



### КАММБЕР ГРИЛЬЯТА

Игра контрастов – нежного вкуса запечённой головки сыра и свежей клубники с мёдом. На бжж-вокале – сливочно-цитрусовый соус с бальзамико и булочки крешентини.

635 руб.

### СИНБОРА ГОРГОНЗОЛА С ТРУШЕЙ

Половинки груши, запечённые с горгонзолой и креветками под сыром моцарелла. Устав от папарацци, расположились на подушке из рукколы с малиновым соусом.

395 руб.



### КРЕП С МАСКАРПОНЕ И РИКОТТОЙ

Домашние блинчики с воздушной начинкой из маскарпоне и рикотты. Подаются с клубничным соусом и мятой.

325 руб.

### АЛЬПИЙСКИЙ РАКЛЕТ

Обжаренный картофель, руккола и головная звезда – расплавленный сыр Раклет, который официант эффектно срезает на блюде прямо у вас на глазах. Картофель, руккола, черри / 695



**КАПРИЗЫ КАПРЕЗЕ**  
 Две легенды на одной сцене. Башня из моцареллы и спелых помидоров на пицце с рукколой, вяленьими томатами и соусом песто.  
 495 руб.

**ХЛЕБА И ЗРЕЛИЩ**  
 Сырный крем-суп с орегано и картофельными чипсами. Покоряет в тарелке / 345  
 в хлебе / 499

**ПАСТА С ШУМОМ МОРЯ**  
 Паста с кальмарами, брокколи, томатами и кедровыми орешками в томатном соусе с рикоттой, запечённая в печи под слоем пармезана и моцареллы.  
 Можно заказать на двоих.  
 595 руб.

**КВАРТЕТ ГУРМЭ**  
 Моцарелла фиор ди latte, копчёная окорокца, благородная горгонзола и пикантный пармезан. Плюс соус с трюфелем и грецкие орехи.  
 695 руб.

**КАМАМБЕР & КАРТОФЕЛЬ & ГОЛУБОЙ СЫР**  
 Сливочная симфония камамбера, томлёного с мятым картофелем. Немного остроты голубого сыра – и новый хит готов.  
 435 руб.

