

ХОЛДИНГ

...& RESTORATOR PROJECT

ПРОЕКТ

# SUOLO ITALIANO

restaurant

ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ,  
СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА,  
РОМАНТИЧЕСКИХ  
И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ





### ОСТАВЬ СВОЙ СЛЕД...

Сфотографируйте  
блюда, пространство,  
другое и отправьте

на номер: ☎ 📧

8 (938) 44-85-000

Контроль Качества



### КАК ПОЛУЧИТЬ КЭШБЕК?

Скачайте приложение  
с картой постоянного гостя.



Предъявляйте карту и  
получайте баллы

### КАК СКАЧАТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ?

ищите Tip Top Bonus в:



QR code  
для установки  
приложения  
18813440000  
и.restorator.com

...but success says everything!  
[WWW.RESTORATOR-PRO.RU](http://WWW.RESTORATOR-PRO.RU)



RESTORATOR\_PROJECT  
а также официальные  
страницы в группах в:



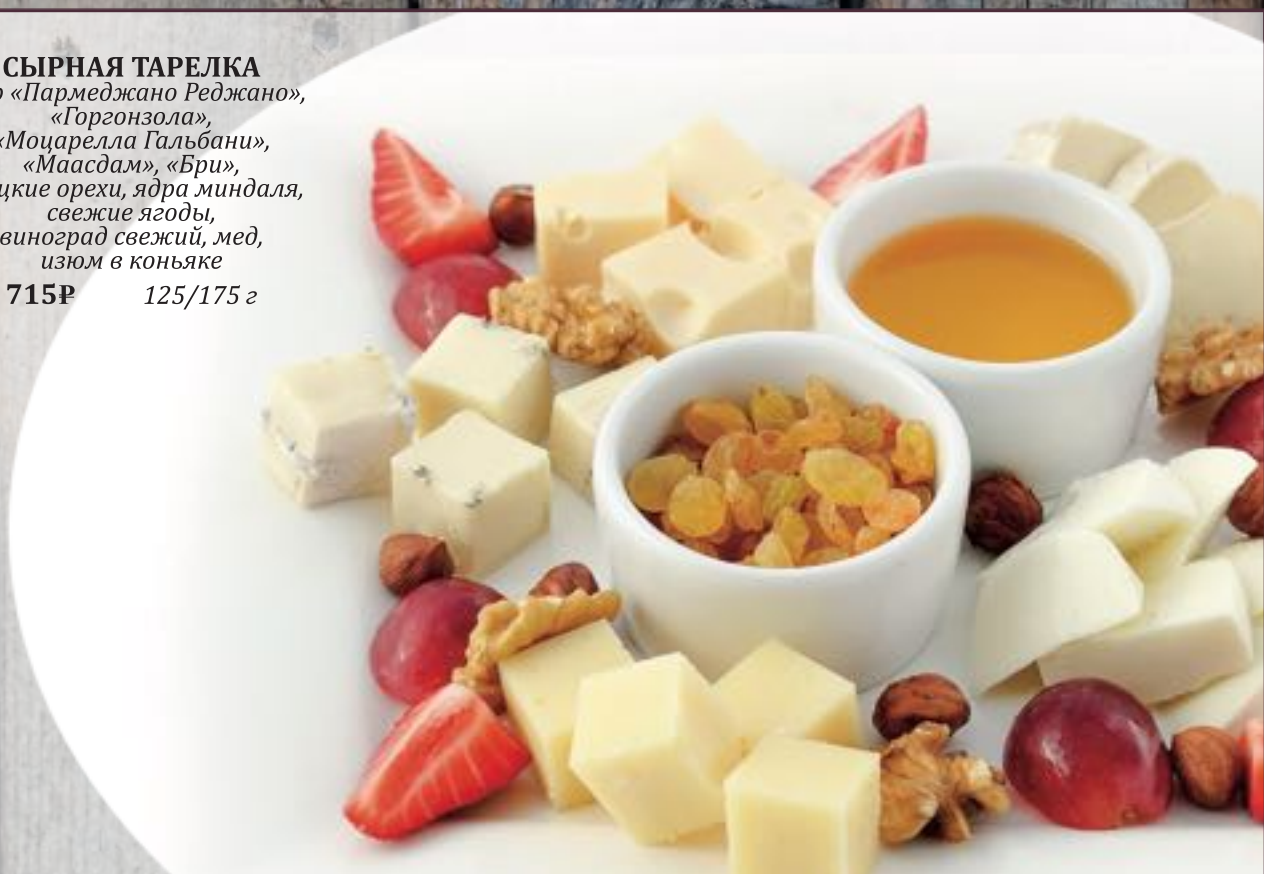
# АНТИПАСТЫ

Холодные закуски

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сыр «Пармеджано Реджано»,  
«Горгонзола»,  
«Моцарелла Гальбани»,  
«Маасдам», «Бри»,  
грецкие орехи, ядра миндаля,  
свежие ягоды,  
виноград свежий, мед,  
изюм в коньяке

