GRANDE OSTERIA

20 22

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

От Шефа – блюдо с эффектной сервировкой у стола

Halal – блюдо с мясом халяль

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны в рублях с учётом НДС. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию. Фотографии являются рекламным материалом и могут отличаться от внешнего вида блюда.

* Сервисное обслуживание 10 % включается в счёт для компаний от 8 человек

СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

FRESH CHEESES FROM OUR SHOP



Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать доставку

Буррата 200 г 400 ₽

Burrata - итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом

Буррата с трюфелем 150 г 570 ₽

Burrata with truffle

Скаморца 100 г 400 ₽

Scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности

Скаморца копченый 100 г 400 ₽

Smoked scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом

Скаморца с трюфелем 100 г 450 ₽

Scamorza with truffle - полумягкий сыр невысокой жирности с итальянским черным трюфелем

Скаморца с грецким орехом 100 г 400 ₽

Scamorza with walnuts

Белпер Кнолле с итальянскими травами / с копченой паприкой / с паприкой / с черным перцем 100 г 420 ₽

Belper Knolle - твердый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке

Моцарелла 125 г 270 ₽

Mozzarella - классический мягкий молодой сыр

Камамбер 125 г 720 ₽

Camembert - мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус

Рикотта 100 г 210 ₽

Ricotta - традиционный итальянский сывороточный сыр

Страчателла 100 г 210 ₽

Stracciatella - ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус

Страчателла с трюфелем 100 г 370 ₽

Stracciatella with truffle

Домашний творог 100 г 210 ₽

Homemade cottage cheese (жирность 20%)

Горгонзола Дольче 100 г 800 ₽

Gorgonzola Dolce - мягкий сыр с голубой плесенью и узорчатой текстурой

Качотта 100 г 480 ₽

Caciotta - итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом

Качотта с трюфелем 100 г 700 ₽

Caciotta with truffle - итальянский полутвердый сыр с молочным вкусом. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус

-20% TAKE AWAY

НА СЫРЫ ПРИ ЗАКАЗЕ С СОБОЙ

RAW BAR



Тартар из лосося
с огурцом

Salmon tartare with cucumber

1 700 ₽

Тартар из тунца
с гуакамоле

Tuna tartare with guacamole

1 400 ₽

Трио тартаров из лосося, тунца
и сибаса с соусом цитронет

Tartare trio (salmon, tuna, sea bass)
with citronette sauce

Подаётся с гуакомоле и луком сибулет

1 590 ₽

Ассорти крудо

Assorted crudo: shrimps,
salmon and dorado

Креветки аргентинские,
лосось и дорадо

1 360 ₽

АКВАРИУМ
AQUARIUM

Устрица Ромаринка 690 ₽
Romarinka oyster

Устрица Фин де Клер / Жилардо 770 ₽
Fin de Claire / Gilardo oyster

Устрица розовая Джоли 770 ₽
Pink jolie oyster

Устрица белый жемчуг 770 ₽
White pearl oyster

Устрица Акасаки 850 ₽
Akasaki oyster

Морской ёж 490 ₽
Sea urchin

Морской гребешок 980 ₽
Sakhalin Scallop

Способ приготовления: карпаччо / тартар
cooking method: carpaccio / tartare

Вы можете добавить гребешок в пасту,
ризотто, салат и пиццу

You can add scallop to pasta,
risotto, salad and pizza

Запеченный гребешок 1 020 ₽

1 шт в соусе на выбор:

Соус Шампань / сливочно-трюфельный /
соус маринара / соус оли олио
сливочный со шпинатом / пармезаном и сухарями

Baked scallop (1 pce), roasted in sauce:

Champagne sauce / creamy truffle / marinara sauce /
aglio e olio sauce creamy with spinach / parmesan
and breadcrumbs

Запеченная устрица Ромаринка 750 ₽

1 шт в соусе на выбор:

Соус Шампань / сливочно-трюфельный /
соус маринара / соус оли олио
сливочный со шпинатом / пармезаном и сухарями

Baked Romarinka oyster (1 pce), roasted in sauce:

