

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

9300 руб.



БРЕНД-ШЕФ
АНТониО ФРЕЗА

ШЕФ-ПОВАР
СЕРГЕЙ ПОСТНИКОВ

ИКРА

за 50 г сырого продукта

Подаем со сметаной и оладушками

Осетр / Астрахань 5000

Лосось / Мурманск 1700

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 сибулет 550

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК

Аквариум

за 1 шт. 850

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 1600

ХАМАЧИ (ЖЕЛТОХВОСТ)

Карпаччо с томатным соусом, чили, кинзой и луком 2500

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 2300

ЛОСОСЬ

Хала с тартаром, авокадо и красной икрой 1550

Сашими из лосося с соусом понзу 1400

КРЕВЕТКИ

Сицилийские креветки с соусом понзу 1050

ТУНЕЦ БИГАЙ

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 1700

МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

| | | | |
|--|------|---|------|
| Сыры с трюфельным медом <i>Уточняйте, пожалуйста, наличие сыров у официанта</i> | 1450 | Мортаделла с фисташкой | 650 |
| | | Кулателло ди парма с тунцом бигай | 1400 |
| Хамон Iberico Cebo de Campo 36-месячной выдержки | 4300 | Кантабрийские анчоусы с кон пан томате | 1200 |
| Сесина де вака с томатами и черным трюфелем | 2400 | | |

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | | |
|---|------|---|------|
| Тонно Тоннато <i>свежий тунец, крем из тунца и оливок, каперсы</i> | 1650 | Брускетты с камчатским крабом, страчателлой и томатами | 1790 |
| Запеченные маринованные перцы с козьим сыром | 850 | Фритто мисто | 1500 |

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.

| | | | |
|--|------|--|------|
| Черные лисички, прошутто, черный трюфель | 1950 | Домашняя буррата, томаты и базилик | 1500 |
| Карпаччо из красных сицилийских креветок, авокадо | 1300 | Домашняя моцарелла, хамон Iberico Cebo de Campo 36-месячной выдержки, томаты | 3000 |
| Ростбиф и соус тоннато | 1500 | | |

ПЕКАРНЯ

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

| | | | |
|--|-----|--|------|
| ИЕРУСАЛИМСКИЙ БЕЙГЛ | 170 | ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС БАБКА ² <i>шоколад, яблоко-корица, ягоды</i> | 550 |
| МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ЖИВОЙ 88-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ | 350 | ИТАЛЬЯНСКИЙ ПАНЕТТОНЕ | 2800 |
| ХАЛА ¹ | 300 | | |

ДЕСЕРТЫ

| | | | |
|--|-----|--|----------|
| Тирамису с земляникой | 950 | Домашние конфеты Signora за 1 шт. / набор из 9 шт. | 250/1980 |
| Фисташковый пирог со сладкой сметаной | 650 | <i>фисташка и молочный шоколад/ трюфель и кедровые орехи, молочный и темный шоколад / белый шоколад с кокосовым ликером и кокосовой стружкой</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.