

# RAW BAR

ПЛАТО ИЗ ЖИВЫХ МОРЕПРОДУКТОВ В СТОЛ

## BELLA SIGNORA

2-4 ЧЕЛОВЕКА

4 УСТРИЦЫ, 4 ГРЕБЕШКА, 4 МОРСКИХ ЕЖА,  
КРЕВЕТКИ ЭБИ, САШИМИ ИЗ ТУНЦА БИГАЙ

8400 руб.



---

БРЕНД-ШЕФ  
АНТонио ФРЕЗА

ШЕФ-ПОВАР  
Тимофей МИЛЮКОВ

## ИКРА

за 50 гр сырого продукта

*Подаем со сметаной и оладушками*

Осетр / Астрахань 4500

Лосось / Мурманск 1500

## УСТРИЦЫ

Аквариум / за 1 шт.

*Мы выловим и откроем свежие устрицы из наших аквариумов. Пожалуйста, уточните какие сегодня у нас есть устрицы в ресторане.*

*Соус на выбор: винный уксус, понзу или домашний табаско*

-----  
-----  
-----  
-----

## МОРСКИЕ ЕЖИ

Аквариум / 1 шт.

*Подаем с перепелиным яйцом, соусом понзу и луком сибует* 390

## ЖИВОЙ САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК

Аквариум

за 100 гр. сырого продукта 390

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 1200

## ЖЕЛТОХВОСТ ХАМАЧИ

Карпаччо с томатным соусом, чили, кинзой и луком 2000

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 2000

## ЛОСОСЬ

Хала с тартаром, авокадо и красной икрой 1100

## ТУНЕЦ БИГАЙ

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 1400

## МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

Сыры с трюфельным медом <i>Уточняйте, пожалуйста, наличие сыров у официанта</i>	1100	Сесина де вака с томатами и черным трюфелем	1800
Хамон Iberico Bellota Cinco Jotas 5J	3900	Кулателло ди парма с тунцом бигай	1200
Испанский сальсичон	700	Крокеты из свежего тунца с домашним соусом ранч	790
Мортаделла с трюфелем	550	Брезаола из тунца	750
		Кантабрийские анчоусы с кон пан томате	890

## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тонно Тоннато <i>свежий тунец, крем из тунца и оливок, каперсы</i>	1100	Брускетты с камчатским крабом, страчателлой и томатами	1500
Запеченные маринованные перцы с козьим сыром	650	Фритто мисто	1200

## ПИЦЦА

ПИЦЦУ МЫ ГОТОВИМ В ИЗРАИЛЬСКОМ ПРОЧТЕНИИ В ИТАЛЬЯНСКОЙ ПЕЧИ MORELLO FORNI. ТЕСТО ЗАМЕШИВАЕМ СРАЗУ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МУКИ И КАК ДЛЯ ПИТЫ ДОБАВЛЯЕМ В НЕГО МАСЛО И МОЛОКО: ТАК ОНО ПОЛУЧАЕТСЯ И ВОЗДУШНЫМ, И СЛИВОЧНЫМ.

Путанеска <i>каперсы, анчоусы, оливковое масло, чеснок</i>	850	Сицилийский тунец, карамелизированный лук в сидре	1350
Страчателла, томаты, базилик, старый 12-летний бальзамик	750	Мортаделла, фисташки, страчателла	850
		Сыр скаморца, черный трюфель	1400

# ПЕКАРНЯ

КАЖДОЕ УТРО МЫ ПЕЧЕМ ХЛЕБ И ИЗРАИЛЬСКУЮ ВЫПЕЧКУ.  
НАМ ВАЖНО, ЧТОБЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ У ВАС НА СТОЛЕ  
БЫЛА ВКУСНАЯ СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА.