Champagne sauce / creamy truffle / marinara sauce /
aglio e olio sauce creamy with spinach / parmesan
and breadcrumbs



СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА
MEDITERRANEAN FISH



	за 100 г / per 100 g
Дорадо Dorado	1 350 ₽
Сибас Sea bass	1 400 ₽
Пагр Porgy	1 490 ₽

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы: СЕВИЧЕ / КРУДО / ТАТАКИ

Fish cooking technique of your choice: CEVICHE / CRUDO / TATAKI

ЗАКУСКИ

APPETIZERS

Запеченные перцы рамиро

Roasted ramiro peppers

Подается с сыром фета, мятой и фисташками

960 ₽



От Шефа 15 минут

Тартар из говяжьей вырезки

Beef tartare

С каперсами, луком шалот, корнишонами, дижонской горчицей и яичным желтком

1 320 ₽





Карпаччо из говяжьей вырезки с пармезаном

Beef tenderloin carpaccio

980 ₽





Традиционные итальянские антипасти

Traditional Italian antipasti

Микс мясных деликатесов и сыров,
подается с оливками,
каперсами и гриссини

1 700 ₽



Вителло тоннато

Vitello tonnato - veal with caper, tuna and truffle oil sauce

Тонко нарезанная телятина
с соусом из каперсов, тунца
и трюфельного масла,
с вялеными томатами

990 ₽



Паштет из куриной печени

Chicken liver pate

с инжирно-луковым
конфитюром

750 ₽



Ассорти оливок

Green olives made dish

770 ₽

Оливки гигант

Giant Olives

650 ₽

Меланзанья

Melanzane alla parmigiana

Roasted aubergines
with mozzarella and parmesan

Запеченные баклажаны
с сырами моцарелла
и пармезаном с фирменным
томатным соусом

940 ₽





Запеченный баклажан со страчателлой и томатами

Roasted aubergine with
stracciatella and tomatoes

1 130 ₽





Фритто мисто

Fritto misto - battered vegetables
and seafood

Морепродукты в легком кляре.
Подается с соусом айоли-биск

1 450 ₽

САЛАТЫ

SALADS



Цезарь
с курицей

Caesar salad with chicken

870 ₽





Каталана

With tiger shrimps, tomatoes, olives, celery and fennel

С тигровыми креветками, томатами, оливками каламата, сельдереем, кинзой и душистым фенхелем

1 400 ₽



Цезарь
с креветками

Caesar salad with shrimps

960 ₽

Зеленый салат с моцареллой

Green salad with mozzarella

950 ₽



Салат с томатами
и домашним сыром

Salad with tomatoes
and homemade cheese

1 310 ₽









Капрезе

Caprese

Томаты, моцарелла,
свежий базилик,
оливковое масло

1 080 ₽



Микс-салат с розовыми томатами
и муссом из сыров кремета и рикотта

Mix salad with pink tomatoes and cremetta
and ricotta cheese mousse

830 ₽

Нисуаз

Nicoise with tuna

С заправкой из анчоуса, салатом романо, консервированным тунцом, печеным перцем рамиро, оливками, томатами, красным луком и луком сибулет

1 250 ₽



Салат с тигровыми креветками, мидиями и командорским кальмаром

Salad with tiger prawns, mussels and commander squid

1 310 ₽





Салат с крабом и соусом ахи амарилло

Salad with crab and aji amarillo sauce

1 380 ₽



Салат с ростбифом, томатами и кунжутным соусом

Salad with roast beef, tomatoes and sesame sauce

С руколой, мини-шпинатом, розовыми томатами и кунжутным соусом с луком шалот и соевым соусом

1 100 ₽



Салат Греческий

Greek salad

1 250 ₽

СУПЫ

SOUPS



Томатный суп с беконом и страчателлой

Tomato soup with bacon and stracciatella

640 ₽

Суп с морепродуктами

Seafood soup

С креветками, палтусом, кальмарами и мидиями

1 190 ₽













Борщ

Borsch - traditional Russian soup with veal cheeks and beets

Классический борщ на курином бульоне, подается с телячьими щечками, сметаной и петрушкой

