

OSTERIO MARIO
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ

ЧИКЕТТИ • CICCNETTI

Чикетти – небольшие, на один укус закуски, которые чаще всего подаются 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₽
	Пармская ветчина	20 г • 130₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ SPUNTINI FREDDI

Карпаччо из лосося70 / 45 г • 500₽
Лосось, апельсиновое масло, каперсы, лук-резанец

Вителло тоннато80 / 70 г • 560₽
Телятина су-вид, соус из тунца и каперсы

Тар-тар из тунца 120 г • 510₽
Томаты, каперсы, цитрусовая заправка

Тар-тар из говядины
с пармезаном 170 г • 600₽
Каперсы, лук, соус Ворчестер, желток, пармезан, хлеб,
оливковое масло, кресс салат

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

Баклажаны пармиджано 210 г • 450₽
Баклажаны, пармезан, моцарелла, томаты, базилик

Лесные грибы,
запеченные под пармезаном140 / 20 г • 440₽

Фокачча с беконом, моцареллой
и шалфеем170 г • 270₽

ПИЦЦА • PIZZA

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

Маргарита классическая300 г • 390₽
Моцарелла, томатный соус и базилик

Ассорти Италии370 г • 600₽
Пикантная колбаска, бекон, оливки,
артишоки, каперсы и томаты

Примавера360 г • 420₽
Овощи гриль, паста из баклажан,
шпинат и моцарелла

Пицца с морепродуктами375 г • 710₽
Креветки, кальмары, мидии без ракушек, лосось,
томлённый в белом вине и сливках шпинат

Мясная пицца «Марио»390 г • 620₽
Говядина, индейка, бекон, томаты и розмарин

4 сыра с грушей 410 г • 590₽
Сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла,
чеддер, мёд, грецкий орех, карамелизованная
груша и листья Melissa

Лесные грибы и индейка320 г • 460₽
Сливочно-сырный соус, лесные грибы, индейка,
петрушка, трюфельное масло

Пепперони 270 г • 530₽
Саями Спьяната пиканте, томатный соус,
моцарелла

Аль-сальмоне350 г • 600₽
Моцарелла, сливочный сыр, копченый лосось,
шпинат

Барбекю 450 г • 510₽
Курица, бекон, шампиньоны, жемчужный лук,
руккола и соус барбекю

ФОКАЧЧА • FOCACCIA

Чиабатта 65 г • 140₽

Запеченная чиабатта с чесноком и пармезаном

Фокачча на тонком тесте 130 г • 170₽

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

БРУСКЕТТЫ МАРИО BRUSCHETTA MARIO

Брускетта с козьим сыром 75 г • 240₽

Брускетта с горгонзолой 70 г • 240₽

Горгонзола, апельсиновая мостарга,
кресс-салат, лесной орех

Брускетта с томатной сальсой 80 г • 240₽

Брускетта с копченым лососем 80 г • 290₽

СУПЫ • ZUPPE

Тыквенный крем-суп
с креветками 280 г • 550₽

Качукко 400 г • 570₽

Томатный суп с муссом из феты 300 г • 450₽

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

Крем-суп из лесных грибов 300 г • 490₽

Отварные маслята, чипсы из сельдерея,
лук фри, кресс салат, мускатный орех,
оливковое масло, укропное масло

Куриный суп с орекьетти 330 г • 380₽

Крепкий куриный бульон, польпетте
из индейки, паста орекьетти

САЛАТЫ • INSALATE

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

Салат с теплыми баклажанами
и козьим сыром 195 г • 490₽

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

Теплый салат с осьминогом 195 г • 610₽

Осьминог, картофель, вяленые томаты,
оливки таджаские, соус ситронет

Капрезе 240 г • 490₽

С моцареллой Фиор ге латте

Цезарь 200 г • 490₽ / 180 г • 560₽

Курица / креветки

Салат с ростбифом 220 г • 530₽

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

Греческий салат 200 г • 440₽

Овощи и сыр фета

РИЗОТТО • RISOTTO

Ризотто с морепродуктами 340 г • 630₽

Креветки, кальмары, белая рыба, цуккини, руккола

Ризотто с лесными грибами, шампиньонами
и черным трюфелем 300 г • 430₽

ПАСТА • PASTA

Феттучине с сахалинскими гребешками,
аргентинскими креветками,
вонголе и соусом биск.....345 г • 960 ₺