ИЕРУСАЛИМСКИЙ БЕЙГЛ	150	ХАЛА <sup>1</sup>	250
МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ЖИВОЙ 88-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ	250	ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС БАБКА <sup>2</sup> <i>шоколад, яблоко-корица, ягоды</i>	450

# ДЕСЕРТЫ

Тирамису с земляникой	850	Домашние конфеты Signora за 1 шт. / набор из 9 шт.	190/1300
Фисташковый пирог со сладкой сметаной	550	<i>трюфель, бергамот с фисташкой, кориандр</i>	

- 1 Хала (ивр. חלה) — традиционный еврейский хлеб в форме «косички». В нем невероятное количество истории, традиций, дани прошлого, уважения, восхищения и праздника. Хала самый традиционный, праздничный, сдобный, красивый, вкусный еврейский хлеб.
- 2 Бабка — Babka означает бабушка, имея в виду бабушек в Шаббат, которые готовили этот десерт из оставшейся халы: скручивали ее с корицей, семенами, грецкими орехами и маком. Шоколад в бабку не добавляли, пока евреи не приехали в Нью-Йорк. Тогда шоколад стал более доступным и поэтому евреи заменили им корицу.

ГОСТИНАЯ CASA DELLA SIGNORA —  
ИДЕАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО  
ДЛЯ ВАШЕГО СОБЫТИЯ

# CASA DELLA SIGNORA



МЫ С РАДОСТЬЮ ВОЗЬМЕМ НА СЕБЯ  
ОРГАНИЗАЦИЮ ВАЖНОГО СОБЫТИЯ. ОТДЕЛЬНЫЙ  
ЗАЛ ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КАМЕРНЫХ  
МЕРОПРИЯТИЙ С УЧАСТИЕМ ДО 30 ГОСТЕЙ.

Для организации события обратитесь к нашему  
управляющему Роману +7 (931) 357-09-92  
[r.madatov@antogroup.ru](mailto:r.madatov@antogroup.ru)

# ATTENZIONE

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ЗАРАНЕЕ  
О НЕПЕРЕНОСИМОСТИ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ ИЛИ АЛЛЕРГИИ.

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор  
в размере 15% от суммы счета. Если вы хотите, чтобы  
мы открыли и сервировали ваше вино, то в счет будет  
включен пробковый сбор в размере 3000 руб.  
(за каждую бутылку 0,75).

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД SEASIGNORA.RU

---

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.  
Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с информацией для потребителя  
находится в уголке потребителя. Представляется гостям по первому требованию.

# GIFT, SIGNORA!



## ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ SEA SIGNORA GIFT CARD

Лучший подарок — это эмоции: от встречи с любимыми, от гастрономического путешествия в компании итальянского шефа Антонио Фреза, свежайшей рыбы и морепродуктов исключительного качества, домашней итальянской пасты, безупречного вина, звона бокалов и смеха неравнодушных людей.

**НОМИНАЛЫ КАРТ: 15000, 30000, 50000**

Оформить сертификат можно в ресторане или позвоните нам по тел. +7 931 357-09-92 и мы обязательно предложим удобный способ для онлайн-оплаты сертификата и обсудим возможность доставки его по нужному адресу.

## КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Сладости штучного производства с особой палитрой вкусов.

Конфеты 3 видов:

