

OSTERIO MARIO

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ

ЧИКЕТТИ • CISCINETTI

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 оливки32 г • 160₽
	Маринованные артишоки.....30 г • 180₽
Сыр	Вяленые томаты.....25 г • 160₽ с пармезаном
	Горгонзола.....20 г • 140₽ и апельсиновая мостарда
	Козий сыр и груша..... 45 г • 140₽ с медом
	Пармезан с медом23 г • 140₽
Рыба	Моцарелла50 г • 170₽ и вяленый томат
	Осьминог, вяленый томат, ... 30 г • 200₽ оливки
Мясо	Мусс из тунца на ромейне35 г • 130₽
	Салями с фенхелем20 г • 130₽
	Ростбиф, пепперони-джем, ... 42 г • 140₽ каперс

ПИЦЦА • PIZZA

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

Маргарита 280 г • 550₽

Ассорти Италии 370 г • 650₽

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

С тунцом, томатной сальсой 340 г • 660₽
и руколой

Пицца с морепродуктами 375 г • 890₽

Креветки, кальмары, мидии, лосось

Пицца Три салями 290 г • 580₽

Трюфельная, пиканте, салями с фенхелем

Мясная пицца «Марио» 385 г • 690₽

Говядина, куриная грудка, бекон, розмарин

4 сыра с грушей 365 г • 690₽

Сыр с голубой плесенью, пармезан,
моцарелла, чеддер, мёд, грецкий орех, груша

Лесные грибы 310 г • 490₽

с трюфельным маслом

Пепперони 275 г • 550₽

Пицца Грильятта 365 г • 490₽

Овощи гриль, соус песто и бальзамик

РИМСКАЯ ПИЦЦА PIZZA ROMANA

Трюфельная салями.....315 г • 650₽

Сливочно-томатный соус, моцарелла,
трюфельная салями

Томаты и страчателла 330 г • 650₽

Спелые томаты, моцарелла, базилик
и оливковое масло

Креветки и цуккини.....330 г • 690₽

Сливочно-томатный соус, моцарелла,
тигровые креветки, цуккини, шпинат

БРУСКЕТТЫ МАРИО BRUSCHETTA MARIO

С томатной сальсой160 г • 450₽
и сыром Фета

С козьим сыром130 г • 450₽

С копченым лососем150 г • 520₽

ФОКАЧЧА • FOCACCIA

Фокачча на римском тесте.....175 г • 320₽

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

Фокачча на тонком тесте130 г • 220₽

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

Жерновой хлеб.....75 г • 150₽

ЗАКУСКИ • STARTERS

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Антипаста150 г • **730Р**

Ассорти итальянских закусок

Тар-тар из лосося150 г • **750Р**

Цитрусовая заправка, кунжутное масло, огурец

Вителло Тоннато130 г • **590Р**

Телятина су-вид, соус из тунца и каперсы

Опаленный свежий тунец115 г • **590Р**

с оливками и каперсами

Крем из анчоусов и чили, соус лимонет, базилик

Страчателла с оливками150 г • **590Р**

Анчоусы, каперсы, жерновой хлеб

Севиче из осьминога100 г • **650Р**

и аргентинской креветки

Спелые томаты, цитрусовая заправка

Тар-тар из говядины165 г • **650Р**

Артишоки, каперсы, маринованный лук, горчица,
бальзамическая заправка, оливковое масло, пармезан

Запеченные перцы

с сыром страчателла180 г • **480Р**

Соус ромеско, имбирное масло, базилик

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Камамбер запеченный170 г • **690Р**

С пряным ягодным соусом

Хрустящие креветки150 г • **630Р**

Айоли из масла артишоков и анчоусов

Баклажан запеченный270 г • **550Р**

Крем из феты, песто, томатная сальса

СУПЫ • ZUPPE

Тыквенный крем-суп с креветкой.... 270 г • 610₽
Тыквенные семечки, имбирь

Качукко..... 385 г • 690₽
Томатный суп с морепродуктами

Томатный с сыром страчателла 285 г • 450₽

Крем-суп из лесных грибов 280 г • 590₽

Куриный суп с сердечками 320 г • 390₽

САЛАТЫ • INSALATE

Креветки с руколой 135 г • 790₽
и пармезаном
Бальзамическая заправка, вяленые томаты,
фисташки

Салат с грушей и горгонзолой 180 г • 490₽
Салатные листья, малиновый бальзамик, орехи

Салат с тунцом..... 210 г • 560₽

Салат с теплыми баклажанами 160 г • 520₽
и козьим сыром

Теплый салат с осьминогом..... 185 г • 740₽

Капрезе 235/255 г • 580/790₽
Фиор де латте / Буррата

Цезарь..... 190/180 г • 490/690₽
Курица / Креветки

Салат с ростбифом..... 170 г • 510₽
Салатные листья, луковая заправка,
томаты, пармезан