700 ₽

Хлебная корзина

Bread basket

Фокаччини, гриссини пшеничные
и ржаные, пане каразау -
традиционный сардинский хлеб

280 ₽



Грибной суп с белыми лесными грибами

Rich mushroom soup
with wild porcini

С кенийской фасолью, луком
порей и пастой фрегола

650 ₽







Легкий куриный суп с домашней пастой тальолини

Light chicken soup with homemade
tagliolini

Со свежим шпинатом
и перепелиным яйцом

600 ₽



Минестроне

Minestrone

Бульон овощной, морковь, фасоль,
чеснок, сельдерей, лук порей,
брокколи, цуккни, соль, перец,
масло оливковое, савойская капуста

580 ₽

ПИЦЦА

PIZZA



Пицца Маргарита

Margarita pizza

Классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано

630 ₽

Пицца пять сыров

Five cheeses pizza

Моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано

1 150 ₽

Пицца с грушей и горгонзолой

Pizza with pear and gorgonzola

Изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей

1 200 ₽



Пицца полло фунги

Pizza Pollo fungit

Соус трюфельный, моцарелла,
белые грибы, куриная грудка,
скаморца трюфельная, лук сибулет

990 ₽



Пицца с пармой и руколой

Pizza with parma and arugula

Рукола, сыр моцарелла, пармезан
с фирменным томатным
соусом и орегано

1 300 ₽



Пицца с куриным филе и шампиньонами

Pizza with chicken fillet and champignons

С болгарским перцем, моцареллой,
творожным сыром, томатным соусом и орегано

1 000 ₽



Пицца прошутто фунги

Pizza prosciutto fungi with ham and mushrooms

Соус из томатов, моцарелла,
ветчина из индейки, шампиньоны

1 050 ₽

Любую пиццу мы можем приготовить
на ржаном тесте
+100 ₽



Пицца Италия

Italy pizza with parmesan and mozzarella, basil and cherry tomatoes

С сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, томатным соусом и орегано

810 ₽

Пицца с беконом и салями

Pizza with bacon and salami halal

950 ₽ Halal

Пицца с трюфельным кремом и белыми грибами

Pizza with truffle cream and porcini mushrooms

1 200 ₽

Пицца Дьяволо

Pizza Diabolo with salami halal, chili pepper, oregano and bell pepper

Для любителей острого, пицца с салями халяль, перцем чили, орегано и болгарским перцем, с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла

1 130 ₽





Пицца четыре салями

Four salamis pizza

Салями Милано, парма, ветчина из индейки, салями халяль, томатный соус и сыр моцарелла

1 250 ₽





Пицца салями

Salami halal pizza

С салями халяль, томатным соусом и сыром моцарелла

950 ₽ Halal

ПАСТА

PASTA

Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

Паста с яичным желтком,
ароматным беконом и пармезаном

850 ₽

Тальятелле Болоньезе

Tagliatelle Bolognes

Паста с густым соусом
из говядины и пармезаном

1 180 ₽

От Шефа 15 минут

Спагетти
с морепродуктами

Spaghetti with seafood in spicy tomato - cream sauce

Паста в пряном томатном - сливочном соусе, запеченная под фокаччей

1 450 ₽

Пенне с томатами,
моцареллой и базиликом

Penne with tomatoes, mozzarella and basil

1 070 ₽



Паппарделле с белыми грибами и трюфельным маслом

Pappardelle with porcini mushrooms and truffle oil

Паста в густом сливочном соусе с чесноком, пармезаном и петрушкой

1 000 ₽



Каннеллони

Cannelloni with scallop, shrimps and spinach

Паста с морским гребешком, креветками, шпинатом

1 050 ₽



От Шефа 25 минут

Тельятелле

Tagliatelle with truffle cream in a cheese head

Паста с трюфельным кремом в сырной голове

1 400 ₽



Паста ригатони аматричано с говяжьим беконом

Rigatoni amatriciano pasta with beef bacon

Паста с беконом из говядины и стейком топ блейд из мраморной говядины, в томатном соусе

