

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Антипаста 750
брезаола, прошутто крудо, пастроми из индейки

Антипаста к вину 550
оливки, вяленые томаты, пармезан

Тартар из тунца на подушке из свежего огурца 1050

Сет из паштетов с итальянским хлебом 750

- паштет из фасоли и грецкого ореха
(фасоль, грецкий орех, репчатый лук, соевый соус, специи, чили)
- сицилийский паштет
(вяленые томаты, базилик, сливочный сыр, оливки, дробленые фисташки)
- паштет из бекона и сливочного сыра
(бекон, сливочный сыр, сметана, вяленые томаты, черный перец)

Сет брускетт с настойками 1850

- ростбиф и настойка «Пряная груша»
- томаты с базиликом и настойка «Зеленое яблоко – базилик»
- тушеная лосятина и настойка «Брусника – можжевельник»

САЛАТЫ

Салат овощной по-деревенски 750
Микс салата, рукола, огурцы, помидоры, красный лук, сельдерей, болгарский перец, редис, оливковое масло, специи

Теплый салат с ростбифом 1150
Лоло росо, рукола, картофель, артишоки, ростбиф, томаты черри, томаты вяленые, редис, мед, горчица, оливковое масло, специи

Салат с копченой форелью и красным апельсином 1250
Рукола, лоло росо, красный апельсин, авокадо, форель холодного копчения, огурцы, редис, микрозелень, оливковое масло, лимонный сок, соевый соус, специи



СУП

Тосканский луковый суп 600

По мотивам итальянского лукового супа XVI века (Carabaccia) — предшественника современного французского рецепта. Готовится на курином бульоне с карамелизованным луком, свежим хлебом и пармезаном. Был особенно популярен во Флоренции и при дворе Медичи.

ГОРЯЧЕЕ

Лазанья со шпинатом, тыквой и соусом блю чиз 800

Лазанья мясная 950

Лазанья грибная 750

Карбонара с беконом 700

Тальятелле болоньезе 700

Тальятелле с креветками, томатами черри и цукини 850

Пьяная паста Убриаки 850

в составе паста из твердых сортов пшеницы (готовим сами), говядина, томатный соус, красное вино, чеснок, чили, петрушка. Если вы закажете Pasta Ubriaca в ресторане, вам принесут пасту, приготовленную в красном вине. Это традиционное блюдо, популярное в разных регионах Италии — от Абруццо до Тосканы. Почему она так называется? Название родилось из метода приготовления. Вино выпаривается, спирт уходит, а паста приобретает особый вкус. Опьянеть нельзя — остается только наслаждаться!

Паста Аль рагу 700

Мы взяли за основу рецепт пасты Al ragu bianco. Массимо Боттура в интервью заметил: паста без красного соуса — это не только карбонара. Готовим соус из свиного окорока, ндуи, моркови, болгарского перца, чеснока, имбиря и сливочного масла.

Стейк из тунца с запеченным сливочным булгуром 950

«Я всегда считал булгур скучным, пока мама не удивила. Она сварила его с соевым соусом и сливками, запекла в чугунке с пармезаном. Я не думал, что он может быть настолько вкусным. Теперь всем рассказываю, как здорово готовит моя мама.» — Виктор Катаев, шеф «Форест Пицца»



ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

Пицца Ортолана баклажаны, кабачки, болгарский перец, вяленые томаты, рукола и специи Ortolana — от латинского hortolanus. В переводе — садовница, женщина, ухаживающая за огородом. В итальянской кухне так называют пиццу с ингредиентами, которые выросли на грядке.	1100
Пицца с грушей, горгонзолой и кристаллизированным медом	1150
Кальцоне Болоньезе свинина, говядина, лук, морковь, сельдерей, томаты и специи	1250
Пицца с креветками, карамелизированным луком и лимоном на основе из перетертых томатов	1450
Пицца Пататина сливочный соус, моцарелла, запеченный картофель, карамелизированный бекон, тимьян, розмарин, сливочное масло и специи Эта пицца начала свою трогательную историю в провинции Пьяченца. Говорят, пекарь Джузеппе хотел сытно накормить детей, но у него были только мука, розмарин с подоконника и картошка. Так родилась «Пататина». Сегодня ее готовят и с беконом, но провинциальная классика до сих пор покоряет своей простотой и гениальностью.	1250
Пицца Маргарита соус из протертых томатов, моцарелла, базилик, специи	950
Пицца Пепперони соус из протертых томатов, моцарелла, пепперони, специи	1050
Пицца Поло Песто песто со сливочным соусом, моцарелла, куриная грудка, вяленые томаты и рукола	1250



ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

Пицца Сырная сливочный соус, моцарелла, пармезан и дорблю	1450
Пицца Дьябло томатная основа, пепперони, ндую, красный лук, чоризо, специи	1450
Пицца с копченой форелью и руколой сливочная основа, моцарелла, форель холодного копчения, черри, рукола, специи	1850
Пицца Прошутто крудо томатная основа, моцарелла, прошутто, рукола, специи	1150
Пицца Прошутто Фунги соус из протертых томатов, моцарелла, прошутто, шампиньоны, специи	1250
Фокачча с оливковым маслом и пармезаном	600
Фокачча с соусом песто, оливковым маслом и чесноком	600



ДЕСЕРТЫ

Тирамису	750
Семифредо с фисташкой и муссом из вишни	750
Чизкейк с грушей и горгонзолой	950
Панна-котта с помело	750
Джелато на выбор	350



Вы можете посмотреть
меню на английском
и арабском языках,
воспользовавшись
куар-кодом.
You can see the menu
in English and Arabic
using the QR-code

