

OSTERIO MARIO
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ

ЧИКЕТТИ • CICCNETTI

Чикетти - небольшие, на один укус закуски, которые чаще всего подают в венецианских барах «бакари». По любимой итальянцами традиции любой хороший обед или вечер в компании начинается с аперитива, неотъемлемой частью которого являются чикетти.

Овощи	Сицилийские оливки Nocellara del belice 32 г • 100 ₽
	Маринованные артишоки с орегано ... 30 г • 100 ₽
	Вяленые томаты с пармезаном 25 г • 100 ₽
	Маринованные перчики, фаршированные сливочным сыром 30 г • 100 ₽
	Маринованные мини-патиссоны, фаршированные сливочным сыром.... 40 г • 100 ₽
Сыр	Крем из горгонзолы и апельсиновая мостарда 40 г • 110 ₽
	Козий сыр и груша с медом 45 г • 110 ₽
	Пармезан с медом 23 г • 110 ₽
	Фета с каперсами, медом и орегано.... 20 г • 110 ₽
	Моцарелла и вяленый томат 50 г • 110 ₽
Рыба	Осьминог, вяленый томат и оливка 30 г • 130 ₽
	Севиче из лосося 50 г • 130 ₽
	Креветочный мусс на листе ромейна .. 70 г • 130 ₽
	Мусс из тунца на листе ромейна 70 г • 130 ₽
	Свекла с анчоусом и яйцом 50 г • 130 ₽
Мясо	Ростбиф, пепперони-джем и каперс ... 50 г • 130 ₽
	Мортаделла с фисташками 23 г • 130 ₽
	Пармская ветчина 20 г • 130 ₽

РИМСКАЯ ПИЦЦА

PIZZA ROMANA

С черным трюфелем300 г • **890 ₺**

Моцарелла, сливочный соус, свежий черный трюфель, трюфельная паста

Парма и страчателла370 г • **710 ₺**

Томатный соус, моцарелла, страчателла, парма, руккола, оливковое масло и бальзамик

Трюфельная салями 290 г • **570 ₺**

Сливочно-томатный соус, моцарелла, трюфельная салями

Цезарь360 г • **560 ₺**

Соус цезарь, моцарелла, куриная грудка, ромейн, вяленые томаты и пармезан

Томаты и страчателла 285 г • **540 ₺**

Спелые томаты, моцарелла, базилик и оливковое масло

ФОКАЧЧА

FOCACCIA

Фокачча на римском тесте 175 г • **270 ₺**

Песто / Моцарелла / С розмарином и морской солью / С чесноком и пармезаном

Фокачча на тонком тесте 130 г • **195 ₺**

Песто / Моцарелла / С розмарином и морской солью / С чесноком и пармезаном

ПИЦЦА • PIZZA

Мы готовим наше тонкое и хрустящее тесто из итальянской пшеничной муки мягких сортов.
Размер пиццы традиционный (30 см)

Маргарита классическая 300 г • **390₽**

Моцарелла Фиор де латте, томатный соус и базилик

Ассорти Италии 370 г • **640₽**

Пикантная колбаска, бекон, оливки, артишоки, каперсы и томаты

Пицца с мортаделлой 320 г • **520₽**

Мортаделла с фисташками и трюфельный соус

Пицца с морепродуктами 375 г • **750₽**

Креветки, кальмары, мидии без ракушек, лосось, томлённый в белом вине и сливках шпинат

Мясная пицца «Марио» 390 г • **680₽**

Говядина, индейка, бекон, томаты и розмарин

4 сыра с грушей 410 г • **630₽**

Сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла, чеддер, мёд, грецкий орех, карамелизированная груша и листья Melissa

Пепперони 270 г • **540₽**

Саями Спьяната пиканте, томатный соус, моцарелла

БРУСКЕТТЫ МАРИО BRUSCHETTA MARIO

Брускетта с козьим сыром 75 г • **260₽**

Брускетта с горгонзолой 70 г • **260₽**

Горгонзола, апельсиновая мостарда, кресс-салат, лесной орех

Брускетта с копченым лососем 80 г • **290₽**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ SPUNTINI FREDDI

Вителло тоннато.....80 / 70 г • 590₽
Телятина су-вид, соус из тунца и каперсы

Тар-тар из тунца..... 120 г • 540₽
Томаты, каперсы, цитрусовая заправка

Карпаччо из печеного перца
с соусом Тоннато 170 г • 420₽
Запеченный перец, соус из тунца, каперсы,
укропное масло, мини-базилик, пармезан

