

## СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

<b>Севиче с осьминогом</b> Блюдо перуанской кухни, прижившееся в жаркой Италии. Маринованные томаты подаем с бланшированными мини-осьминогами.	<b>850</b>
<b>Суп «Фаджоли» с беконом</b> Вдохновлен римским рецептом с фасолью, пассерованными томатами и специями, но вместо субпродуктов готовим с беконом.	<b>600</b>
<b>Пирог «Красный апельсин»</b> За основу взяли сицилийскую чамбеллу и приготовили с сезонными красными апельсинами. Мякоть используем для карамелизированной корочки, а сок и цедру – в начинку.	<b>550</b>
<b>Лимонный тарт</b> Классический десерт на песочном тесте сабле с лимонным кремом из белого шоколада и воздушной меренгой.	<b>450</b>