Фрегола с курицей
в сливочном соусе 290 г • 610 ₺
Курица, шампиньоны, сливочно-трюфельный соус

Тальолини Алио-олио
с креветками, вонголе 350 г • 540 ₺
Соус из оливкового масла, чеснока,
перца чили и петрушки

Аматричана с польпетте 410 г • 590 ₺
Паста каламарети, итальянские фрикадельки,
томатный соус, бекон, пармезан

Феттучине Болоньезе.....340 г • 470 ₺

Ригатони с бараниной,
баклажанами и томатным соусом 340 г • 530 ₺
Острое / не острое

Тальолини Карбонара275 г • 510 ₺
Классическая рецептура / с добавлением сливок

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

Феттучине с курицей
и сливочным песто 330 г • 540 ₺

Лазанья мясная с грибами.....260 г • 540 ₺

Черная паста с морепродуктами310 г • 650 ₺
Сливочный соус, вонголе, креветки,
мини-осьминоги

Фрегола с копченым лососем
и муссом из пармезана 290 г • 590 ₺

МЯСО И ПТИЦА CARNE E POLLAME

Говяжьи щечки с ризотто
из сельдерея.....350 г • 640 ₺

Говядина томленая в бальзамике
с картофельным пюре340 г • 580 ₺

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

Медальоны из свиной вырезки
с пюре из сельдерея 120 / 60 г • 990 ₺
Свиная вырезка, бекон, пюре из сельдерея, картофельное
пюре, грибной джемглас, луковые чипсы, маринованный
жемчужный лук

Куриная грудка с овощами..... 115 / 80 / 30 г • 520 ₺
Брокколи, помидоры черри, томатная сальса

Стейк из грудки индейки.....110 / 140 г • 550 ₺

Колбаски на гриле 180 / 80 г • 610 ₺
Колбаски с пармезаном и шпинатом,
перечный соус, брокколи, панагратама
из пепперони

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ PESCE E FRUTTI DI MARE

Бистекка ди пеше.....220 г • **610 ₺**

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

Лосось с картофельным пюре... 120 / 170 г • **740 ₺**

Соус «белое вино» с фенхелем, чипсы из сельдерея

Филе дорадо с зелеными овощами и сливочным песто210 г • **560 ₺**

Цуккини, молодой зеленый горошек, шпинат

Мидии 630 / 20 г • **810 ₺**

Соус по вкусу: сливочный с белым вином / блэ-чиз

Осьминог с картофельным gratin и пряными томатами..... 305 г • **1200 ₺**

Ассорти из морепродуктов440 г • **750 ₺**

Креветки, кальмары, мидии и брокколи

Кальмар на гриле..... 275 г • **540 ₺**

Соус из пармезана, вяленые томаты, молодой зеленый горошек

ГАРНИРЫ • CONTORNI

Картофельный gratin, запеченный с пармезаном и моцареллой.....180 г • **290 ₺**

Картофельное пюре с пармезаном....150 г • **170 ₺**

Зеленые овощи и соус песто 150 г • **170 ₺**

Картофель фри с пармезаном и трюфельным ароматом..... 150 г • **170 ₺**

ДЕСЕРТЫ • DOLCI

«Павлова» со свежими ягодами 150 г • **450 ₺**
Сливочный крем, клубничный соус

Споркамус95 г • **310 ₺**

Шоколадные профитроли с соусом «Пломбир»..... 95 г • **330 ₺**

Тирамису.....120 г • **360 ₺**
Сыр маскарпоне, печенье савоярди и амареттини, какао, шоколад

Чизкейк с карамелью 190 г • **360 ₺**
Творожный мусс с карамелью и крошкой из шоколадного печенья

Мусс из черного шоколада 105 г • **290 ₺**
Воздушный десерт с крошкой шоколадного печенья

Яблочный тарт 120 г • **310 ₺**
Слоеное тесто, карамелизированные яблоки и сметанный крем

Базеликовая пана-котта 120 / 65 г • **290 ₺**
Клубничный соус, базилик

Семифредо 120 / 30 / 10 г • **330 ₺**
Клубничный соус, домашнее мороженое, грильяж, мелисса

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