Тар-тар из говядины с муссом
из пармезана170 г • 590₽
Каперсы, лук, соус Ворчестер, бальзамическая
заправка, соленый желток, мусс из пармезана,
хлеб, оливковое масло, кресс салат

Буррата с томатами.....270 г • 680₽
Буррата, подмаринованные томаты,
песто, руккола, оливковое масло, базиликовая соль,
мини-базилик

Буррата с пармой200 г • 790₽
Буррата, парма, вяленые томаты, руккола,
оливковое масло, базиликовая соль, фисташки

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ANTIPASTI CALDI

Фритто мисто с айоли из масла
артишоков и анчоусов105 / 30 г • 480₽
Аргентинские креветки, кальмары, мидии
и шалфей в хрустящем кляре, соус айоли

Запеченный камамбер
с пряным ягодным соусом175 г • 620₽
Ягодный соус с имбирем и розмарином,
запеченный, хрустящий жерновой хлеб

Фокачча с беконом, моцареллой
и шалфеем.....170 г • 270₽

СУПЫ • ZUPPE

Тыквенный крем-суп с крабом 280 г • 590₽
Мясо краба, тыквенные семечки, имбирь, лимонграсс

Качукко..... 400 г • 640₽
Томатный суп с морепродуктами

Томатный с сыром страчателла.....300 г • 490₽

Крем-суп из лесных грибов300 г • 490₽
Крем-суп из лесных грибов, отварные маслята, чипсы из топинамбура, лук фри, кресс салат, мускатный орех, оливковое масло, укропное масло

Куриный суп с орекьетти.....330 г • 420₽
Крепкий куриный бульон, курица и паста орекьетти

САЛАТЫ • INSALATE

Салат с теплыми баклажанами
и козьим сыром 195 г • 540₽
Шпинат, бальзамическая заправка, вяленые томаты, хрустящее киноа, кервель

Аргентинские креветки с рукколой
и муссом из пармезана125 г • 780₽
Жареные креветки, руккола с бальзамической заправкой, пармезан, вяленые томаты, фисташки, мусс из пармезана

Салат с тунцом..... 220 г • 590₽
Свежий тунец, мусс из тунца, салатные листья, вяленые томаты, куриное яйцо, картофель, анчоусное масло, цитрусовая заправка

Теплый салат с осьминогом195 г • 670₽
Осьминог, картофель, вяленые томаты, оливки таджасские, соус ситронет

Капрезе 240 г • 540₽ / 210 г • 560₽
С моцареллой Фиор де латте / с сыром страчателла

Цезарь.....200 г • 540₽ / 180 г • 590₽
Курица / креветки

Греческий салат.....200 г • 460₽

ПАСТА • PASTA

Тальолини с крабом в сливочном соусе и тремя видами икры 355 г • 1050₽

Мясо краба, томаты, икра лосося, икра палтуса, боттарга, сливочный соус с добавлением вина, анчоус

Ригатони с сахалинскими гребешками, аргентинскими креветками, вонголе и соусом биск.....345 г • 960₽

Безглютеновая паста с сахалинскими гребешками и муссом из пармезана300 г • 590₽

Паста из гречневой и амарантовой муки, грибной соус, мусс из пармезана

Тальолини Алио-Олио с креветками вонголе и боттаргой.....350 г • 610₽

Соус из оливкового масла, чеснока, перца Чили и петрушки

Аматричиана с польпетте 410 г • 640₽

Паста ригатони, итальянские фрикадельки, томатный соус, бекон, пармезан

Тальолини Карбонара 275 г • 550₽

Классическая рецептура / с добавлением сливок

Конкильоне нери с лососем и гребешком в сливочном соусе345 г • 710₽

Феттучине с курицей и сливочным песто 330 г • 580₽

Лазанья мясная с грибами.....260 г • 580₽

Черная паста с морепродуктами 310 г • 680₽

Сливочный соус, вонголе, креветки, мини-осьминоги

Фрегола с копченым лососем и сыром страчателла 290 г • 590₽

РИЗОТТО • RISOTTO

Ризотто с морепродуктами 340 г • 670₽
Креветки, кальмары, белая рыба,
цуккини, кервель