**715Р** 125/175 г



## МЯСНОЕ ПЛАТО «АФФЕТТАТО МИСТО»

Из итальянских колбас и мясной гастрономии:  
салями «Милано», Пармская ветчина,  
буженина собственного  
приготовления,  
язык отварной

**895Р** 250 г

Салями «Милано»

**355Р** 100/20 г

Пармская ветчина

**415Р** 100/20 г

Буженина собственного  
приготовления

**255Р** 100/20 г

Язык говяжий отварной

**395Р** 100/20 г



# АНТИПАСТЫ

Холодные закуски

## ФИЛЕ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОСЯ

### СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

подается с микс салатом из :  
Романо, Айсберга и рукколы

795₽ 100/60 г



## КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

Тонко нарезанное филе отварного осьминога,  
оливковое масло «Extra Virgin»,  
бальзамический соус и руккола

975₽ 150 г



## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

### С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Филе говядины, сыр «Пармеджано Реджано», руккола,  
оливковое масло «Extra Virgin», с бальзамическим соусом

715₽ 160 г



# АНТИПАСТЫ

Холодные закуски

## КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА, КЛУБНИКИ И АВОКАДО

Тонко нарезанный свежий лосось, подается с тартаром из свежего тунца, клубники и авокадо, заправленным оливковым маслом «Extra Virgin»

795Р 200 г



## КАРПАЧО ИЗ УТКИ

Тонко нарезанная копченая утиная грудка с карамельными яблоками, рукколой и апельсиновым соусом

615Р 250 г



## МОЦАРЕЛЛА «КАПРЕЗЕ»

Свежие помидоры, сыр «Моцарелла Гальбани», соус бальзамический, оливковое масло

495Р 290 г



## ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ

С бальзамическим соусом

455Р 200 г



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мелкорубленая говяжья вырезка с перепелиным яйцом, маринованными огурцами и оливковой заправкой

715Р 200 г



# АНТИПАСТЫ

Холодные закуски

## ФРУКТЫ/ЯГОДЫ ПО СЕЗОНУ

Собери свою фруктовую корзину

Виноград  
85₽ 100 г

Груша сорт  
«Конференц»  
75₽ 100 г

Апельсины  
65₽ 100 г

Киви  
85₽ 100 г

Ананасы «Голд»  
95₽ 100 г

Лимоны  
65₽ 100 г

Мандарины  
65₽ 100 г

Яблоки «Семеренко»  
или «Фуджи»  
65₽ 100 г

Арбуз  
30₽ 100 г

Дыня  
50₽ 100 г

Клубника  
250₽ 100 г

Малина  
250₽ 100 г

## МИКС ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Помидоры красные, огурцы, сезонный микс  
листьев салата, помидоры черри,  
перец болгарский, стебель сельдерея

425₽ 500/50 г



## СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная с маслом, огурцы и помидоры  
собственного посола, виноград соленый

495₽ 400 г



## МИКС ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН

Греческие маслины и оливки, заправленные  
оливковым маслом «Extra Virgin»

295₽ 110 г



# САЛАТЫ

## САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Огурцы, помидоры красные, болгарский перец, сыр  
«Фетаки», греческие оливки, листья салата,  
заправка с оливковым маслом «Extra Virgin»

395₽ 350 г



## САЛАТ С СЫРОМ «ГОРГОНЗОЛА» И МАРИНОВАННЫМ ВИНОГРАДОМ

Изысканное сочетание маринованного винограда,  
кураги, рукколы, орехов, с медово-лимонной  
заправкой и голубого сыра «Горгонзола»

595₽ 210 г



# САЛАТЫ

## САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНЫМ ФИЛЕ

*Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармеджано Реджано», помидоры черри, гренки из пшеничного хлеба, соус «Цезарь»*

**595₽** 200/50 г



## САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ

*Руккола, Пармская ветчина, сыр «Пармеджано Реджано», гренки из пшеничного хлеба, помидоры черри, бальзамический соус*

**695₽** 200 г



## САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

*Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармеджано Реджано», помидоры черри, гренки из пшеничного хлеба, соус «Цезарь»*

**715₽** 200/50 г



## САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ, ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК И СЫРА «ПАРМЕЗАН»

