



RIALTO

— *Restaurant* —

## VINO BIANCO

### БЕЛОЕ ВИНО



#### Antipasti



Закуски – Entree

<b>Carpaccio di Orata</b> Карпаччо из дорадо	100 гр	<b>1250</b>
<b>Carpaccio di salmone</b> Карпаччо из филе свежего лосося	90 гр	<b>1350</b>
<b>Fritto misto</b> Щупальца и кольца кальмаров, приготовленные во фритюре, с фирменным соусом	240 гр	<b>1250</b>
<b>Cozze al verde</b> Мидии, приготовленные в томатном соусе с пряными травами	500 гр	<b>1850</b>
<b>Antipasto Tirolese</b> Парма, ветчина котто, спек, цукини и красный лук, запечённые на слоёном тесте	300 гр	<b>1800</b>
<b>Antipasto di Terra</b> Легкая сырная закуска к вину	60/30/20 гр	<b>1500</b>
<b>Crudo di capesante</b> Крудо из свежего Дальневосточного гребешка с авокадо, пекорино и трюфельной пастой	140 гр	<b>1150</b>
<b>Escargot alla Borgogna</b> Улитки по-бургундски в сливочно- чесночном масле	80 гр	<b>1200</b>
<b>Foie gras</b> Фуа-гра с ягодным соусом	100 гр	<b>1750</b>
<b>Malfatti agli spinaci</b> Мальфатти со шпинатом	130 гр	<b>850</b>

**VINO ROSSO**  
КРАСНОЕ ВИНО

**Antipasti**

Закуски – Entree

<b>Tartare di filetto di manzo</b> Тирольский тартар из говяжьей вырезки	150 гр	<b>1100</b>
<b>Vitello tonnato alla moda antica</b> Тонко нарезанный телячий ростбиф с крем-соусом из тунца	180 гр	<b>1500</b>
<b>Carpaccio di controfiletto di manzo</b> Карпаччо из мраморной говядины	100 гр	<b>1450</b>
<b>Melanzane con pomodori alla griglia e Burrata</b> Баклажаны и томаты, приготовленные на гриле, с фермерским сыром Burrata	400 гр	<b>1250</b>
<b>Antipasto Tirolese</b> Ветчина Котто, спек, цукини и красный лук, запечённые на слоёном тесте	300 гр	<b>1800</b>
<b>Patè di fegato d'oca</b> Паштет из гусиной печени в вишнево-клюквенной глазури	80 гр	<b>600</b>
<b>Antipasto di Terra</b> Легкая сырная закуска к вину	60/30/20 гр	<b>1500</b>
<b>Piatto di salumi</b> Лёгкая закуска из мясных деликатесов к вину	50/30/20 гр	<b>1500</b>
<b>Escargot alla Borgogna</b> Улитки по-бургундски в сливочно-чесночном масле	80 гр	<b>1200</b>
<b>Foie gras</b> Фуа-гра с ягодным соусом	100 гр	<b>1750</b>
<b>Malfatti agli spinaci</b> Мальфатти со шпинатом	130 гр	<b>850</b>
<b>Moscardini</b> Морепродукты в пикантном томатном соусе	300 гр	<b>1500</b>

