

parisieco.com
+7 (495) 132-51-05



CUCINIAMO CON L'ITALIA NEL CUORE
E L'AMORE PER IL POPOLO CHE CI OSPITA.
NON ABBIAMO ALTRI SEGRETI

Готовим с Италией в сердце и с любовью
к людям и стране, которая нас приняла.
Других секретов нет

 **ALTAGAMMA**
by Parisi&Co



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясо и рыбу для наших блюд мы закупаем у тщательно отобранных локальных поставщиков

Котолетта из каре телятины 320 гр (телятина, помидоры черри, рукола, пармезан, перец, ол. масло)	2350	Кальмар алла Путанеска 320 гр (кальмары Лолиго, оливки таджаски, помидоры черри, лук шалот, чеснок, каперсы, базилик, орегано, чиабатта, соус даттерини, вино, ол. масло)	1500
Сальтимбocca по-римски 300 гр (говядина, прошутто крудо, шалфей, соус демиглас, масло сливочное)	1450	Вырезка 5 перцев 310 гр (говяжья вырезка, соус демиглас, шпинат, сливки, специи смесь 5 перцев, сл. масло)	3500
Дорадо ин Карроца 300 гр (филе дорадо, скаморца, пармезан, рагу томатное, провола, базилик, соус песто ол. масло)	2250	Сибас алла муньяйа 550 гр (филе сибаса, лимон, картофельное пюре, лук сибует, ол. масло)	2750

ГРИЛЬ И ГАРНИРЫ

Подаётся с чесноком, обжаренным на гриле, помидорами черри конфи, солью, маслом и ароматическими травами

Антрекот из говядины 200 гр	2250	Картофельное пюре 200 гр	350
Каре ягнёнка 100 гр	1250	Спаржа на гриле 150 гр	1450
Филе из говядины 100 гр	3300	Тушёный шпинат 150	650
Цыплёнок на мангале 450 гр	1500	Карпаччо из цукини на гриле 150 гр	500
Дорадо 100 гр	680	Картофель в духовке 200 гр	350
Кальмары Лолиго 100 гр	900	Картофель фри 200 гр	350
Сибас дикий филе 100 гр	2200		
Креветки на гриле 100 гр	790	*Уточните у официанта о блюдах Special	

ДЕСЕРТЫ

Ром-баба по-неаполитански 220 гр	650	Сицилийское канноло 45 гр	200
Тирамису классический 200 гр	750	Мороженое в ассортименте 60 гр (ванильное, клубничное, лимонное, Нутелла)	450
Профитроли шоколадные 3 шт 250 гр	800	Десерт манго 120 гр	1200
Крем-карамель 170 гр	650	Мусс из шоколада и горгонзолы с грушевым конфитюром 100 гр	650
Лимон сорренто 100 гр	700		

Творческая свобода – неизменная составляющая нашей кухни: Алессандро Симиоли и Александр Слуту рассказывают о средиземноморской кухне без границ и шаблонов. Их “Napoletanità” проявляется не в том, что они переносят Неаполь на тарелку, а в том, что они рассуждают, думают и творят, сохраняя связь с родной землёй и вплетая в неё свой жизненный опыт.

Неаполь всегда в



Все цены указаны в рублях

МОРЕ

КАННЕЛЛОНИ С КРЕВЕТКАМИ
красные креветки, рикотта, чёрная икра, водоросли Вакамэ, ол. масло
150 гр

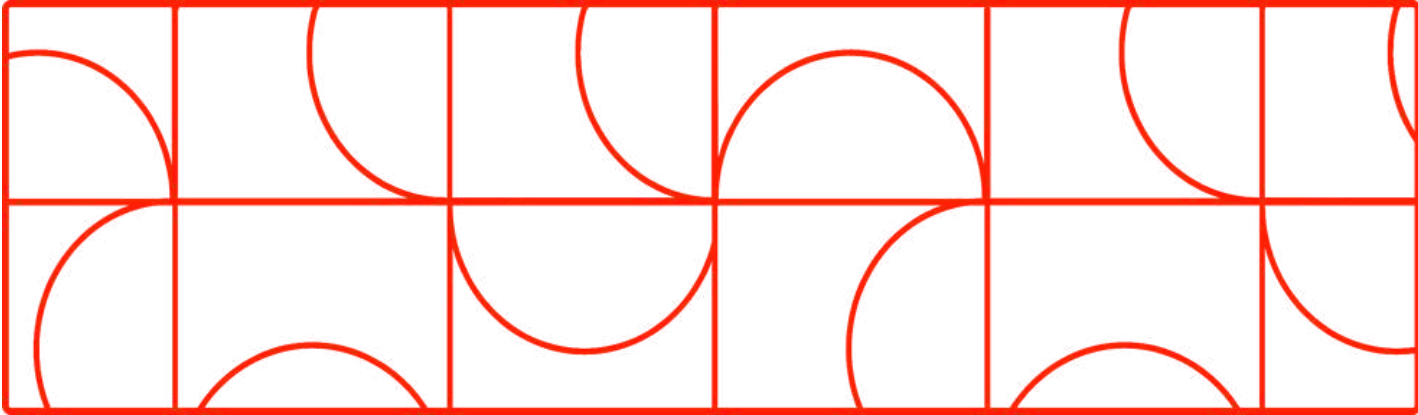
РАВИОЛЛО МОРСКАЯ КАРБОНАРА
пекорино романо, кальмары Лолиго, икра морских ежей, куриное яйцо, паста фреска, сл. и ол. масла
170 гр

