



БАНКЕТНОЕ  
МЕНЮ

ИТАЛЬЯНЦЫ





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Итальянская классика 580 гр. | 3500.-

ветчина, брезаола, парма, салями, моцарелла, грано падано, артишоки, маслины, черри, соус бальзамик

Овощное ассорти с фетой 520 гр. | 925.-

томаты черри, айзербайджанские, болгарский перец, огурцы, сыр фета

Фруктовое ассорти 510 гр. | 1450.-

груша, яблоко, ананас, киви, грейпфут, манго, клубника, апельсин

Сочный ростбиф из вырезки телёнка 150 гр. | 895.-

сочный ростбиф, каперсы, маринованный лук

Крудо из морепродуктов 320 гр. | 2650.-

тунец, лосось, гребешок, осьминог

Рыбное ассорти 220 гр. | 1850.-

лосось слабой соли, масляная рыба

Ассорти сыров 300 гр. | 2300.-

горгонзола, пармезан, бри, пекорино. Подается с медом, грецким орехом и свежими ягодами

Паштет из печени телёнка 210 гр. | 465.-

с брусничным соусом

нежный паштет из печени теленка, подается с брусничным соусом, посыпается луковой золой и семенами тыквы

Мясные деликатесы 210 гр. | 1450.-

парма, салями, брезаола, ветчина, черри

# АПЕРИТИВЫ



# АПЕРИТИВЫ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти брускетт 6 шт. | **2650.-**

с запечённым баклажаном и страчателлой  
с лососем, креметтой и каперсами  
с ростбифом и маринованным красным луком  
с угрём и сливочной страчателлой  
с мортаделлой и вялеными томатами  
с камчатским крабом и авокадо

Икра красная с маслом и тостами 120 гр. | **1650.-**

хрустящие гренки, красная икра, сливочное масло

Рассольная моцарелла с томатами 320 гр. | **895.-**

томаты азербайджанские, моцарелла, бальзамик

Оливки 145 гр. | **695.-**

зеленые большие оливки, черные оливки,  
оливки Каламата

Хрустящие баклажаны с кинзой 185 гр. | **550.-**

и сладким соусом чили

Креветки темпура с соусом манго 270 гр. | **1350.-**

тигровые креветки с соусом манго-чили



# ДЕЛИКАТЕСЫ

ПОДГОТОВИМ К ВАШЕМУ СОБЫТИЮ

## Хамон Серрано

сырвяленный окорок,  
производимый в Испании,  
срок созревания составляет 210 дней

100 гр. | **1200.-**

## Хамон Иберико

сырвяленный окорок,  
производимый в Испании,  
срок созревания составляет 8-36 месяцев

100 гр. | **2400.-**

## Креветки тигровые

подаем с соусом манго-чили,  
сливочным соусом с горгонзолой  
и трюфельным маслом

1000 гр. | **11500.-**

## Лобстер охлаждённый

лобстер весом примерно 600-900 гр.,  
подаем с соусом термидор

1000 гр. | **26000.-**

## Краб на компанию

краб весом примерно 4-5 кг, подаем с соусом манго-чили, сливочным соусом с горгонзолой  
и трюфельным маслом

1000 гр. | **12000.-**

## Икра черная

поджаренный тост, черная икра, сливочное масло

100 гр. | **15000.-**





# САЛАТЫ

С вырезкой говядины, печенью, 500 гр. | **1700.-**  
овощами и соусом песто  
обжаренная вырезка говядины с куриной печенью,  
молодым картофелем, яйцом пашот, медово-горчичная заправка

С морепродуктами и рукколой 440 гр. | **1650.-**  
обжаренные морепродукты, хрустящая руккола,  
томаты, каперсы, красный лук, оливки, лимонная заправка

Цезарь с цыплёнком 480 гр. | **1300.-**  
сочное бедро цыпленка, спелые томаты черри,  
хрустящие листья салата, гренки, яйца перепелиные,  
пармезан, соус цезарь

Цезарь с креветками 480 гр. | **1700.-**  
тигровые креветки, томаты черри, хрустящие листья  
салата, гренки, яйца перепелиные, пармезан, соус цезарь

Греческий 500 гр. | **1250.-**  
сочные томаты, хрустящие огурцы, красный лук, оливки,  
болгарский перец, микс салата, сыр фета и прованские травы



