



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

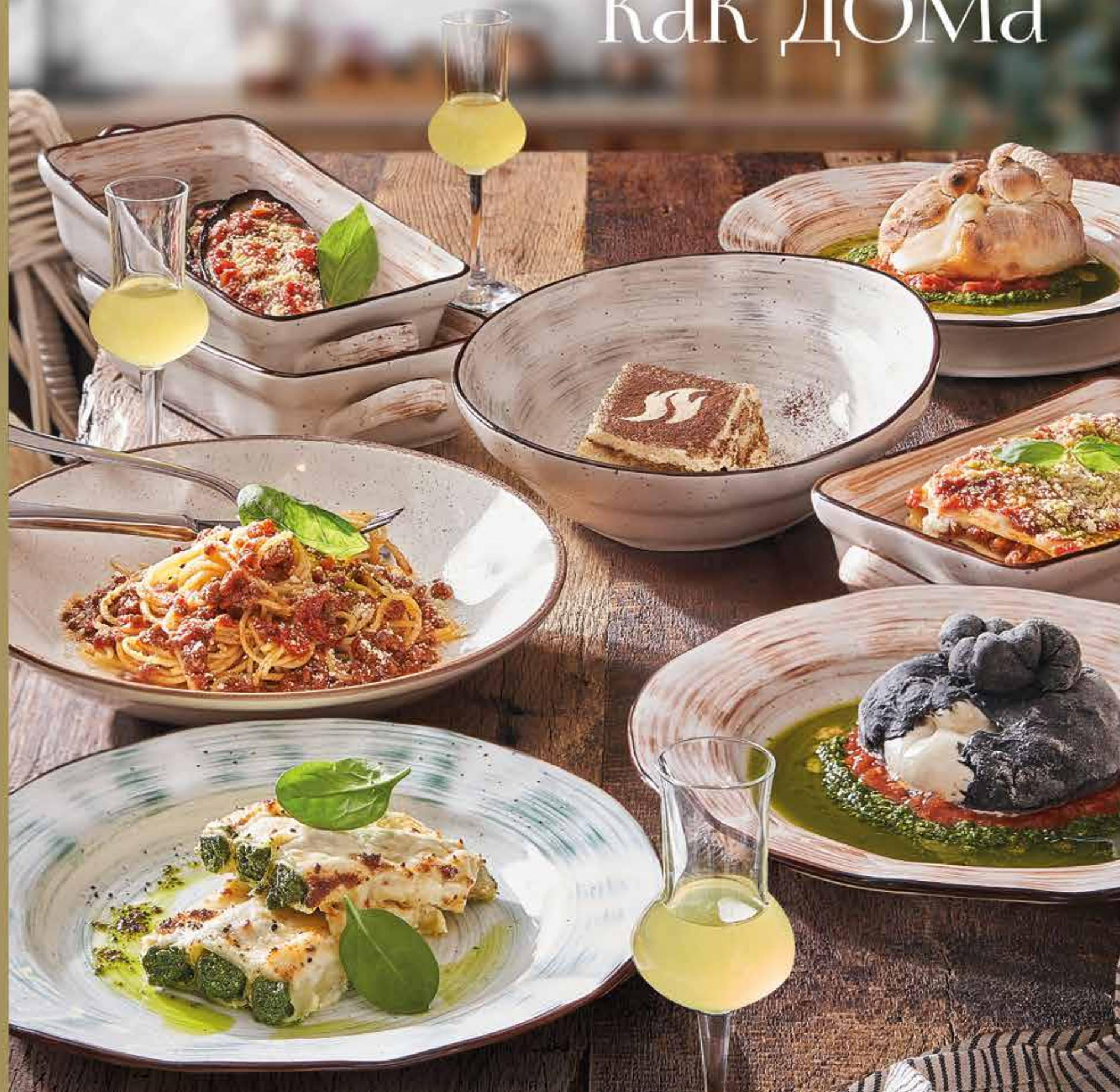
Homemade limoncello

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

159.-



* доступен только в ресторанах с алкогольной лицензией



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.-



**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. »