MONK FISH
филе морского чёрта, бобы чина, панчетта, чеснок, розмарин, ол. масло
150 гр

ЛИМОННОЕ ФРУТТИНИ
десерт
100 гр

7500

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта



ПИЦЦА

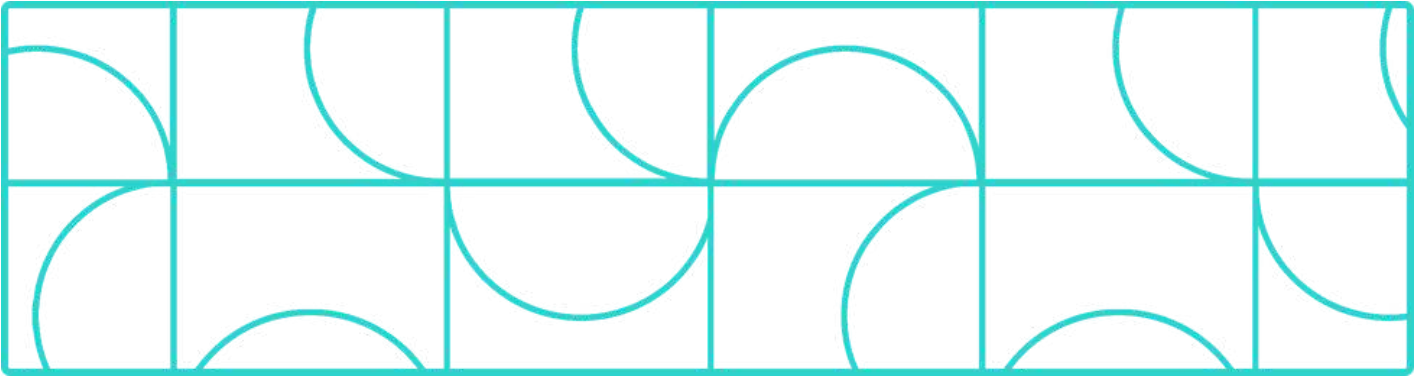
Медленное созревание теста продолжительностью не менее 48 часов делает нашу пиццу ароматной и легкоусвояемой

Буфалина 450 гр (моцарелла буфалина, помидоры Сан Марцано, пармезан, базилик, ол. масло)	900	Тереза 530 гр (рагу из баклажанов, качиорикотта, провола, базилик, ол.масло) * 15% от продажи этой пиццы будут переданы в благотворительный фонд поддержки детей и семей "Тереза"	1350
Индьяволата 450 гр (помидоры пелати, моцарелла, спьяната пикантная, оливки таджаски, базилик, ол. масло)	1200	Маринара сбальята 500 гр (помидоры Сан-Марцано, страчателла, анчоусы, оливки таджаски, каперсы, базилик, орегано, чеснок, ол. масло)	1350
Маэстро Казаро 3.0 450 гр (моцарелла, горгонзола, провола, мусс из рикотты, пармезан, орегано)	1250	А'Росса 530 гр в честь тёти Аннамария (помидоры пелати, моцарелла, чильеджине, прошутто крудо, пармезан,базилик, ол. масло)	2000
Кор-а-Кор 550 гр (помидоры пелати, моцарелла, прошутто котто, жареные шампиньоны, артишоки, оливки таджаски, орегано, базилик, ол. масло)	1450	Сфициоза 500 гр (моцарелла, вяленые помидоры, буррата, острый соус сфициоза, рукола, слайсы пармезана, базилик, ол. масло)	1150
Манья-Манья 550 гр (провола, моцарелла, мортаделла, страчателла, фисташковая паста, помидоры черри полувяленые, фисташковая пудра, базилик, ол. масло)	1690	Аврора 390 гр (моцарелла, прошутто крудо, пармезан, базилик, ол. масло)	1900
Скуниццо (Кальцоне) 500 гр (помидоры пелати, моцарелла, рикотта, пармезан, прошутто котто, салями наполи, базилик, ол. масло)	1100	Фокачча с пармезаном 200 гр	550
Реджинелла 3.0 480 гр (моцарелла, брезаола, рукола, пармезан, апельсин, оливки таджаски, тыквенные семечки, артишоки, салат корн, ол. масло)	2100	Фокачча с розмарином 180 гр	250
		Фокачча с черри 210 гр	500