*Руккола, креветки тигровые жареные, сыр «Пармеджано Реджано», помидоры черри, бальзамический соус*

**715₽** 200 г



## САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ

*Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармеджано Реджано», помидоры черри, гренки из пшеничного хлеба, соус «Цезарь»*

**715₽** 200/50 г



## САЛАТ С ТУНЦОМ

*Сезонный микс листьев салата с тунцом Yellowfin, луком-порей, помидорами черри и заправкой на основе бальзамического соуса*

**685₽** 240 г



# САЛАТЫ

## САЛАТ ИЗ ГИГАНТСКОГО ОСЬМИНОГА

Осьминог, томленный в специях, помидоры черри, оливки, маслины, отварной картофель, салат Романо, салат Айсберг, свежий базилик под соусом из оливкового масла и бальзамического соуса

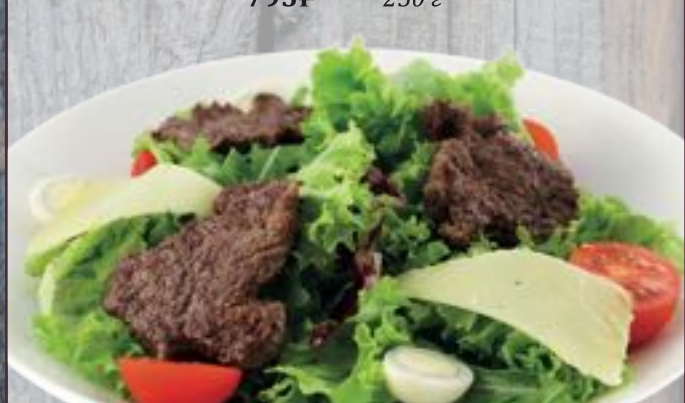
845Р 250 г



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ «ФИЛЕТТО ДИ МАНЗО»

Вырезка говяжья жареная на гриле, сезонный микс листьев салата, помидоры черри, яйца перепелиные, сыр «Пармеджано Реджано», соус «Бернезе»

795Р 250 г



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ И ЛОСОСЕМ

Морские гребешки, белые грибы, филе норвежского лосося, помидоры черри, сливки, ворчестерский соус

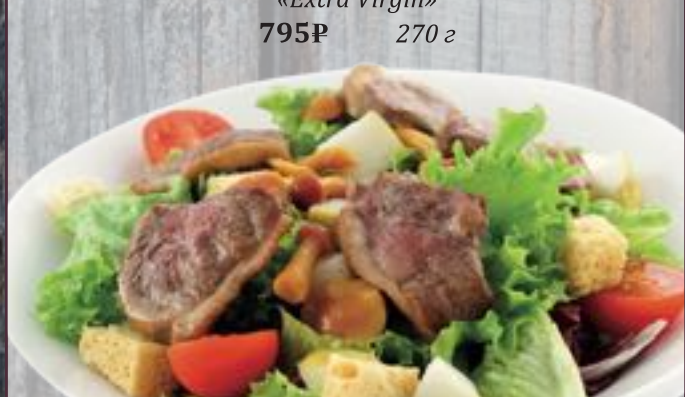
815Р 250 г



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРУДКОЙ УТКИ

Филе грудки утки жареное на гриле, сезонный микс листьев салата, помидоры черри, опята маринованные, груша «Конференц», гренки из пшеничного хлеба, заправка: оливковое масло «Extra Virgin»

795Р 270 г



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ «МАРИНАРА»

Креветки тигровые, кольца кальмара, мясо мидий Киви-Гигант обжаренные с добавлением белого вина, подается с перепелиными яйцами, помидорами черри, сезонный микс листьев салата, заправлен бальзамическим соусом и оливковым маслом «Extra Virgin»

745Р 240 г



## САЛАТ СО СВИНИНОЙ И СПАРЖЕЙ

Сезонный микс листьев салата, помидоры черри, жареная на оливковом масле свиная вырезка и спаржа, подается под сливочно-горчичным соусом

565Р 230 г





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ПОД СОУСОМ «ГОРГОНЗОЛА»

Морские гребешки, сливки, сыр «Горгонзола», травы

1075Р 140/65 г



## ГРЕБЕШКИ «ГРАТИНАТЕ»

Морские гребешки с икрой в ракушках, запечённые с помидорами черри, сыром моцарелла и оливковым маслом

885Р 300 г



## ФАЛАНГИ КРАБА

Первые фаланги камчатского краба, приготовленные на сковороде со сливочным маслом, тушеной спаржей и нежным соусом маскарпоне, фламбированные коньяком

