

OSTERIO MARIO

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

ЧИКЕТТИ

| | |
|------------------------------------|-------------|
| СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ | 32 г • 195₽ |
| МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ | 30 г • 185₽ |
| ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ С ПАРМЕЗАНОМ | 25 г • 185₽ |
| ГОРГОНЗОЛА И АПЕЛЬСИНОВАЯ МОСТАРДА | 20 г • 195₽ |
| ПАРМЕЗАН С МЁДОМ | 23 г • 185₽ |
| ОСЬМИНОГ, ВЯЛЕННЫЙ ТОМАТ, ОЛИВКИ | 30 г • 220₽ |
| МУСС ИЗ ТУНЦА НА РОМЕЙНЕ | 35 г • 220₽ |
| ТРЮФЕЛЬНАЯ САЛЯМИ | 20 г • 220₽ |
| ПАРМА | 20 г • 270₽ |

ПИЦЦА

| | |
|---|--------------|
| ПЕППЕРОНИ | 275 г • 770₽ |
| АССОРТИ ИТАЛИИ | 370 г • 790₽ |
| Пикантная колбаска, бекон, оливки, артишоки, каперсы и томаты | |
| ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ | 375 г • 930₽ |
| Креветки, кальмары, мидии, лосось | |
| МЯСНАЯ ПИЦЦА «МАРИО» | 385 г • 860₽ |
| Говядина, куриная грудка, бекон, розмарин | |
| ПАРМА, СТРАЧАТЕЛЛА И РУККОЛА | 360 г • 970₽ |
| С ТУНЦОМ, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И РУККОЛОЙ | 340 г • 690₽ |
| 4 СЫРА С ГРУШЕЙ | 365 г • 880₽ |
| Сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла, чеддер, мёд, грецкий орех, груша | |
| ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ | 310 г • 630₽ |
| МАРГАРИТА С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ | 290 г • 670₽ |

ФОКАЧЧА

| | |
|---|--------------|
| ФОКАЧЧА НА РИМСКОМ ТЕСТЕ | 175 г • 400₽ |
| С песто / С розмарином и морской солью / С чесноком и пармезаном / С моцареллой | |
| ФОКАЧЧА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ | 130 г • 380₽ |
| С песто / С розмарином и морской солью / С чесноком и пармезаном / С моцареллой | |

РИМСКАЯ ПИЦЦА

| | |
|---|--------------|
| ВЕТЧИНА И ГРИБЫ | 385 г • 780₽ |
| Моцарелла, Чеддер, ветчина из индейки, шампиньоны, сливочно-томатный соус | |
| КУРИЦА, БРОККОЛИ И ГОРГОНЗОЛА | 370 г • 740₽ |
| Моцарелла, сливочный соус | |
| КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ И ШПИНАТ | 350 г • 980₽ |
| Моцарелла, сливочный соус | |
| ТРЮФЕЛЬНАЯ САЛЯМИ | 315 г • 790₽ |
| Моцарелла, сливочно-томатный соус | |
| ТОМАТЫ И СТРАЧАТЕЛЛА | 330 г • 760₽ |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|--------------|
| КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ | 150 г • 870₽ |
| Трюфельный понзу, каперсы, маринованный лук, руккола | |
| СТРАЧАТЕЛЛА С ОЛИВКАМИ И ПАРМОЙ | 160 г • 850₽ |
| Каперсы, соус ситронет, зерновой хлеб | |
| КРАБ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ | 240 г • 980₽ |
| Трюфельная заправка, айоли из артишоков | |
| ВИТЕЛЛО ТОННАТО | 130 г • 770₽ |
| Телятина су-вид, соус из тунца и каперсы | |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|--------------|
| КАМАМБЕР ЗАПЕЧЁННЫЙ | 170 г • 890₽ |
| С пряным ягодным соусом | |
| ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ | 150 г • 760₽ |
| Айоли из масла артишоков | |
| ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН | 270 г • 750₽ |
| Крем из пармезана, песто, томатная сальса | |

БРУСКЕТТЫ МАРИО

| | |
|---|--------------|
| КОЗИЙ СЫР | 130 г • 570₽ |
| КРАБ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ И САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ | 160 г • 870₽ |
| ТОМАТНАЯ САЛЬСА И КРЕМ ИЗ ПАРМЕЗАНА | 160 г • 560₽ |
| КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ | 150 г • 750₽ |

СУПЫ

| | |
|---|--------------|
| КАЧУККО | 385 г • 790₽ |
| Томатный суп с морепродуктами | |
| ТОМАТНЫЙ СУП | 285 г • 720₽ |
| Со страчателлой | 315 г • 870₽ |
| С крабом и страчателлой | |
| КРЕМ-СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ | 280 г • 660₽ |
| КУРИНЫЙ СУП | 320 г • 580₽ |
| С лапшой, куриным филе, куриными сердечками | |

