

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 ... 35 г • 130₽
	Мусс из тунца на листе ромейна 35 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₽

ФОКАЧЧА • FOCACCIA

Фокачча на римском тесте 175 г • 270₽
Песто / Моцарелла / С розмарином
и морской солью / С чесноком и пармезаном

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ SPUNTINI FREDDI

Карпаччо из лосося..... 120 г • 580₽

Лосось, апельсиновое масло, каперсы,
лук-резанец

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

Сыр страчателла с оливками
и каперсами.....70 / 15 / 15 г • 470₽

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 пармезаном...170 г • 590₽

Каперсы, лук, соус Ворчестер, желток, пармезан,
хлеб, оливковое масло, кресс салат

Буррата с томатами.....270 г • 680₽

Буррата, подмаринованные томаты,
песто, руккола, оливковое масло, базиликовая соль,
мини-базилик

Буррата с пармой.....200 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

Баклажаны Пармиджано 210 г • 490₽
Баклажаны, пармезан, моцарелла, томаты, базилик

БРУСКЕТТЫ МАРИО BRUSCHETTA MARIO

Брускетта с козьим сыром 75 г • 260₽

Брускетта с горгонзолой 70 г • 260₽
Горгонзола, апельсиновая мостарга,
кресс-салат, лесной орех

Брускетта с томатной сальсой 80 г • 250₽

Брускетта с копченым лососем 80 г • 290₽

СУПЫ • ZUPPE

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

Качукко 400 г • 640₽
Томатный суп с морепродуктами

Томатный с сыром страчателла300 г • 490₽

Риболлита с томленой говядиной ...320 г • 480₽

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 тунцом..... 220 г • 590₽

Свежий тунец, мусс из тунца, салатные листья, вяленые томаты, куриное яйцо, картофель, анчоусное масло, цитрусовая заправка

Аргентинские креветки с рукколой
и муссом из пармезана..... 125 г • 780₽

Жареные аргентинские креветки, руккола с пряной бальзамической заправкой, пармезан, вяленые томаты, фисташки, мусс из пармезана, оливковое масло

Теплый салат с осьминогом 195 г • 670₽

Осьминог, картофель, вяленые томаты, оливки таджасские, соус лимонет

Салат с теплыми баклажанами
и козьим сыром 195 г • 540₽

Шпинат, бальзамическая заправка, вяленые томаты, хрустящее киноа, кервель

Капрезе 240 г • 540₽ / 210 г • 560₽

С моцареллой Фиор де латте / с сыром страчателла

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

Курица / креветки

Салат с ростбифом..... 220 г • 540₽

Ростбиф из говядины, ромейн, фирменная заправка, вяленые томаты, пармезан

Большой зеленый салат
с пармезаном 140 г • 430₽

Цитрусовая заправка, бальзамический крем, тыквенные семечки

Греческий салат..... 200 г • 460₽

Овощи и сыр фета

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₽

ПАСТА • PASTA

Аматричиана с польпетте 410 г • 640 ₽

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

Феттучине Болоньезе 340 г • 520 ₽

Тальолини Карбонара 275 г • 550 ₽

Классическая рецептура / с добавлением сливок

Ригатони с бараниной, баклажанами
и томатным соусом 340 г • 570 ₽

Острое / не острое

Феттучине с курицей
и сливочным песто 330 г • 580 ₽

Лазанья мясная с грибами 260 г • 580 ₽

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

Соус из оливкового масла, чеснока,
перца Чили и петрушки

Конкильоне нери с лососем и гребешком
в сливочном соусе 345 г • 710 ₽

Черная паста с морепродуктами 310 г • 680 ₽

Сливочный соус, вонголе, креветки, мини-осьминоги

Тальолини с крабом
в сливочном соусе 320 г • 1 050 ₽

Мясо краба, томаты, боттарга,
сливочный соус с добавлением вина, анчоус

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

Орекьетти с креветками
и сливочным песто 320 г • 640 ₽

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

Безглютеновая паста
с сахалинскими гребешками
и муссом из пармезана 300 г • 590 ₽

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

МЯСО И РЫБА

CARNE DI PESCE

Говяжьи щечки с ризотто
из сельдерея 350 г • 660₽

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

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

Бистекка ди пеше 220 г • 610₽

Рубленый бифштекс из морепродуктов
(лосось, креветки, кальмары), соус на основе
белого вина и сливочного масла, шпинат

Осьминог с картофельным gratenom
и пряными томатами 305 г • 1200₽

Лосось с картофельным пюре.... 120 / 170 г • 780₽

Соус «белое вино» с фенхелем,
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

ГРИЛЬ • GRIGLIA

Рибай..... 350 / 40 г • 1 850 ₹

Филе миньон 200 / 40 г • 1 700 ₹

Денвер.....250 / 40 г • 1 250 ₹

Стриплойн 300 / 40 г • 1 340 ₹

Стейк из грудки индейки .. 110 / 140 г • 560 ₹

Стейки подаются без гарнира.

Вес указан в сыром виде

Куриная грудка с овощами .. 115 / 80 / 30 г • 540 ₹

Фасоль зелёная, помидоры черри,
томатная сальса

Стейк из тунца195 г • 840 ₹

Тунец, сливочный соус, вяленые томаты,
кресс салат

Кальмар на гриле275 г • 550 ₹

Соус из пармезана, вяленые томаты,
молодой зеленый горошек

Колбаски на гриле 180 / 80 г • 590 ₹

Колбаски с пармезаном и шпинатом,
перечный соус, брокколи, панагратама
из пепперони

ГАРНИРЫ • CONTORNI

Картофельный гратен, запеченный

с пармезаном и моцареллой180 г • 290 ₹

Картофельное пюре с пармезаном.....150 г • 190 ₹

Зеленые овощи и соус песто150 г • 190 ₹

Картофель с чесноком

и розмарином150 г • 190 ₹

Грильятта145 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

Мусс из черного шоколада105 г • 310₽
Воздушный десерт с крошкой
шоколадного печенья

Брусничный тарт 115 г • 360₽
Песочное тесто, кокосовый крем
с белым шоколадом

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

Горгонзола и Кьянти –
идеальная пара145 г • 260₽
Мороженое с горгонзолой и сорбет Кьянти
с вишней

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