2150Р 240 г



## МИДИИ «ГИГАНТ-КИВИ» ЗАПЕЧЕННЫЕ

Сочные мидии-киви, запеченные с сыром «Моцарелла», лепестками миндаля и соус «Песто»

745Р 300 г



## ГАМБЕРЕТТИ

Тигровые креветки, жареные на оливковом масле с добавлением белого вина

745Р 130/100 г



## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ФЛАМБИРОВАННЫЕ КОНЬЯКОМ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Тигровые креветки с головой, обжаренные на сковороде и фламбированные коньяком. Подаются со сливочно-сырным соусом, по Вашему желанию в панцире или без него

945Р 150/120 г



## ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ «АЛЛА ЛИГУРЕ»

Живые черноморские мидии, приготовленные по традиционному рецепту из региона Лигурия, с томатным соусом, чесноком, белым вином и свежей зеленью

515Р 280 г



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## МОРЕПРОДУКТЫ В ТЕМПУРЕ

*Тигровые креветки и кальмары, приготовленные в темпуре*

**615Р** 170/100 г



## КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И СЫРОМ «МААСДАМ»

*Кальмар, цукини, морковь, шампиньоны, сыр «Маасдам»*

**535Р** 220 г



## ЖАРЕННЫЙ СЫР «БРИ» С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

*Обжаренный сыр «Бри» подается с брусничным соусом*

**725Р** 120/75 г



## «НАПОЛЕОН» ИЗ БАКЛАЖАНОВ

*Запеченные баклажаны с помидорами и сыром «Моцарелла»*

**415Р** 300 г



## СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ПОМИДОРАМИ

*Филе тунца обжаренное в семенах кунжута, подается со свежими красными помидорами, бальзамическим соусом и рукколой*

**815Р** 300 г



# РИЗОТТО

## РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

*Рис «Арборио», сливочное масло, спаржа зеленая, креветки тигровые, сыр «Пармеджано Реджано»*

**645Р** 350 г



## РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

*Рис «Арборио», сливочное масло, белые грибы, сыр «Пармеджано Реджано»*

**515Р** 300 г



# ПИЦЦА

## ПИЦЦА «АФФЕТАТО МИСТО»

Маринованная телятина, салями, ветчина, сыр «Моцарелла», томатный соус

585Р 400 г



## ПИЦЦА «МАГНОЛИЯ»

Болгарский перец, ветчина, шампиньоны, маслины, сыр «Моцарелла», томатный соус

425Р 450 г



## ПИЦЦА «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

Мидии, креветки, лосось, помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

595Р 450 г



## ПИЦЦА «САЛЯМИ»

Салями «Милано», помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

445Р 400 г



## ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

395Р 350 г



# ПИЦЦА

## ПИЦЦА «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

Четыре сыра: «Горгонзола», «Пармеджано Реджано», «Моцарелла», «Бри», сливки, яйцо

**595Р** 400 г



## ПИЦЦА «ВЕНЕЦИЯ»

Ветчина, куриное филе, ананасы свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

**415Р** 400 г



## ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»

Ветчина, шампиньоны, маслины, помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

**465Р** 410 г



## ПИЦЦА «ПАРМА И РУККОЛА»

Пармская ветчина, руккола, сыр «Моцарелла», томатный соус

**595Р** 450 г



## ПИЦЦА «ПЕТТО ДИ ПОЛЛО»

Куриное филе, помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

**445Р** 450 г



# ПАСТА

## СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

Длинная паста из твердых сортов пшеницы, соус «Болоньезе», сыр «Пармезано Реджано»

455₽ 300 г



## СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

Длинная паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная с обжаренным на оливковом масле беконе с добавлением белого вина, сливок, сыра «Пармезано Реджано» и яичного желтка

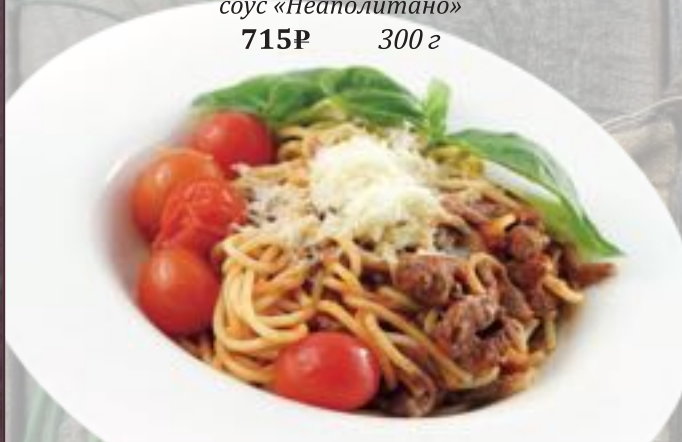
495₽ 300 г



## СПАГЕТТИ «ФИЛЕТТО ДИ МАНЗО»

Длинная паста из твердых сортов пшеницы, вырезка говяжья, помидоры черри, соус «Неаполитано»