**VINO BIANCO**  
БЕЛОЕ ВИНО

**Risotto**

Ризотто – Risotto

**Risotto con porcini**

Ризотто с белыми грибами

330 гр

**1450**

**Risotto nero di seppia**

Ризотто с морепродуктами  
и чернилами каракатицы

350 гр

**1750**

**Raviole**

Равиоли – Ravioli

**Plato di carne, spinaci e porcini**

Плато из 3-х видов ravioli: с мясом,  
шпинатом и белыми грибами

230 гр

**1350**

**Ravioli di granchio**

Равиоли с крабом

255 гр

**1700**



## Pasta

Паста – Pasta

<b>Linguine con filetto di Orata</b> Средиземноморская паста с филе дорадо и овощами	450 гр	<b>1350</b>
<b>Spaghetti ai Ricci di mare</b> Деликатесное спагетти с икрой морского ежа <i>Рекомендуем дополнить блюдо:</i> - Дальневосточный морской гребешок	250 гр за 100 гр	<b>1350</b> 1450
<b>Spaghetti allo scoglio</b> Наше фирменное спагетти с морепродуктами и соусом биск	550 гр	<b>1750</b>
<b>Tagliatelle al salmone</b> Тальятелле с филе лосося и красной икрой	400 гр	<b>1550</b>
<b>Pappardelle alla polpa di granchio</b> Паппарделле с мясом краба, цуккини и помидорами	410 гр	<b>1750</b>
<b>Spaghetti alla cenere</b> Спагетти соусом песто и сыром горгонзола	320 гр	<b>1150</b>
<b>Tagliatelle Fantasia</b> Тальятелле с овощами и соусом песто	380 гр	<b>1200</b>
<b>Spaghetti ai Frutti di mare</b> Спагетти с морепродуктами	320 гр	<b>1550</b>
<b>Tagliatelle al capriolo</b> Тальятелле с рагу из оленины, белыми грибами и кедровыми орешками	350 гр	<b>1650</b>
<b>Pappardelle alla Carlo</b> Паппарделле с белыми грибами	400 гр	<b>1650</b>
<b>Tagliatelle allo Speck</b> Тальятелле со спеком	300 гр	<b>1450</b>
<b>Gnocchi quattro formaggi</b> Ньокки в соусе из 4 сыров	310 гр	<b>1300</b>

**VINO ROSSO**  
КРАСНОЕ ВИНО



**Risotto**



Ризотто – Risotto

**Risotto con porcini**

Ризотто с белыми грибами

330 гр

1450



**Raviole**



Равиоли – Ravioli

**Culurgioni**

Равиоли с картофелем, сыром Пекорино, под соусом из свежих помидоров

350 гр

950

**Plato di carne, spinache, porchini**

Плато из 3-х видов равиоли: с мясом, шпинатом и белыми грибами

230 гр

1350



**Pasta**



Паста – Pasta

**Pappardelle alla Carlo**

Паппарделле с белыми грибами

420 гр

1650

**Linguine con ragu di filetto di manzo**

Лингвини с кусочками телячьей вырезки

420 гр

1350

**Tagliatelle al capriolo**

Тальятелле с рагу из оленины, белыми грибами и кедровыми орешками

350 гр

1650

**Cannelloni melanzane, pomodoro e stracciatella**

Паста каннеллони с лазаньей из баклажанов, томатным соусом и сыром страчателла

180 гр

950

**Spaghetti Pomodoro**

Традиционная неаполитанская паста из свежих помидоров

250 гр

850

**Fusilli alla sorrentina**

Фузилли с сыром моцарелла и томатами

380 гр

950

**Tagliatelle Spek**

Тальятелле со спеком

300 гр

1450

<b>Linguine Brodo</b> Лингвини с мясом говядины, сыром Грано Подано и добавлением трюфельного масла	380 гр	1150
<b>Spaghetti alla carbonara Romana con pancetta</b> Спагетти карбонара римская с панчеттой	300 гр	1250
<b>Lasagne di capriolo</b> Лазанья с рагу из оленины	300 гр	1100
<b>Bucatini all'amatriciana</b> Паста в густом томатном соусе с гуанчалле	330 гр	1250
<b>Gnocchetti con agnello stufato</b> Паста с томлёным ягненком	250 гр	1350
<b>Spaghetti Cacio e pepe</b> Римская паста с соусом из черного перца и овечьего сыра пекорино романо	200 гр	900
<b>Gnocchi di Buratta e pomodoro</b> Ньокки с сыром Буратта и помидорами	450 гр	900

## VINO BIANCO

БЕЛОЕ ВИНО



### Secondi di Carne



Блюда из мяса – Meat

<b>Petto d'anatra</b>	200/60 гр	<b>1850</b>
Утиная грудка под соусом «Глинтвейн». Подается с запечеными яблоками		
<b>Cotoletta italiana</b>	200/200/70 гр	<b>1250</b>
Пикантный шницель из куриной грудки, с картофельным пюре и салатом Романо		



### Secondi di Pesce



Блюда из рыбы – Fish

<b>Orata al cartoccio e contorno di verdure</b>	100 гр	<b>650</b>
Дорадо, запеченная в фольге с овощами		
<b>Branzino al sale</b>	100 гр	<b>650</b>
Сибас, приготовленный в морской соли		
<b>Filetto di Italia</b>	350 гр	<b>2450</b>
Филе дорадо и лосося, приготовленные с цукини и томатами с добавлением ароматных трав		
<b>Baccalà con spinaci</b>	350 гр	<b>2150</b>
Угольная треска с нежным картофельным пюре и припущенным шпинатом		

## Le nostre proposte alla griglia

Гриль – Grill

<b>Gamberoni</b> Королевские креветки	100 гр	<b>650</b>
<b>Polpo</b> Осьминог	100 гр	<b>2100</b>
<b>Calamari</b> Кальмар Патагоника	100 гр	<b>750</b>
<b>Capesante</b> Дальневосточный морской гребешок	100 гр	<b>1450</b>
<b>Branzino</b> Сибас	100 гр	<b>600</b>
<b>Salmone</b> Стейк из филе лосося	100 гр	<b>1450</b>
<b>Verdure</b> Овощи	250 гр	<b>650</b>