# НА КОМПАНИЮ

Мясное ассорти в хоспере 1140 гр. | **9950.-**  
Рибай зернового откорма, стриплойн,  
говядина томленая, окорок утиный, картофель,  
соусы: каталонский, сливочно-чесочный, перечный

Рыбное ассорти в хоспере 900 гр. | **5650.-**  
филе судака, филе палтуса, обжаренные  
кальмар и креветки, подаются с овощами на гриле,  
соус белое вино, соус манго чили

Ассорти морепродуктов в хоспере 1100 гр. | **11950.-**  
камчатский краб, гребешок, креветки,  
кальмар, осьминог, манго-чили соус

Лазанья на 4-ых/ на 8-ых 1100 гр. | **2000.-**  
раскладываем при гостях 2200 гр. | **3500.-**

Поркетта с овощами гриль 2500 гр. | **5550.-**  
свиная шея, цукини, баклажан,  
болгарский перец на гриле



# ТОРТЫ

---



Бенто-торт

600 гр. | **1650.-**

Красный бархат

Бисквит Красный бархат,  
сливочный крем, конфы из малины

Торт Красный бархат

1650 гр. | **4950.-**

Бисквит Красный бархат,  
сливочный крем, конфы из малины

Бенто-торт

650 гр. | **2250.-**

Шоколад / чёрная смородина

Шоколадные коржи с кремом маскарпоне,  
смородиновым джемом, клубникой и Орео

Бенто-торт

800 гр. | **1650.-**

Тропики

Молочный бисквит с кремом маскарпоне,  
цитрусовым курдом, цукатами,  
швейцарской меренгой и фруктами





# ТОРТЫ

---

## Торт Медовый

Медовые коржи с прослойкой хрустящего пралине и ягодного конфи

1100 гр. | **3950.-**

## Меренговый рулет

Меренга с начинкой из сырного крема с прослойкой кули малины

800 гр. | **3850.-**

## Торт карамельно-ореховый

Воздушный бисквит, с фактурным карамельным кремом и обжаренным фундуком, украшается ганашом из разного шоколада и лепестками миндаля

1500 гр. | **4950.-**





# ТОРТЫ

---



Чизкейк фисташковый  
Сан Себастьян

900 гр. | **2950.-**

Нежный фисташковый чизкейк  
с крошкой фисташки

Торт со швейцарской меренгой  
и малиновым кремё

1500 гр. | **4950.-**

Ванильный бисквит, ганаш с цедрой лайма,  
малиновым кремом и свежими ягодами

Наполеон

1700 гр. | **6500.-**

Тесто пари бризе, ванильная намелака



# ТОРТЫ

---

## Тирамису классический

Бисквит савоярди, пропитанный кофе, мусс из сыра маскарпоне, украшается какао

1700 гр. | **3500.-**

## Торт итальянцы

Бисквит красный бархат, сливочный крем, конфы из малины с сочной клубникой

1300 гр. | **6300.-**

## Тарт с сезонными ягодами

Сливочно-шоколадный торт, с хрустящими элементами и кофейными акцентами

1500 гр. | **6500.-**

## Торт кофейно-шоколадный

Сливочно-шоколадный торт, с хрустящими элементами и кофейными акцентами

1500 гр. | **5950.-**

## Мини-сет десертов

ассорти конфет 13 шт  
ассорти макарун 7 шт  
медовая груша 1 шт  
малиновая роза 1 шт  
фисташковая тарталетка 1 шт  
подается на трехъярусной подставке для десертов

**4950.-**



Предварительные заказы на торты  
принимаются минимум за один день  
с 12:00 до 21:00

Чтобы заказать торт на текущее время,  
свяжитесь с нами по телефону 364-42-40,  
мы расскажем, какие торты есть  
в наличии и оформим заказ





# ВИНО

---

МАГNUM 1,5 Л НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

Кодорню Анна Блан де блан **13550.-**  
Испания, Каталония, сухое

Патрицио Пино Гриджио **8250.-**  
Италия, Венето, сухое

Бодегас Рамон Бильбао **9350.-**  
Испания, Риоха, сухое



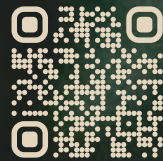
карта вин

Итальянцы организуют для Вас торжество!  
Для уточнения информации: +7 (343) 364-42-40





## ИТАЛЬЯНЦЫ



Малышева, 56а  
+7 (343) 364-42-40  
WhatsApp +7 965-831-34-45