715₽ 300 г



## СПАГЕТТИ НЕРО «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

Длинная паста из твердых сортов пшеницы, окрашенная чернилами каракатицы, с обжаренными на оливковом масле тигровыми креветками, мидиями Киви-гигант, кольцами кальмара, и помидорами черри

715₽ 300 г



## СПАГЕТТИ АЛЛЕ ВОНГОЛЕ

Спагетти с обжаренными в оливковом масле морскими моллюсками Вонголе, чесноком и специями

815₽ 340 г



# ПАСТА

## ПЕННЕ «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

Паста в виде перьев, сыр «Пармеджано Реджано», «Горгонзола», «Моцарелла», «Бри», сливки

575₽ 300 г



## ПЕННЕ АРРАБЬЯТА

### С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

Паста в виде перьев, с острым томатным соусом, охотничьими колбасками и сыром «Грано Падана»

415₽ 290 г



## ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ

Паста в виде перьев в сливочном соусе с луком-порей, ломтиками лосося фламбированным водкой

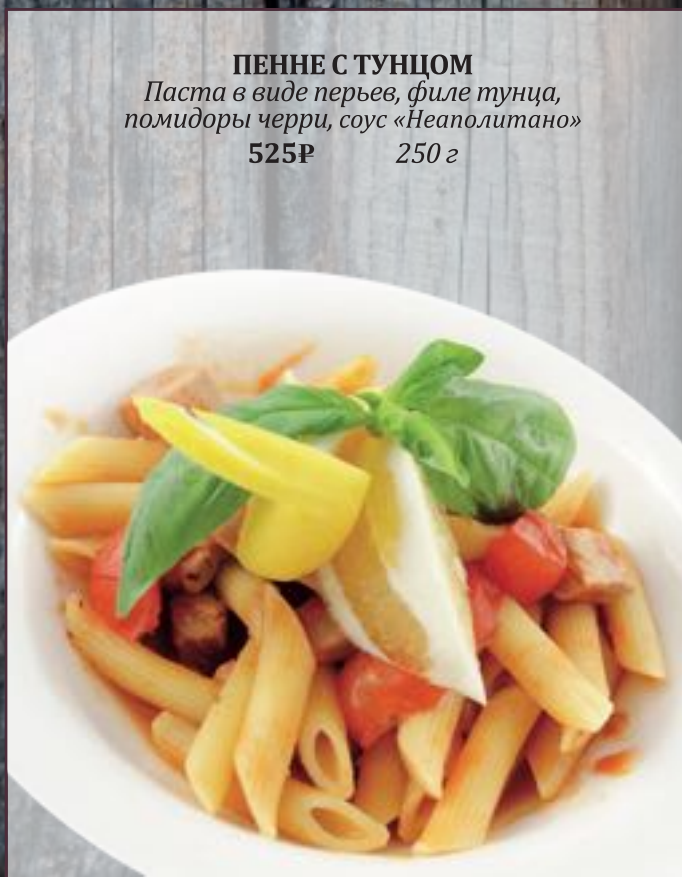
545₽ 250 г



## ПЕННЕ С ТУНЦОМ

Паста в виде перьев, филе тунца, помидоры черри, соус «Неаполитано»

525₽ 250 г



## ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ЯБЛОКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Паста в виде перьев в сливочном соусе, с обжаренным куриным филе на оливковом масле, с яблоками и грецкими орехами

495₽ 280 г



# ПАСТА

## **ФЕТТУЧИНЕ «ФУНГИ»**

*Плоская яичная паста, сливочный соус, шампиньоны, белые грибы*

**565₽** 300 г



## **ЛАЗАНЬЯ ТРАДИЦИОННАЯ**

*Паста ручной работы, соус «Болоньезе», соус «Бешамель», сыр «Пармеджано Реджано»*

**695₽** 400 г



## **ПАППАРДЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ**

*Плоская широкая яичная паста, сливочный соус, кальмары, мидии, креветки тигровые, мидии «Гигант-Киви»*

**715₽** 300 г



## **ЛАЗАНЬЯ С ЛОСОСЕМ**

*Паста ручной работы, соус «Неаполитано», соус «Бешамель», филе норвежского лосося, сыр «Пармеджано Реджано», сыр «Моцарелла», шпинат*