1 250 ₽



Спагетти с камчатским крабом и креветками

Spaghetti with kamchatka crab and shrimp

Паста с чесноком и чили в соусе из белого вина, сливочного масла и петрушки

1 450 ₽



Спагетти с сочным стейком Топ Блейд и соусом Пепе Верде

Spaghetti with moist top Blade steak and Pepper Verde sauce

1 320 ₽



Классическая лазанья

Classic lasagna

Моцарелла, пармезан, фарш из говядины, домашняя паста, томатный соус, базилик

1 100 ₽

РИЗОТТО
RISOTTO

От Шефа 25 минут

Ризотто с трюфельным соусом в сырной голове Грано Падано

Risotto with truffle sauce
in the cheese head of Grano Padano

1 420 ₽



Ризотто с телячьими щечками

Risotto with veal cheeks

В соусе демиглас, с сыром пармезан и рубленым луком сибулет

1 150 ₽







Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом

Risotto with porcini
mushrooms and truffle oil

1 080 ₽



Ризотто с морепродуктами

Seafood risotto

1 530 ₽

ФОКАЧЧА

FOCACCIA

Классическая итальянская лепешка с орегано, розмарином, чесноком и оливковым маслом

Classic Italian flatbread with oregano, rosemary, garlic and olive oil



Классическая Classic

на пшеничном тесте
on wheat dough — 320 ₽

на ржаном тесте
on rye dough — 390 ₽



С бурратой и розовыми томатами

With burrata and pink tomatoes

980 ₽

С пармезаном With parmesan

на пшеничном тесте
on wheat dough — 500 ₽

на ржаном тесте
on rye dough — 570 ₽

С горгонзолой With gorgonzola

на пшеничном тесте
on wheat dough — 500 ₽

на ржаном тесте
on rye dough — 420 ₽

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

MAIN MEAT DISHES

От Шефа
25 минут

Телячьи щечки с трюфельным пюре

Stewed veal cheeks with truffle puree

С соусом демиглас,луком сибулет, печеными томатами черри и зеленым маслом

1 450 ₽

Цыпленок с картофельным татеном

Whole chicken with potato tatin

1 600 ₽









Говяжья вырезка с картофельным гратеном и соусом Pepe verde

Beef tenderloin with potato gratin and Pepe verde sauce

3 100 ₽

От Шефа 25 минут

Телячья печень с шалфеем и сливочным картофельным пюре

Veal liver with sage and creamy mashed potatoes

1 930 ₽



Котлета из птицы
с картофельным пюре и дзадзыки

Poultry cutlet with mashed
potatoes and tzatziki

1 030 ₽



Шницель
из индейки по-милански

Turkey Milanese schnitzel

1 030 ₽



Чизбургер Grande Osteria
с картофелем фри

Grande Osteria cheeseburger with french fries

1 100 ₽



Куриная грудка
гриль с капонатой

Grilled chicken breast with caponata

1 280 ₽

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

MAIN FISH AND SEAFOOD DISHES





Лосось с овощами и фенхелем

Salmon with vegetables and fennel

1 890 ₽





Тунец на гриле с белой фасолью и сладким перцем

Grilled tuna with white beans and sweet peppers

1 350 ₽







Филе дорадо на гриле с картофельным пюре

Grilled dorado fillet with mashed potatoes

1 700 ₽



Камбала по-средиземноморски

Mediterranean flounder

Камбала, запеченная с картофелем, томатами и оливками

1 840 ₽



Палтус с тушеными овощами

Halibut with steamed vegetables

Подается с морковью, брюссельской капустой, томатами черри и легким сливочным соусом

1 900 ₽



Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто

Grilled seabass fillet with tomato Guazetto sauce

Подается с каперсами, анчоусами, вонголле и гарниром из цукини

1 590 ₽



Грильятта с морепродуктами

Grillyatta with seafood

Кальмар, креветки, сибас и гребешок на гриле, подается с лимоном и соусом тартар

2 030 ₽

РЫБА ГРИЛЬ

GRILLED FISH



МОРЕПРОДУКТЫ SEAFOOD	за 100 г per 100 g
Аргентинские креветки Argentine shrimps	640 ₽
Королевские креветки King Tiger shrimps	720 ₽
Тигровые креветки Tiger shrimps	880 ₽
Кальмары Squids	590 ₽
Гребешки Scallops	1 300 ₽

