

ЕДА

ПРОВКА

на цветном

11.00 до 16.00
на все блюда из меню
по будням скидка
20%

СЕГОДНЯ

У нас есть **МИДИИ (КОЦЕ)** и **РАКУШКИ (ВОНГОЛЕ)**
(минимальный заказ 300 г.)

по вашему желанию мы можем приготовить **COTE** или **ПАСТУ**.

Мидии (300 г)	1050
Вонголе (300г)	1990

Боттарга сардинской кефали 1 г	80
<i>Bottarga di muggine sarda</i>	
Черный трюфель из Тосканы 1 г	170
<i>Tartufo nero</i>	

Черная осетровая икра
мы подаем икру в оригинальной стеклянной банке (50 г) 3900
(мы можем предложить икру в качестве закуски, а также приготовить с ней пасту или ризотто)
Caviare nero: antipasto dello zar o tagliolini al burro o risotto in bianco

ЗАКУСКИ

Итальянские оливки	250
<i>Olive</i>	
Брускетта с помидорами	510
<i>Bruschetta con pomodoro</i>	
♦ Вителло тоннато	550
<i>Vitello tonnato</i>	
Мясное карпаччо	650
<i>Carpaccio di carne</i>	
Брускетта с бурратой и анчоусами	650
<i>Bruschetta con burrata e acciughe</i>	
Карпаччо из дальневосточного гребешка с боттаргой сардинской кефали	990
<i>Carpaccio di pettine e bottarga</i>	
Тартар из свежего тунца	990
<i>Tartar di tonno</i>	
Тартар из мраморной говядины "Блэк Ангус" два стиля	990
<i>Carne crudo di Angus 2 gusti</i>	
Закуска из мясных деликатесов D.O.P. «Del Cavaliere» (сялями с трюфелем, брезаола, ветчина Антонио, коппа, рукола, артишоки в масле, вяленые помидорини) D.O.P. Antipasto «Del Cavaliere»	
маленькая (на одну персону)	990
большая (на компанию 2-3 чел.)	2670

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Цветная капуста запеченная с соусом из анчоусов	420
<i>Cavolfiore al forno con salsa di acciughe</i>	
Артишоки на сковороде	720
(мы можем добавить в это блюдо пармезан) <i>Carciofi (in padella)</i>	
♦ Пармиджана из баклажанов	750
<i>Parmigiana di melanzane</i>	
Хрустящие морепродукты	1450
<i>Fritto misto</i>	

САЛАТЫ

Салат со свеклой, рикоттой и горгонзолой	650
<i>Insalata con barbabietola e gorgonzola</i>	
Салат с индейкой и гранатом	690
<i>Insalata di tacchino e melograno</i>	
Теплый салат с бататом и кроликом	790
<i>Insalata tiepida con patate dolci e coniglio</i>	
Салат с телятиной	790
<i>Insalata di vitello</i>	
Салат с тунцом «Конфи»	950
<i>Insalata con tonno «Confit»</i>	
Капрезе буррата	1250
<i>Caprese di burrata</i>	
Салат с камчатским крабом, авокадо и грейпфрутом	1350
<i>Insalata di granchio kamchatka</i>	
Салат с осьминогом	1650
<i>Insalata di polpo</i>	

СУПЫ

Куриный суп с домашней пастой	450
<i>Zuppa di pollo con pasta fresca</i>	
Томатный крем-суп	450
<i>Zuppa di pomodoro</i>	
Аньолини в бульоне	590
<i>Agnolini in brodo</i>	
Холодный суп с пармской ветчиной и бурратой	590
<i>Zuppa fredda con prosciutto di parma e burrata</i>	
Средиземноморская рыбная похлебка	1290
<i>Zuppa del pescatore</i>	

Мы печем ржаной хлеб на особой закваске	250
<i>Pane di segale</i>	

♦ ПИЦЦА

Фокачча	350
<i>Focaccia</i>	
Маргарита	550
<i>Margherita</i>	
С лесными грибами и ветчиной	650
<i>Con funghi di bosco e spalla cotta di S.Secondo</i>	
С рикоттой и шпинатом	750
<i>Ricotta e spinaci</i>	
Четыре сыра	750
<i>Quattro formaggi</i>	
Пицца с салями	790
<i>Salami</i>	
С моцареллой	790
<i>Mozzarella</i>	
Пицца неаполитана с лососем	990
<i>Pizza napoletana con carpaccio di salmone</i>	
С артишоками и пармской ветчиной	1150
<i>Carciofi e prosciutto di Parma</i>	
Пицца с морепродуктами	1250
<i>Frutti di mare</i>	
С черным трюфелем	1990
<i>Tartufo nero</i>	
Сладкая пицца с Нутеллой и орехами	550
<i>Dolce pizza con nutella e noci</i>	

