическим уксусом из Модены "Ресерва Луиджи Кремонини"

INSALATE – SALADS - САЛАТЫ

Roma Capoccia
Iceberg lettuce and radish julienne, anchovies, toasted bread cubes, Buffalo mozzarella, pitted black olives, cherry tomatoes from Pachino.
Салат Айсберг и жульен из цикорий, анчоусы, поджаренные кубики хлеба, моцарелла из буйволиного молока, черные оливки без косточек, помидоры черри

Caracalla
Roman lettuce, sundried tomatoes, feta cheese, green olives, onions from Tropea, oregano.
Салат-латук, сушеные помидоры, сыр фета, зеленые оливки, лук из Тропей, орегано

Campo dei Fiori
Mixed salad, Kaiser pear, Roman Pecorino cheese, strawberries, toasted pumpkin seeds
Салат, груша Kaiser, овечий сыр пекорино, клубника, поджаренные семена тыквы

Fontana di Trevi
Raw spinach, smoked salmon and sword-fish, small artichokes, fennel, oranges.
Сырой шпинат, копченый лосось, копченая рыба-меч, артишоки, фенхель, апельсины

Fori Imperiali
Valerian lettuce, wild rocket salad, petals of Parmigiano Reggiano cheese, crisp Parma ham, green apple, walnut kernels, cherry tomatoes from Pachino
Валериана, дикая руккола, лепестки пармезана, хрустящая пармская ветчина, зеленое яблоко, грецкие орехи, помидоры черри

Harry's Bar
Shrimps, fennel, oranges, pearly hulled wheat and barley, chickpea, wild rocket salad, citronette of extra virgin olive oil, lemon and sweet salt from Cervia.
Креветки, фенхель, апельсины, перловая крупа, нут, дикай руккола, соус из оливкого масла, лимона и сладкой соли из Червии

Menù

FORMAGGI – CHEESES – СЫР

Tasting of Italian cheeses with pear mustard, fig jam with traditional balsamic vinegar from Modena and Acacia honey
Дегустация итальянских сыров с соусом чатни из груши, варенье из инжира с бальзамическим уксусом из Модены и с акациевыйм медом

Large tasting of Italian cheeses with pear mustard, fig jam with traditional balsamic vinegar from Modena and Acacia honey
Большая дегустация итальянских сыров с соусом чатни из груши, варенье из инжира с бальзамическим уксусом из Модены и с акациевыйм медом

DOLCI –DESSERTS – ДЕСЕРТЫ

Semifreddo with crunchy almonds
Семифреддо с миндальным орехом

Zuppa inglese
Дессерт Дзуппа Инглезе

Tiramisù with mascarpone cheese
Тирамису с сыром маскарпоне

Tepid apple dumpling with chantilly cream
Теплый яблочный пирог со взбитыми сливками

Wild berry dessert with vanilla ice-cream and hazelnuts crumbs from Piemont
Суп из лесных ягод с ванильным мороженым и крошек фундука из Пьемонта

Seasonal fruit
Фрукты (по сезону)

Cream ice-cream with traditional balsamic vinegar from Modena “Luigi Cremonini Reserve”
Сливочное мороженое с бальзамическим уксусом из Модены "Резерв Луиджи Кремонини"

Lemon sorbet
Лимонный сорбетто