ФИЛЕ РЫБЫ FISH FILLET	за 100 г per 100 g
Тунец Tuna	1 000 ₽
Сибас Sea bass	1 200 ₽
Дорадо Dorado	1 290 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА
MEDITERRANEAN FISH

От Шефа
30 минут

	за 100 г		per 100 g
Дорадо Dorado	1 350 ₽	**Тюрбо** Turbot	1 500 ₽
Сибас Sea bass	1 400 ₽	**Пагр** Porgy	1 490 ₽

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы:

В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ / В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ

You can choose how to cook the fish: in salt / steamed / grilled / in aqua pazza sauce / in leeks







СОУСЫ 100 г
SAUCES 100 g

Томатный с базиликом 140 ₽
Tomato sauce with basil

Арабьята 140 ₽
Arrabiata

Кафе де Пари 300 ₽
Cafe de Paris

Креветочный айоли 140 ₽
Shrimp Aioli

Пепе Верде 300 ₽
на основе перца Пепе Верде, лука шалот, демиглас из сливок

Pepper Verde - pepper, shallot, cream Demi-glacel

Сливочный на белом вине 220 ₽
Creamy white wine sauce

Сливочно-трюфельный на белом вине 240 ₽
Creamy white wine truffle sauce

МЯСО ГРИЛЬ

GRILLED MEAT



JOSPER

	за 100 г per 100 g
Филе Миньон Filet Mignon	1 380 ₽
Рибай Ribeye Halal	1 600 ₽
Каре ягненка Rack of lamd	2 100 ₽

DRY AGE Halal

От Шефа 25 минут

	за 100 г per 100 g
Клаб стейк (от 500 г) Club steak (from 500 g)	1 500 ₽
Тибон стейк (от 700 г) T-bone (from 700 g)	1 700 ₽
Портер Хаус (от 700 г) Porter House (from 700 g)	1 600 ₽
Рибай на кости (от 500 г) Ribeye on the bone (from 500 g)	1 750 ₽

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



Шпинат с чесноком
и морской солью

Spinach with garlic
and sea salt

400 ₽



Картофель фри
с пармезаном и сливочно-
трюфельным соусом

French fries with parmesan
and creamy truffle sauce

540 ₽



Овощи на гриле

Grilled vegetables

Баклажан, цукини, лук красный,
перец болгарский,
розовые томаты с тимьяном
и петрушкой

610 ₽



Картофель, толченый на углях,
с миксом грибов и трюфелем

Crushed potatoes grilled on coals
with mixed mushrooms and truffle

790 ₽



Картофельное
пюре

Mashed potatoes

500 ₽



Спаржа на гриле
за 100 гр

Grilled asparagus (per 100 g)

950 ₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



Ассорти десертов Grande

Assorted desserts Grande

Пралине из лесного ореха с пломбиром и соленой карамелью, десерт черный трюфель, воздушный эклер с ванильным кремом и маком, шоколадно-апельсиновые трюфели с лесным орехом, мусс вишня-тонка, конфеты, сорбет малина, сорбет жимолость, сорбет манго, сезонные фрукты, подается на льду

3 900 ₽



Медовик из гречишного мёда

Honey cake from buckwheat honey

550 ₽



Баскский чизкейк

Basque cheesecake

Классический ванильный чизкейк со слегка обожженной корочкой и нежной начинкой

620 ₽



Торт Монтенегро

Montenegro cake

Шоколадный бисквит на основе темного шоколада, ликера монтенегро и кофе с начинкой из пьяной вишни и сгущенного молока

620 ₽



Канноли

Cannoli with mascarpone

Хрустящие трубочки с рикоттой и маскарпоне, нотками ванили и апельсина, с шоколадным соусом