Можем предложить вам к любой пицце

Руккола	350
<i>Rucola</i>	
Пармская ветчина	550
<i>Prosciutto di Parma</i>	

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ,

что кухня ресторана принимает заказы до **23:45**. Бар работает до **01:00**

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

◆ Тальолини с цукини и креветками <i>Tagliolini con zucchini e gamberi</i>	650
Римская паста* <i>Cacio e pepe</i>	690
Тортелли с рикоттой и шпинатом <i>Tortelli con ricotta e spinaci</i>	690
Спагетти с соусом песто* <i>Spaghetti al pesto</i> <i>(для гурманов и любителей мы можем добавить в эту пасту сардинскую боттаргу)</i>	750
Тальятелле с кроликом <i>Tagliatelle con coniglio</i>	750
Лингвини с тунцом и баклажанами <i>Linguini con tonno e melanzane</i>	850
Паста с сардинами <i>Pasta con le sarde</i>	850
Равиолони с сыром робиола и белыми грибами <i>Ravioloni con formaggio e funghi porcini</i>	850
◆ Мальтальяти с рагу из утки <i>Maltagliati con ragu d'Anatra</i>	850
Макарончини с камчатским крабом <i>Macaroncini con granchio Kamchatka</i>	990
Тальолини с чернилами каракатицы и красной икрой <i>Tagliolini neri con caviale rosso</i>	990
Тортелли с бурратой и черным трюфелем <i>Tortelli con burrata e tartufo nero</i>	1350
Спагетти фрутти ди маре* (королевские и тигровые креветки, кальмары, каракатица, мидии) <i>Frutti di mare in podella</i>	1990

* Что касается фабричной пасты – мы используем пасту исключительно из Граньяно

РИЗОТТО

Финанцера (мое любимое северное ризотто с куриной печенью) <i>Finanzera</i>	750
Ризотто с щечками телянка <i>Risotto con guance di vitello brasato</i>	950
Ризотто алла маринара <i>Risotto alla marinara</i>	1350

МЯСО

Стейк Рибай на углях (на 2-3 человека) цена за 100 г. <i>Ribeye bistecca</i>	650
Цыпленок алла дьявола <i>Polletto alla diavola</i>	690/1090
Рагу из телятины с артишоками (Спеццатино) <i>(с картофельным пюре или гречкой с пармезаном)</i> <i>Spezzatino di vitello con carciofi</i>	850
Рубленый стейк по-деревенски <i>Bistecca di carne trita</i>	890
Наш фирменный бургер <i>Burger</i>	890
Утиная ножка «Конфи» <i>Anatra «Confit»</i>	980
◆ Аросто ди вителло <i>(запеченная телятина с картофельным пюре и черным трюфелем)</i> <i>Arrosto di vitello</i>	990
Печень кролика с пюре из пастернака <i>Fegato di coniglio con pure di pastinaca</i>	990
Стейк из мраморной говядины на гриле (250 г) <i>Filetto di manzo</i>	2500
Томленая в печи лопатка молочного австралийского ягненка (на 2-3 человека) <i>Spalla di agnello</i>	3900

РЫБА

Треска запеченная с оливками и томатами <i>Merluzzo stufato con olivo e pomodoro</i>	990
Лосось на гриле <i>Salmone grigliato</i>	1150
Сибас аль аква пацца <i>Branzino al aqua pazza</i>	1290
◆ Стейк из свежего тунца на гриле <i>Tonno grigliato</i>	1490
Сибас запеченный с морепродуктами <i>Branzino al cartoccio</i>	1980
Осьминог по-сицилийски <i>(мы готовим это блюдо острым и подаем на сковородке)</i> <i>Polpo Siciliano (in padella)</i>	1990

С удовольствием предложим вам следующие гарниры:

Гречка с пармезаном – 300 <i>Grano saraceno con parmigiano</i>	Картошка по-деревенски – 250 <i>Patate con rosmarino</i>
Пюре картофельное – 300 <i>Pure di patate</i>	Салат из помидоров с красным луком – 390 <i>Insalata con pomodoro fresco</i>
Микс салатных листьев – 350 <i>Insalata mista</i>	Овощи на гриле – 590 <i>Verdure grigliate</i>

ПОЗДРАВЛЯЮ МОЮ ЛЮБИМУЮ МАРКУ СПОРТИВНЫХ АВТОМОБИЛЕЙ PORSCHE С 70-ЛЕТИЕМ!



Первый автомобиль под маркой Porsche был зарегистрирован 8 июня 1948 года: это был 356 «№ 1» Roadster. Эта дата считается днем рождения Porsche.

Арам Мнацаканов



Дорогие мои гости.

Буду бесконечно благодарен вам за соблюдение нескольких простых правил этого ресторана:

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню

Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе и для курения электронных сигарет. Курение возможно только в специально оборудованной зоне рядом с баром

Никакой личной охраны в обеденном зале ресторана и баре

Если вы решили посетить наш ресторан вместе с детьми, то они должны вести себя как взрослые

Никаких домашних животных

Мы не приветствуем разговоры по мобильным телефонам в обеденных залах ресторана и просим вас перевести звонки в беззвучный режим

Мы не закрываем наш ресторан для проведения банкетов и корпоративных праздников

Спасибо за понимание. Искренне ваш, Арам Мнацаканов.

С радостью отвечу на все ваши вопросы лично:
aram_probka@mail.ru

Мой Instagram
[aram_probka](https://www.instagram.com/aram_probka)

Концепт-шеф – Арам Мнацаканов

Шеф-повар – Алексей Поляков

Управляющий – Роман Мадатов

◆ – Эти блюда мы рекомендуем заказывать, если у вас мало времени на обед Мы принимаем к оплате исключительно российские рубли или банковские карты

В процессе приготовления продукции общественного питания на нашем предприятии не применялись витамины, макро- и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, подаваемых в нашем ресторане, их весу и раскладке, предлагаемых в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.



www.probka.org

www.facebook.com/ProbkaNaTsvetnom

www.instagram.com/probkanatsvetnom