**695₽** 400 г



## **ФЕТТУЧИНЕ С УТКОЙ**

*Плоская яичная паста, филе утки, канкасе из помидоров, сельдерей, сливки*

**615₽** 300 г



## **ЛАЗАНЬЯ С ТЫКВОЙ**

*Паста ручной работы, соус «Бешамель», тыква, сыр «Пармеджано Реджано»*

**425₽** 350 г



# СУПЫ

## ГАСПАЧЧО С КУРИНЫМ ФИЛЕ

*Суп, придуманный испанскими кочевниками. Мы приготовили его из самых спелых помидоров, сельдерея и болгарского перца. Подается с жареным куриным филе, свежими огурцами*

**295₽** 250/100 г



## СУП «МИНЕСТРОНЕ»

*Классический итальянский суп из разных овощей на овощном наваристом бульоне*

**315₽** 300 г



## СУП ТЫКВЕННО-ТОМАТНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

*Ароматный крем-суп из тыквы со сливками, приготовленный на овощном бульоне с тигровыми креветками, соус «Неаполитано»*

**265₽** 235 г



## СУП «ТОСКАНСКИЙ»

*Говяжьи фрикадельки, помидоры черри, яйцо куриное, картофель, зелень базилика, лук порей*

**425₽** 250 г





# СУПЫ

## СУП «ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛАПША» С КУРИЦЕЙ

Наваристый куриный бульон, кусочки отварного куриного мяса, паста «Феттуччине». Подается с гренками

**315₽** 250/75/50 г



## СУП СЫРНЫЙ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ

Сливочный итальянский суп из сыров «Горгонзола», «Моцарелла», «Грана Подано», сливок и ароматного шафрана

**595₽** 290 г



## СУП-КРЕМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Ароматный сливочный суп из белых грибов, приготовленный на овощном бульоне со свежими травами

**365₽** 300 г



## ЗУППА ДИ ПЕШЕ

Итальянский томатный суп с мидиями Киви-Гигант, морским гребешком, тигровыми креветками, кальмарами, соусом Неаполитано, соусом «Табаско»

**695₽** 290 г



## СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ

Воздушный суп-крем из брокколи со сливками, подается с кусочками лосося приготовленным на пару

**415₽** 250/50 г



# МЯСНЫЕ БЛЮДА

## НОЖКА БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

Голяшка Новозеландского ягненка, томленная в красном вине с сельдереем, луком, морковью, свежей зеленью

**425Р** за 100 г



## КУРИНОЕ ФИЛЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

Куриное филе фаршированное сыром Маасдам, обернутое в пармскую ветчину, и запеченное с соусом Бешамель, подается с картофелем Пай

**695Р** 260/30 г



## ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ ПОД СОУСОМ «ПОРТО»

Филе телятины, обжаренное на гриле с соусом на основе портвейна с ароматными травами. Гарнируется микс салатом из: Романо, Айсберга, рукколы

**1150Р** 250 г



## КОРЕЙКА ЯГНЕНКА С ИМБИРНО-МЯТНЫМ СОУСОМ

Каре ягненка, приготовленное на гриле с имбирно-мятным соусом. Подается с рукколой

**1245Р** 230/50 г



## ФИЛЕ СВИНИНЫ ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Медальоны из вырезки свинины, тушеные в трюфельно-сырном соусе. Подается с some из зеленой спаржи и дыни

**725Р** 200/150 г



## УТИНАЯ ГРУДКА, ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ (степень прожарки - Medium).

Подается с холодной маринованной грушей, брусничным соусом и микс салатом из: Романо, Айсберга, Рукколы

**1415Р** 250/150 г



## СТРАКОТТО КОН ПОЛЕНТА

Традиционное итальянское блюдо из региона Ломбардия. Говяжьи щечки, томленные в красном вине с сельдереем, морковью и луком. На гарнир к стракотто подается полента

**855Р** 400 г



# БЛЮДА С УГЛЯ, ГРИЛЯ, ОБЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ ИЛИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ



## Стейк «Тибон»

150 дней зернового откорма.  
Получил своё название за T-образную  
косточку, которая насыщает стейк  
незабываемым ароматом.

за 100г **815P**



## Стейк «Нью-Йорк»

200 дней зернового откорма.  
Говяжий стейк из поясничной части  
туши бычков породы ангус  
чёрный абердин.

за 100г **895P**



## Стейк «Рибай»

200 дней зернового откорма.  
Толстый край от части туши бычков  
породы ангус чёрный абердин.