550 ₽



Тирамису

Tiramisu

Классический итальянский десерт с добавлением пралине из пекана и темного шоколада

720 ₽



Шоколадно-апельсиновые трюфели с лесным орехом

Chocolate orange truffles with hazelnuts

С апельсиновыми цукатами и ликёром куантро

460 ₽



Эклер с маком и хрустящим шоколадом

Eclair with poppy seeds and crispy chocolate

С ванильным кремом

320 ₽



Эклер с маком и зеркальной глазурью

Eclair with poppy seeds and mirror glaze

С ванильным кремом

320 ₽



От Шефа 20 минут

Ромовая баба со сливочным кремом и малиной

Rum baba with cream and raspberries

С кремом маскарпоне, свежей и сублимированной малиной

810 ₽



Тарталетка с малиной

Tartlet with raspberries

С миндальным франжипаном, ванильным кремом, ягодным конфитюром и свежей малиной

740 ₽



Тарталетка с голубикой

Tartlet with blueberries

С миндальным франжипаном, ванильным кремом, ягодным конфитюром и свежей голубикой

580 ₽



Тарталетка малина-шоколад

Raspberry-chocolate tartlet

С шоколадным бисквитом и карамелью, с ароматом бобов тонка, шоколадным кремю и свежей малиной

580 ₽



Тарталетка банан-пекан

Banana-pecan tartlet

С кремю из манго, желе из банана и маракуйи, брауни с пеканом и карамельным ганашем с дроблеными какао бобами

580 ₽



Тарталетка кофе-ваниль

Coffee-vanilla tartlet

С кофейным кремю, фундучной карамелью, кофейно-ванильным бисквитом и ванильным ганашем в шоколадном велюре

580 ₽



Павлова

Pavlova

Хрустящее безе с ягодным соусом, ванильным кремом, свежей и сублимированной малиной и мороженым «пломбир». Украшается сусальным золотом

630 ₽



Мусс вишня-тонка

Cherry tonka mousse

Сливочный мусс с ароматов бобов тонка, с шоколадным финансье, шоколадно-вишневой начинкой с кусочками вишни

580 ₽



Мусс фундучное каннеле

Hazelnut cannelé mousse

Фундучный мусс с шоколадным финансье, фундучной пастой, вафельным слоем и фундучным пралине

650 ₽



Пралине из лесного ореха с пломбиром и соленой карамелью

Hazelnut praline with ice cream and salted caramel

520 ₽

КОНФЕТЫ

CHOCOLATE CANDIES

Конфеты на основе тёмного бельгийского шоколада

Мята-шоколад Mint chocolate — 150 ₽

с начинкой из миндаля и ганашем
на основе натуральной мяты

Джандуйя-малина Gianduja-raspberry — 150 ₽

с начинкой из пасты джандуйя на основе
карамелизированного лесного ореха
и мармелада из малины, с хрустящей
обсыпкой из лесного ореха
и сублимированной малины

Фисташка Pistachio — 150 ₽

с начинкой из ганаша на основе белого
бельгийского шоколада и фисташки,
с обсыпкой из иранской
изумрудной фисташки

Карамель-лайм, ганаш боб тонка — 150 ₽

Caramel lime, tonka ganache

с начинкой из ганаша
на основе бобов тонка,
соленой карамели и лайма

Трюфель черный — 650 ₽

Chocolate black truffle

Воздушный мусс с ароматом черного трюфеля, шоколадный
бисквит, мягкая трюфельная карамель и грушевый конфитюр,
покрыт шоколадным велюром

МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

Сицилийская фисташка / Пломбир Sicilian pistachio / ice cream — 260 ₽

Сливочный шоколад / Сливочная клубника — 260 ₽

Creamy chocolate / Creamy strawberry

СОРБЕТЫ

SORBETS

Лимон-мята / Жимолость — 270 ₽

Lemon-mint / Honeysuckle

Малина / Манго-маракуйя — 270 ₽

Raspberry / Mango-passion fruit

GRANDE OSTERIA

2022

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

СКИДКА 20%

на первый заказ на сайта
по промокоду

FIRST

Доставка на сайте