САЛАТЫ

| | |
|---|--------------|
| С ТУНЦОМ | 210 г • 840₽ |
| С ТЁПЛЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ | 180 г • 750₽ |
| ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ | 185 г • 800₽ |
| ЦЕЗАРЬ С КРАБОМ | 195 г • 980₽ |
| ЦЕЗАРЬ | 215 г • 820₽ |
| Курица | 205 г • 870₽ |
| КРЕВЕТКИ | |
| КАПРЕЗЕ | 235 г • 770₽ |
| Фиор де латте | 255 г • 890₽ |
| БУРРАТА | |
| С РОСТБИФОМ | 170 г • 770₽ |
| Салатные листья, луковая заправка, томаты, пармезан | |
| ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ | 350 г • 770₽ |

ОВОЩИ

| | |
|----------------------------|--------------|
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 150 г • 320₽ |
| С пармезаном | |
| ЗЕЛЁНЫЕ ОВОЩИ И СОУС ПЕСТО | 150 г • 310₽ |
| ЦВЕТНАЯ КАПУСТА | 240 г • 410₽ |
| С соусом из горгонзолы | |

ПАСТА

| | |
|--|---------------|
| ЧЁРНЫЕ РАВИОЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ | 160 г • 890₽ |
| Сливочный соус с белым вином и фенхелем, соус ситронет, укропное масло | |
| ПАСТА КАЛАМАРЕТТИ | 320 г • 1350₽ |
| С осьминогом, мидиями и томатным соусом | |
| ФРЕГОЛА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ | 285 г • 840₽ |
| И сыром страчателла | |
| ЧЁРНАЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ | 325 г • 950₽ |
| РИГАТОНИ С БАРАНИНОЙ | 330 г • 790₽ |
| Баклажаны и томатный соус | |
| БОЛОНЬЕЗЕ | 325 г • 760₽ |
| КАРБОНАРА | 270 г • 810₽ |
| Классический рецепт / С добавлением сливок | |
| ФЕТТУЧИНЕ С КУРИЦЕЙ | 315 г • 820₽ |
| И сливочным песто | |
| ЛАЗАНЬЯ | 350 г • 850₽ |
| Соус с лесными грибами | |

РИЗОТТО

| | |
|---|---------------|
| С КРАБОМ | 290 г • 1090₽ |
| Со сливочным соусом, креветочным маслом и вялеными томатами | |
| С МОРЕПРОДУКТАМИ | 310 г • 890₽ |
| С томатным соусом | |
| С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ | 300 г • 820₽ |
| С трюфельным соусом | |

МЯСО И ПТИЦА

| | |
|---|------------------|
| БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ | 320 г • 910₽ |
| Картофельное пюре, шпинат, перечный соус с пармезаном | |
| УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ | 270 г • 1040₽ |
| С картофельным пюре и бальзамическим соусом | |
| ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ | 300 г • 1020₽ |
| С ризотто из булгура и сельдерея | |
| СТЕЙК РИБАЙ | 350/40 г • 2340₽ |
| Вес указан в сыром виде | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА | 110/110 г • 770₽ |
| Зелёные овощи, соус песто, соус ситронет | |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

| | |
|--|-------------------|
| ПАЛТУС С БРОККОЛИ | 220 г • 890₽ |
| Крем из пармезана, песто, оливки | |
| ГРЕБЕШКИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ | 200 г • 910₽ |
| И трюфельным маслом | |
| ЛОСОСЬ | 105/145 г • 1340₽ |
| Соус «белое вино» с фенхелем и картофельное пюре | |
| МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С БЕЛЫМ ВИНОМ | 500/40 г • 1060₽ |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|-----------------|
| «ПАВЛОВА» С ЯГОДАМИ | 150 г • 670₽ |
| ТИРАМИСУ | 120 г • 550₽ |
| ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ | 190 г • 620₽ |
| ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ | 120/50 г • 480₽ |
| Карамелизированные яблоки, слоеное тесто, ванильное мороженое | |
| БРУСНИЧНЫЙ ТАРТ | 115 г • 540₽ |
| Песочное тесто, кокосовый крем, белый шоколад | |
| БАЗИЛИКОВАЯ ПАННА-КОТТА | 110/55 г • 490₽ |
| Клубничный соус и базилик | |
| МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ | 50 г • 230₽ |
| Ваниль / Бельгийский шоколад / Клубника / Манго | |

ПОМОГИ НАМ
СОХРАНИТЬ ПРИРОДУ



Данное меню является рекламным материалом. С полным меню вы можете ознакомиться в уголке потребителя