за 100г **995P**



## Стейк «Филе-миньон»

150 дней зернового откорма.  
Для этого стейка используется только  
центральная часть говяжьей вырезки

за 100г **845P**



## Стейк «SKIRT» или МАЧЕТЕ

Стейк из диафрагмы  
бычков породы Ангус  
с высокой степенью  
мраморности,  
а также ярким и  
интенсивным вкусом

за 100г **495P**



**Колбаски говяжьи**  
собственного приготовления из  
говядины, лука, свиного сала и специй  
Подаются с гарниром из запеченного  
картофеля с обжаренным луком и беконом  
за 100г 295Р



**Люля из баранины**  
Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатый луком  
за 100г 415Р



**Колбаски свиные**  
собственного приготовления из  
свинины, лука, свиного сала и специй  
Подаются с гарниром из запеченного  
картофеля с обжаренным луком и беконом  
за 100г 295Р



**Люля из говядины**  
Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатый луком  
за 100г 295Р



**Колбаски куриные**  
собственного приготовления из  
куриной грудки, лука, свиного сала и специй  
Подаются с гарниром из запеченного  
картофеля с обжаренным луком и беконом  
за 100г 275Р



**Люля из курицы**  
Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатый луком  
за 100г 275Р



**Шашлык из баранины  
на кости**

Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком  
за 100г **445Р**



**Корейка ягненка**

Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком  
за 100г **675Р**



**Шашлык из свиной  
шеи**

Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком  
за 100г **245Р**



**Печень в сетке**

Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком  
за 100г **315Р**



**Шашлык из  
свинины на кости**

Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком  
100г **245Р**



**Рубленая говяжья  
котлета с яйцом «Пашот»**

из российской охлажденной говяжьей  
вырезки с луком, обжаренная на углях  
450г **795Р**



### **Камбала**

Зона вылова: Черное море  
Рекомендуем приготовленную  
на углях или гриле  
за 100г **795P**



### **Стерлядь Алла Браче**

Зона вылова: Азовское море  
Рекомендуем приготовленную  
на углях  
за 100г **425P**



### **Лосось**

Зона вылова: Фарерские острова  
Рекомендуем приготовленную  
на гриле, на углях или на пару  
за 100г **715P**



### **Чилийский сибас**

Зона вылова: Южная Атлантика  
Рекомендуем приготовленный  
на углях  
за 100г **1945P**



### **Барабулька**

Зона вылова: Черное море  
Рекомендуем  
обжаренную на сковороде  
за 100г **295P**



### **Сибас**

Зона вылова: Средиземное море  
Рекомендуем приготовленный  
на гриле или на углях  
за 100г 275Р



### **Дорадо**

Зона вылова: Средиземное море.  
Рекомендуем приготовленную  
на углях или пару  
за 100г 275Р



### **Радужная форель**

Фермерское хозяйство Адлер  
Рекомендуем запеченную в фольге  
или приготовленную на углях  
за 100г 315Р



### **Креветка гигантская**

Зона вылова: Индийский океан  
Рекомендуем приготовленные на углях  
за 100г 950Р



### **Креветки тигровые**

Зона вылова: Индийский океан  
Рекомендуем приготовленные на углях  
за 100г 485Р



**Картофель,  
запеченный в кожуре  
за 100г 75Р**



**Шампиньоны,  
запеченные на углях  
за 100г 195Р**



**Рататуй Алла Браче**  
Салат из баклажанов, паприки  
и помидоров, запеченных на углях  
за 100г 115Р



# ГАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ

245₽ 150/30 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

175₽ 150 г



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

245₽ 150/30 г



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СОУСОМ «ПЕСТО»

245₽ 150/30 г



## КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ

195₽ 150 г



## ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

*Приготовленная по Вашему желанию:  
на пару или обжаренная в сухариках*

235₽ 150 г



## АССОРТИ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ

*Баклажан, болгарский перец,  
помидор, цукини*

355₽ 250 г



## СПАРЖА,

**ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ**  
*Подается со сливочно-винным соусом*

325₽ 150/50 г



# ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

## ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи  
с розмарином*

**145Р**    200 г



## ФОКАЧЧА «ДЖЕНОВЕЗЕ»

*Лепешка, приготовленная в печи  
с соусом «Песто»*

**145Р**    200 г



## ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи  
с сыром «Пармеджано Реджано»*

**145Р**    200 г



# ХЛЕБ ИЗ ПЕКАРНИ

## ХЛЕБ АЛЬПИЙСКИЙ

**65Р**    100 г



## ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ

**65Р**    100 г



# СОУСЫ

## **СОУС «ПЕСТО»**

*Базилик свежий, оливковое масло «Extra Virgin», орешки кедровые, чеснок, сыр «Пармезано Реджано» и «Пекорино»*