кориандр с попкорном из риса и трюфель с кедровыми орехами —

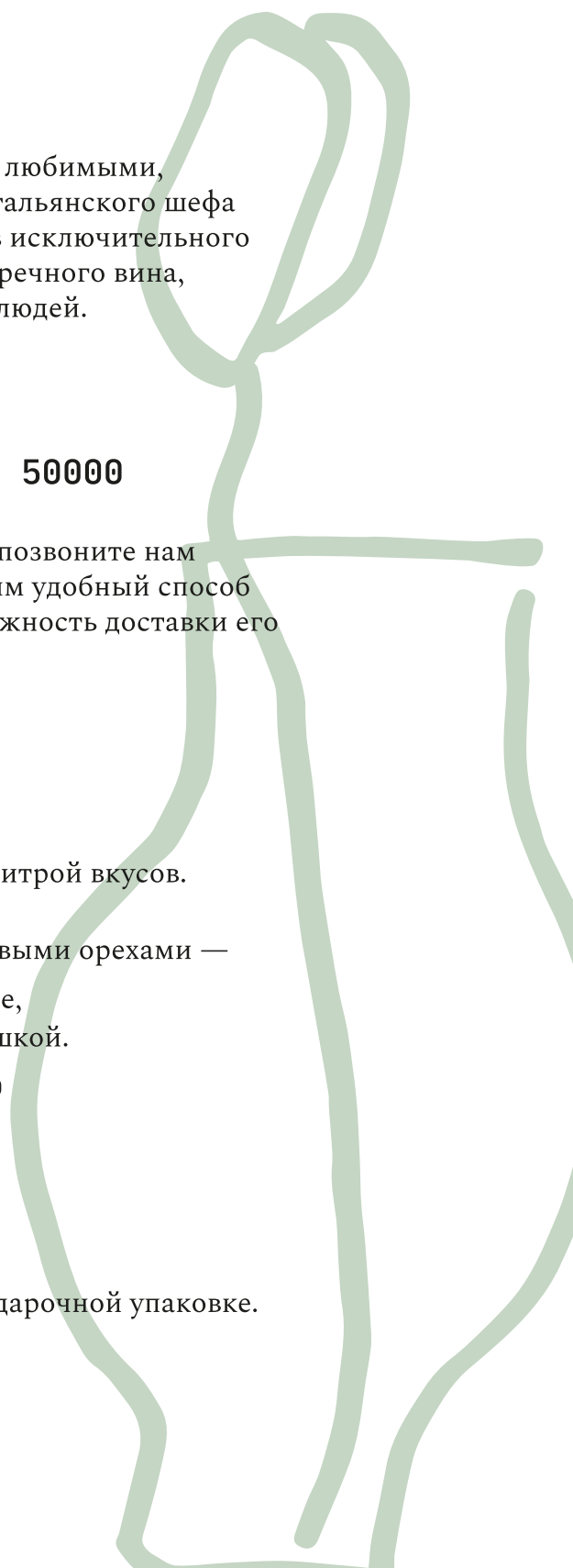
обе в молочном и темном шоколаде,  
в белом — бергамот с жареной фисташкой.

Набор из 9 конфет — 1300 р

## НАБОР ВИННЫХ БОКАЛОВ

Фирменные бокалы с гравировкой Sea, Signora в подарочной упаковке.

2 шт. — 3500 р



# МАММА МΙΑ, SIGNORA!

МЫ С КОМАНДОЙ ОТКРЫЛИ ТРАТТОРИЮ MARSO POLO — НОВЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН ВОЗЛЕ МАРСОВА ПОЛЯ. ОТДЕЛЬНЫЙ ОСОБНЯЧОК В МИХАЙЛОВСКОМ САДУ У СПАСА НА КРОВИ РЕКОНСТРУИРОВАЛИ И ОБСТАВИЛИ КАК ФАМИЛЬНЫЙ ДОМ В МОЕЙ ЛЮБИМОЙ ТОСКАНЕ, ГДЕ Я ВЫРОС, И КОРМИМ ТАМ МЯСНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ РОДОМ ИЗ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ, ПАСТАМИ И ВОЗДУШНОЙ ПИЦЦЕЙ ИЗ ПЕЧИ: НА КОМПАНИЮ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВОЗЬМИТЕ МЕТРОВУЮ UN METRO!  
ЖДЕМ ВАС В ГОСТИ В MARSO POLO!



Follow us [vk.com/marsopolo](https://vk.com/marsopolo)



[marsopolo.ru](https://marsopolo.ru)

+7 921 911 5010

Наб. Канала Грибоедова 2В

12:00 - 00:00