Ризотто с лесными грибами, шампиньонами
и черным трюфелем 300 г • 630₽

МЯСО И ПТИЦА CARNE E POLLAME

Говяжьи щечки с ризотто
из сельдерея 350 г • 660₽

Говядина томленая в бальзамике
с картофельным пюре 340 г • 590₽

Стейк Стриплойн из мраморной
говядины 230 / 105 г • 1 340₽

Медальоны из свиной вырезки
с пюре из топинамбура 275 г • 620₽
Свиная вырезка, пармская ветчина,
пюре из топинамбура, картофельное пюре,
грибной демиглас, луковые чипсы, маринованный
жемчужный лук

Куриная грудка с овощами 115 / 80 / 30 г • 540₽
Фасоль зелёная, помидоры черри,
томатная сальса

Стейк из грудки индейки 110 / 140 г • 560₽

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

PESCE E FRUTTI DI MARE

Осьминог с картофельным gratenом
и пряными томатами 305 г • 1200 ₺

Стейк из тунца 195 г • 840 ₺
Тунец, сливочный соус, вяленые томаты,
кресс салат

Лосось с картофельным пюре.... 120 / 170 г • 780 ₺
Соус «белое вино» с фенхелем, корн,
чипсы из сельдерея

Филе дорадо с зелеными овощами
и сливочным песто 210 г • 580 ₺
Цуккини, молодой зеленый горошек, шпинат

Мидии 630 / 20 г • 810 ₺
Соус по вкусу: сливочный с белым вином /
маринара / блю-чиз

Кальмар на гриле 275 г • 550 ₺
Соус из пармезана, вяленые томаты,
молодой зеленый горошек

ГАРНИРЫ • CONTORNI

Картофельный graten, запеченный
с пармезаном и моцареллой 180 г • 290 ₺

Картофельное пюре с пармезаном 150 г • 190 ₺

Зеленые овощи и соус песто 150 г • 190 ₺

Картофель с чесноком
и розмарином 150 г • 190 ₺

Грильятта 145 г • 290 ₺
Приготовленные на гриле болгарский перец,
цуккини и баклажаны с соусом песто

ДЕСЕРТЫ • DOLCI

«Павлова» со свежими ягодами 150 г • 450₽
Сливочный крем и клубничный соус

Яблоки с гелем из алоэ, сорбетом
и оливковым маслом «Гонелли»120 г • 290₽

Шоколадные профитроли
с соусом «Пломбир» 95 г • 330₽

Тирамису120 г • 390₽
Сыр маскарпоне, печенье савоярди
и амареттини, какао, шоколад

Чизкейк с карамелью 190 г • 390₽
Творожный мусс с карамелью и крошкой
из шоколадного печенья

Яблочный тарт120 г • 330₽
Слоеное тесто, карамелизированные
яблоки и сметанный крем

Базеликовая пана-котта 120 / 65 г • 340₽
Клубничный соус, базилик

Мороженое с теплым соусом
из ягод 50 / 100 г • 275₽

Семифредо 120 / 30 / 10 г • 360₽
Клубничный соус, домашнее мороженое,
грильяж, мелисса

Мороженое и сорбет в ассортименте ..50 г • 140₽
Ваниль / Бельгийский шоколад / Клубника /
Фундук / Зеленое яблоко и Совиньон блан /
Черная смородина

WWW.OSTERIAMARIO.RU

Доставка Mario

Мы накормим вас в наших ресторанах, у вас дома,
в вашем офисе и даже в офисе ваших партнеров.
Настоящая итальянская пицца с доставкой лично в руки —
это проще, чем кажется.

Скачай приложение Tigrus Club и получай бонусы
и специальные предложения:



Наша миссия – сохранение природных экосистем
Сибири и Дальнего Востока для спасения редких
и исчезающих видов мировой фауны.

Вы можете пожертвовать любую комфортную сумму
на спасение редких животных:

- отправив SMS на номер 3443 со словом tigrus и суммой
пожертвования (например, tigrus 100, где 100 сумма в рублях);
- обратившись к официанту;
- с помощью сайта www.tigrus-project.com,
для перехода используйте qr-code.

 @Tigrus project



Вы можете открыть ресторан Osteria Mario по франшизе
в Москве или регионах России.

Для получения подробной информации просим написать
на E-mail: franch@tigrus.com.

www.tigrus-franchise.com



Пожалуйста, оставьте свой
комментарий на сайте
www.tripadvisor.ru