**155Р** 50 г

## **СОУС СЫРНЫЙ**

*Сыр «Горгонзола», сыр «Моцарелла», сливки*

**115Р** 50 г

## **СОУС БРУСНИЧНЫЙ**

*Ягода брусники, мед, лайм, травы*

**125Р** 50 г

## **СОУС «ПОРТО»**

*Портвейн, соус бальзамический, сливочное масло, травы*

**115Р** 50 г

## **СОУС СЛИВОЧНО-ВИННЫЙ**

*Вино белое, сливки*

**115Р** 50 г

## **СОУС «НЕАПОЛИТАНО»**

*Помидоры, оливковое масло «Extra Virgin», чеснок, специи*

**115Р** 50 г

## **СОУС «ЦЕЗАРЬ»**

*Яично-масляная эмульсия, анчоусы, ворчестерский соус, оливковое масло «Extra Virgin», чеснок*

**125Р** 50 г

## **СОУС НАРШАРАБ**

**155Р** 50 г

## **СОУС БЕЛЫЙ**

**155Р** 50 г

## **СОУС КРАСНЫЙ**

**155Р** 50 г

## **СОУС ГРИБНОЙ**

**105Р** 50 г





**S'UOLO ITALIANO**  
restaurant

*«Мамама»*

Семейный итальянский ресторан, который представлен профессиональной командой, вкладывающей себя со стартапа, с участием бренд-шеф Маурицио Гидони. Месторасположение ресторана - это буквально фаяртер Геленджика, с несколькими летними верандами и отдельным балконом над морем с детской площадкой. Вечера проводятся под классическую музыку от симфонического трио.

г. Геленджик, мкр-он. Мамаюла,  
Приморский бульвар, 15  
8 (928) 237 97 12

restaurant

**S'UOLO ITALIANO**  
winery

Летний проект с быстрой, всегда молодой командой, приезжающей на сезон со всей страны и Маурицио Гидони, принявший участие в разработке меню. Ресторан расположен в самом сердце города, с террасой открывается панорама на все четыре стороны света.

г. Геленджик,  
Лермонтовский бульвар  
8 (928) 207 12 20

**S'UOLO ITALIANO**  
restaurant

*Ragout*

Семейный гастрономический ресторан. Шедевры созданные командой этого ресторана, можно оценить лишь «откуси», а талантливые кондитеры подчеркнут отдых волшебными десертами. Уникальность вкуса многих блюд создается в печи Хослер воздействие жара от угля всегда равномерно и со всех сторон. При таком приготовлении блюдо получается гастрономическим безупречным.

г. Геленджик, ул. Революционная, 29  
8 (918) 460 53 53

Зонтичные проекты холдинга «... & RESTORATOR PROJECT»

**ФИРМЕННЫЙ МАГАЗИН**  
Fafod / Фафод / *Итальянская еда!*  
макароны, мороженое,  
конфеты, мармелад, зефир,  
печенье, десерт, блины и т.д.

г. Геленджик, ТК «РАДУГА»,  
ул. Первомайская, д. 8  
8 (928) 281 11 18

**ДЖЕЛАТЕРИЯ**  
Пусть о вкусах и не спорят,  
но мороженое из Италии по  
праву считается лучшим!  
ПОПРОБУЙ ИТАЛЬЯНСКОЕ  
МЫШЛЕНИЕ!

Во всех заведениях  
«... & RESTORATOR PROJECT»

**ПЕКАРНЯ**

Пекарня «... & Restorator Project». Хлеб пекут в ночь на заказ для Вас, для нашего фирменного магазина и для семейных ресторанов «SUOLO ITALIANO». Нашу продукцию можно заказать по адресу: ТРЦ «Радуга», г. Геленджик, ул. Первомайская, 8, ресторан «SUOLO ITALIANO» Ragout, г. Геленджик, ул. Революционная, 29

8 (928) 281-11-18

**КОНДИТЕРСКАЯ**

Десерты, торты, печенье, конфеты ручной работы, 25 волшебных вкусов макаронов. Делать для Вас под заказ. Нашу продукцию можно заказать по адресу: ТРЦ «Радуга», Геленджик, ул. Первомайская, 8, ресторан «SUOLO ITALIANO» Ragout, г. Геленджик, ул. Революционная, 29

8 (928) 281-11-18



Наведите камеру телефона



ТОНКИЙ  
МЫС