## Дополнения к блюдам

<b>Salsa per pesce e frutti di mare</b> Наш фирменный соус к рыбе и морепродуктам с белым вином, томатами и травами	75 гр	<b>300</b>
<b>Insalata di avocado e pomodoro</b> Салат из авокадо с помидорами черри. Идеален к лосося на гриле.	150 гр	<b>600</b>

## VINO ROSSO КРАСНОЕ ВИНО

### Secondi di Carne

Блюда из мяса – Meat

<b>Filetto con porcini</b> Стейк из говяжьей вырезки картофельным пюре и соусом из белых грибов	150/20/50 гр	<b>2850</b>
<b>Filletto di manzo in crosta di sale</b> Стейк из говяжьей вырезки, запеченый в соли. Подается на сливочном карпаччо из цуккини	200/100 гр	<b>2500</b>
<b>Petto d'anatra</b> Утиная грудка под соусом «Глинтвейн». Подается с запеченными яблоками	200/60 гр	<b>1850</b>
<b>Costato di vitello</b> Ребра телячьи домашнего копчения	100 гр	<b>600</b>
<b>Medaglione di filetto con foie gras</b> Говяжья вырезка на гриле с фуа-гра	400 гр	<b>2800</b>

### Le nostre proposte alla griglia

Гриль – Grill

<b>Filetto</b> Стейк из говяжьей вырезки	За 100 гр	<b>980</b>
<b>Controfiletto</b> Стейк стриплойн	За 100 гр	<b>1200</b>
<b>Carré d'agnello</b> Каре ягненка	За 100 гр	<b>1200</b>
<b>Verdure</b> Овощи	250 гр	<b>650</b>

### Дополнения к блюдам

<b>Salsa di carne alla griglia</b> Нежный сливочный соус с молодым камбоджийским перцем к мясу на гриле	75 гр	<b>350</b>
--	-------	------------

## VINO BIANCO

## БЕЛОЕ ВИНО

### Insalate

#### Салаты – Salads

<b>Insalata Venezia</b> Наш исторический салат с морепродуктами	170 гр	1200
<b>Un siciliano ai caraibi</b> Салат из авокадо с крабовым мясом и креветками в союзе с башенкой Melanzane. (Порция на 2 персоны)	550 гр	2550
<b>Insalata catalana</b> Салат из мяса краба и свежих помидоров	300 гр	1800
<b>Frutti di mare con rucola</b> Теплый салат с руколой и морепродуктами	250 гр	1280
<b>Misticanza, pere uva e gorgonzola</b> Нежный микс-салат с грушей, виноградом и сыром горгонзола	200 гр	980
<b>Insalata di granchio con avocado</b> Микс-салат с крабом, креветками, авокадо и красной икрой	200 гр	1450
<b>Caesar</b> Салат Цезарь с куриной грудой и беконом	250 гр	890



## VINO ROSSO КРАСНОЕ ВИНО

### Insalate

Салаты – Salads

<b>Insalata di carne</b> Теплый салат с медальонами из говяжьей вырезки	170 гр	1650
<b>Insalata Mista</b> Микс-салат со свежими овощами	200 гр	950
<b>Insalata di petto d'anatra</b> Салат с утиной грудкой	130 гр	1500

### Dolci

Десерты – Desserts

<b>Tiramisù</b> Наш фирменный Тирамису	220 гр	820
<b>Torta di formaggio</b> Классический итальянский чизкейк Подается теплым или холодным на выбор	180 гр	580
<b>Semifreddo caramello e noci con salsa al frutto della passione</b> Домашнее мороженое с орехово-карамельной начинкой и соусом из маракуйи	210 гр	720
<b>Strudel</b> Яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого	220 гр	580
<b>Crespelle al Cointreau con salsa all'arancia e gelato della casa</b> Блинчики Фламбе с клубникой на скворчащей сковородке с шариком домашнего ванильного мороженого	350 гр	1500
<b>Panna Cotta</b> Сливочный десерт из Пьемонта	200 гр	480
<b>Biscotti, Torcetti, Zaletti</b> Домашнее итальянское печенье	1 шт	100
<b>Caramella</b> Конфеты ручной работы	1 шт	170
<b>Antipasto di Terra Dolce</b> Десертная сырная тарелка	60/30/20 гр	1500