



меню  
как  
ДОМА  
загляните



menù  
come  
a casa  
к нам!

МЕНЮ ДОМАШНЕЙ  
ИТАЛЬЯНСКОЙ  
КУХНИ ОТ РОМЕО  
САЛЬВАТОРЕ  
ВИНЧЕНЦО

# come a casa как дома



## Баклажаны пармиджано

Eggplants baked with tomato sauce & cheeses

Настоящая гордость южной Италии: запечённые в томатном соусе баклажаны с моцареллой, пармезаном и кремом из вяленых томатов

499.-



## Спагетти Болоньезе

Spaghetti bolognese

Традиционные спагетти с густым соусом из сочной говядины с пармезаном. Всё как надо: насыщенный вкус и много мяса

569.-



## Каннеллони со шпинатом и рикоттой

Cannelloni with spinach and ricotta

Итальянская широкая паста, фаршированная рикоттой и шпинатом. Запекаем с нежным соусом бешамель и пармезаном

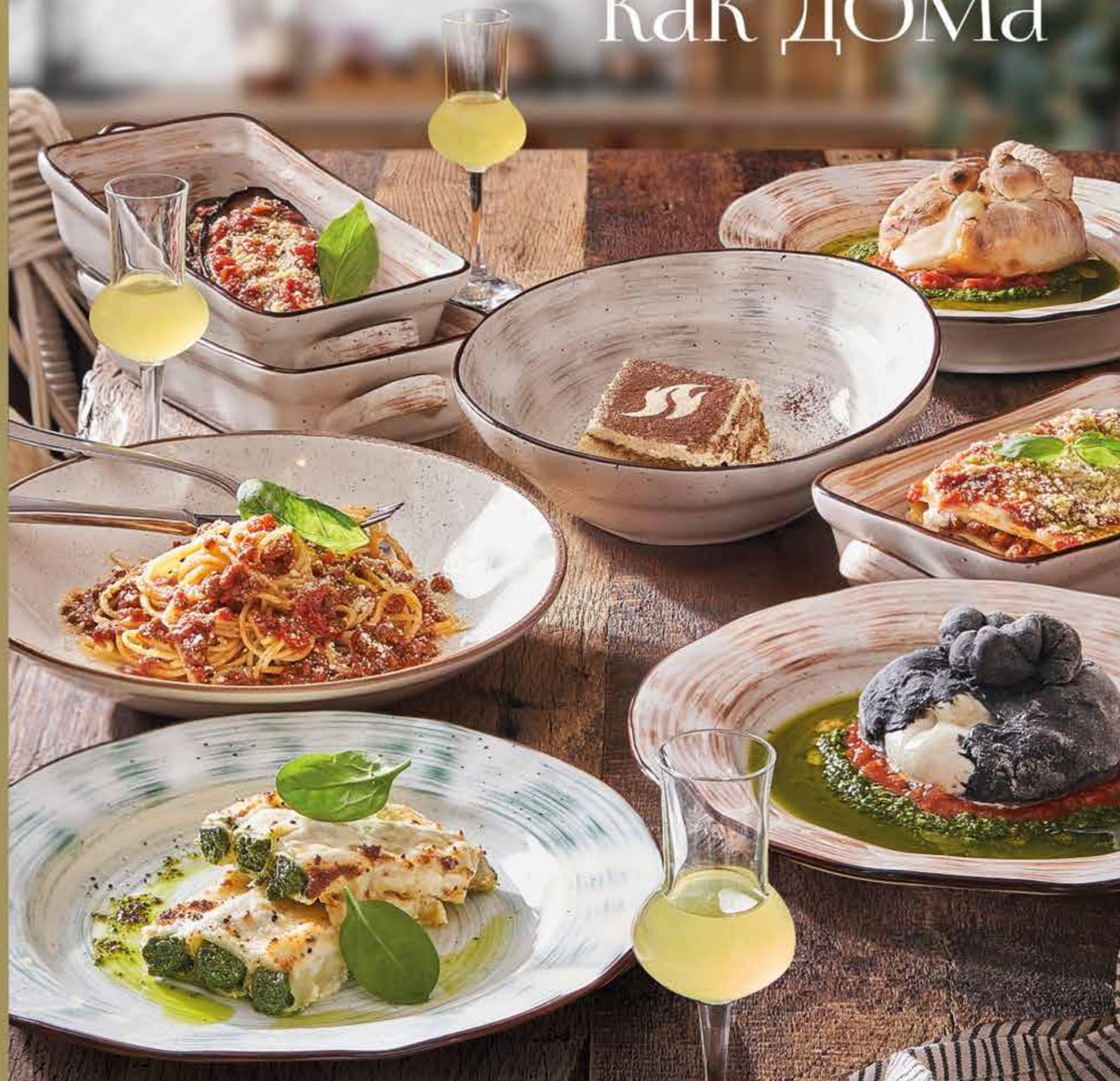
459.-

## Домашняя настойка «Лимончелло» 40 мл

Homemade limoncello

Мягкая настойка с приятной кислинкой. Мы сами настаиваем её на цедре лимона и подаём охлаждённой. Идеальный дижестив

159.-



## Мясная лазанья

Meat lasagna

Та самая правильная лазанья с мясной начинкой из говядины, запечённая со сливочным соусом бешамель, с сырами моцарелла и пармезан

689.-



## Моцарелла аль форно

Mozzarella wrapped in black pizza dough & baked in oven

Шарик сливочной моцареллы, который мы запекаем в тесте для пиццы. Для яркого акцента – томатный соус и песто

699.-



## Буррата аль форно

Burrata wrapped in pizza dough & baked in oven

Шарик нежной бурраты, запечённый в печи в нашем фирменном чёрном тесте. Подаём с двумя соусами – томатным и песто

899.-



## Тирамису

Homemade tiramisu

Классический десерт ручной работы на основе крема маскарпоне и хрустящего печенья савоярди, пропитанного ароматным эспрессо

469.-

\* доступен только в ресторанах с алкогольной лицензией



**Ромео  
Сальваторе  
Винченцо**  
шеф-повар

« Интерес к кулинарии появился у меня ещё в детстве. Моя бабушка Франческа прекрасно готовила и часто собирала гостей во дворе, у нашего дома в Палермо.

В жаркий день окна были всегда открыты, мы играли на улице и когда всё было готово, она звала всех к столу.

Я начал ей помогать уже в 9 лет, а в 13 устроился в свой первый ресторан. Я наблюдал, как она готовит и перенял секреты настоящей домашней кухни. Я успел поработать в разных заведениях, переехал из Италии в Россию. Мне нравится делиться опытом и удивлять своими блюдами ценителей итальянской кухни.

Я до сих пор храню воспоминания о каждом семейном ужине и рецептах, которым меня научили. »