



### КАМЕМБЕР ГРИЛЬЯТА

Игра контрастов – нежного вкуса запечённой головки сыра и свежей клубники с мёдом. На бак-вокале – сливочно-цитрусовый соус с бальзамико и булочки крентенини.

699 руб.



### СИНЬОРА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ

Половинки груши, запечённые с горгонзолой и креветками под сыром моцарелла. Устав от папарацци, расположились на подушке из рукколы с малиновым соусом.

569 руб.



Песнь льда и пламени.  
Груша в соусе из красного вина и мороженое с горгонзолой.

399 руб.

### ГРУША И ДЖЕЛАТО

### КРЕП С МАСКАРПОНЕ И РИКОТТОЙ

Домашние блинчики с воздушной начинкой из маскарпоне и рикотты. Подаются с клубничным соусом и мятой.

349 руб.

### АЛЬПИЙСКИЙ РАКЛЕТ

Обжаренный картофель, руккола, копца и главная звезда – расплавленный сыр Раклет, который официант эффектно срезает на блюде прямо у вас на глазах.

Картофель, руккола, черри / 849  
Картофель, руккола, копца / 899





**КАПРИЗЫ КАПРЕЗЕ**  
 Две легенды на одной сцене. Башня из моцареллы и спелых помидоров на пицце с рукколой, вялеными томатами и соусом песто.  
 679 руб.



**ХЛЕБА И ЗРЕЛИЦ**  
 Сырный крем-суп с орегано и картофельными чипсами. Покоряет в тарелке / 369 в хлебе / 549



**ПАСТА С ШУМОМ МОРЯ**  
 Паста с кальмарами, брокколи, томатами и кальерсами в томатном соусе с рикоттой, запечённая в печи под слоем пармезана и моцареллы. Можно заказать на двоих.  
 949 руб.

**КАМАМБЕР & КАРТОФЕЛЬ & ГОЛУБОЙ СЫР**

Сливочная симфония камамбера, томлёного с мятым картофелем. Немного остроты голубого сыра – и новый хит готов.  
 649 руб.

**КВАРТЕТ ГУРМЭ**  
 Моцарелла фиор ди latte, колёчная скаморца, благородная горгонзола и пикантный пармезан. Плюс соус с трюфелем и грецкие орехи.  
 949 руб.