Греческий салат..... 350 г • 490₽

ПАСТА • PASTA

Черные равиоли160 г • 720₽

с морепродуктами

Сливочный соус с белым вином и фенхелем,
соус сиронет, укропное масло

Феттучине Болоньезе 325 г • 450₽

Карбонара 270 г • 520₽

Классический рецепт / С добавлением сливок

Феттучине с курицей315 г • 520₽

И сливочным песто

Лазанья.....340 г • 580₽

Фрегола 285 г • 690₽

с копченым лососем

И сыром страчателла

Конкильоне нери с креветками.....240 г • 790₽

И сливочным песто

Черная паста с морепродуктами..... 325 г • 690₽

РИЗОТТО • RISOTTO

Ризотто с морепродуктами320 г • 710₽

Креветки, кальмары, белая рыба, цуккини, кервель

Ризотто с лесными грибами.....300 г • 620₽

Трюфельный соус

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

PESCE E FRUTTI DI MARE

Палтус с соусом “Аква Пацца” 220 г • 890₽
и картофелем

Томатный соус, оливки, каперсы, томаты, базилик,
анчоусы, лимонет

Окунь с ризотто из булгура, 200 г • 610₽
цуккини и сельдерея

Судак с картофельным 200 г • 620₽
пюре

С грибным демигласом и шампиньонами

Мидии в сливочном соусе 300/40 г • 790₽
с белым вином и анчоусами

Жерновой хлеб, петрушка, соус лимонет

Мидии в соусе Горгонзола 300/40 г • 790₽

Жерновой хлеб

Гребешки с цветной капустой 200 г • 690₽

И трюфельным маслом

Лосось 105/145 г • 1100₽

Соус «белое вино» с фенхелем
и картофельное пюре

МЯСО И ПТИЦА CARNE E POLLAME

Говяжьи щечки300 г • 690₽
С ризотто из булгура и сельдерея

Утиная ножка конфи..... 250 г • 690₽
С картофельным gratenом и грибным соусом

Бифштекс из говядины320 г • 690₽
Картофельное пюре, шпинат, перечный соус с пармезаном

Стейк Рибай.....350/40 г • 1900₽
Вес указан в сыром виде

Куриная грудка..... 110/110 г • 540₽
Зеленые овощи, соус песто, соус лимонет

Говядина.....340 г • 590₽
томленая в бальзамике
Картофельное пюре

ОВОЩИ • VERDURA

Картофельный graten..... 160 г • 290₽
Пармезан и моцарелла

Картофельное пюре.....150 г • 230₽
С пармезаном

Зеленые овощи и соус песто150 г • 230₽

Цветная капуста..... 240 г • 350₽
с соусом из горгонзолы

Грильятта145 г • 320₽

ДЕСЕРТЫ • DOLCI

«Павлова» с ягодами 150 г • 490₽

Тирамису..... 120 г • 390₽

Чизкейк с карамелью 190 г • 480₽
и свежими ягодами

“Горгонзола и кьянти” 100 г • 390₽
- идеальная пара
Карамелизированные кедровые орехи, мелисса

Мильфей 150 г • 390₽
Ганаш из белого шоколада, манго, малина

Яблочный тарт..... 120/50 г • 420₽
Карамелизированные яблоки,
слоеное тесто, ванильное мороженое

Базеликовая панна-котта 110/55 г • 390₽
Клубничный соус и базилик

Семифредо 155 г • 290₽

Мороженое и сорбет 50 г • 190₽
Ваниль / Бельгийский шоколад /
Клубника / Манго

TIGRUS PROJECT

Идея помощи амурским тиграм - уникальным животным России, появилась у основателей холдинга «Тигрус» - Хенрика и Юлии Винтер около 15 лет назад.

С этой концепцией началась успешная история холдинга «Тигрус» - компании с благотворительной миссией, в которой часть заработанных средств используется в помощь дикой природе.

С 2018 года идея переросла в создание Благотворительного Фонда «Тигрус» с масштабными проектами по сохранению экосистемы Сибири и Дальнего Востока России.

ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ?

ПОМОГАЕМ

Поддержка и увеличение кормовой базы

ЗАЩИЩАЕМ

Помощь в проведении охранных мероприятий

ОБУЧАЕМ

Проведение экологического просвещения местных жителей, гостей ресторанов и участников фонда

ИЗУЧАЕМ

Мониторинг и изучение совместно с сотрудниками природоохранных территорий



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.



WWW.OSTERIAMARIO.RU

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 и 2gis.ru



Новый банкетный зал Osteria Mario!
Вместимость до 80 человек, диодный экран,
световое и звуковое оборудование.

Подобную информацию вы можете узнать,
перейдя по qr- code