ПАСТА И СУПЫ

Зелёный минестроне 270 гр (брокколи, спаржа, горошек стручковый, цукини, сельдерей, лук)	700	Ньокки по-соррентийски 320 гр (ньокки, томатный соус, моцарелла, пармезан, базилик, ол. масло)	790
Суп из свежих томатов со страчателлой 350 гр (помидоры, страчателла, соус песто, базилик, чеснок, ол. масло)	1250	Равиолоне капрезе 300 гр (равиолоне, помидоры черри, качиорикотта, базилик, ол. масло)	990
Луковый суп с говядиной 370 гр (лук, говядина, скаморца, чиабатта, пармезан)	950	Ризо аль сальто 300 гр (рис, мидии, вонголе, креветки лангустины, помидоры черри, ол. масло)	1900
Скьяфоне ай 3 помодори 350 гр (паста, пармезан, провола, помидоры черри, томатное рагу, базилик, ол. масло)	1450	Тритоне ала путтанеска 360 гр (паста, тунец в масле, боттарга из тунца, лук, оливки таджаски, базилик, томаты Даттерини, чеснок, каперсы, ол. масло)	1750
Ризотто триколор 250 гр (рис, креветки, кефир, базилик, провола, соус песто, соус маринара)	2500	Трофьетте с сибасом и лимоном 350 гр (паста, сибас дикий, чеснок, пармезан, петрушка, ол. масло, сл. масло)	2900
Лингвини алле вонголе с боттаргой 270 гр (лингвини, вонголе, боттарга из тунца, помидоры черри, чеснок, ол. масло)	1990		

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта



ФРИТЮР И ЗАКУСКИ

Эмблемой неаполитанского street food является знаменитое *cioppo fritto*

Зелёные оливки 50гр	300	Панцеротти 2шт 250/50 гр	550
Вяленые помидоры 50гр	450	Моцарелла по-милански 250 гр	1200
Артишоки в масле 50гр	350	Картофельные крокеты со шпеком 200 гр	650
Брускетта с помидорами и страчателлой 230 гр (чиабатта, помидоры, страчателла, базилик)	750	Аранчелла с креветками и лимоном 290 гр	950
Вителло тоннато 130 гр (телятина, огурцы маринованные, каперсы, помидоры, соус вителло тоннато, ол. масло)	850	Буррата фритта 360 гр	1350
Моцарелла буфалина с томатами 350 гр (моцарелла буфалина, помидоры, базилик, орегано, томаты вяленые, ол. масло)	1450	Пармиджана из баклажанов 250 гр	950
Тар-тар из говядины 300 гр (говяжья вырезка, каперсы, огурцы маринованные, лук шалот, куриный желток, картофельные чипсы, горчица зернистая, петрушка, ол. масло, хлеб тартин)	1200	Фритто мисто из мореродуктов 200 гр (кальмары Лолиго, креветки красные, барабулька, картофельные чипсы, лимон)	1850
Карпаччо из осьминога с томатной сальсой 350 гр (осьминог, помидоры, лук зелёный, салат микс, уксус винный, масло зелёное с петрушкой)	3000	Фритто мисто 400 гр (аранчелла с креветками, картофельные крокеты со шпеком, моцарелла по-милански, панцеротти)	1200

САЛАТЫ

В центре нашего внимания — высококачественные ингредиенты от тщательно отобранных локальных производителей

Салат с куриной грудкой и авокадо 340 гр (куриная грудка, авокадо, помидоры, салат, сухарики, пармезан, ол. масло)	1 350	Тёплый салат с креветками 300 гр (микс салатов, страчателла, помидоры, креветки лангустины, баклажан запеченный)	1 390
Овощной салат со страчателлой и чипсами из прошутто крудо 450 гр (помидоры, огурцы, салат айсберг, оливки таджаски, старачателла, артишоки в масле, морковь, каперсы, лук крымский, чипсы из прошутто крудо, ол. масло)	1 450	Салат зелёный с муссом из рикотты 200 гр (базилик, кинза, бобы эдамаме, фисташковая пудра, спаржа, микс салатов, рикотта, мята, стручковый горошек, ол. масло)	990
Буррата с помидорами 350 гр 🍅	1 200	Панцанелла с тунцом 350 гр (тунец Еллоуфин, помидоры, оливки таджаски, каперсы, авокадо, огурцы, лук крымский, сухарики, ол. масло)	1 750
Буррата с клубникой 220 гр 🍓	990	Салат средиземноморский от Шефа 390 гр (помидоры узбекские, огурцы, оливки таджаски, оливки зелёные, лук крымский, страккино, болгарский перец, салат айсберг, ол. масло)	1 350

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта

ЗЕМЛЯ

“ПОМИДОР” БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ
говяжья вырезка, проволы, соус даттерини, перец чёрный, ол. масло
85 гр

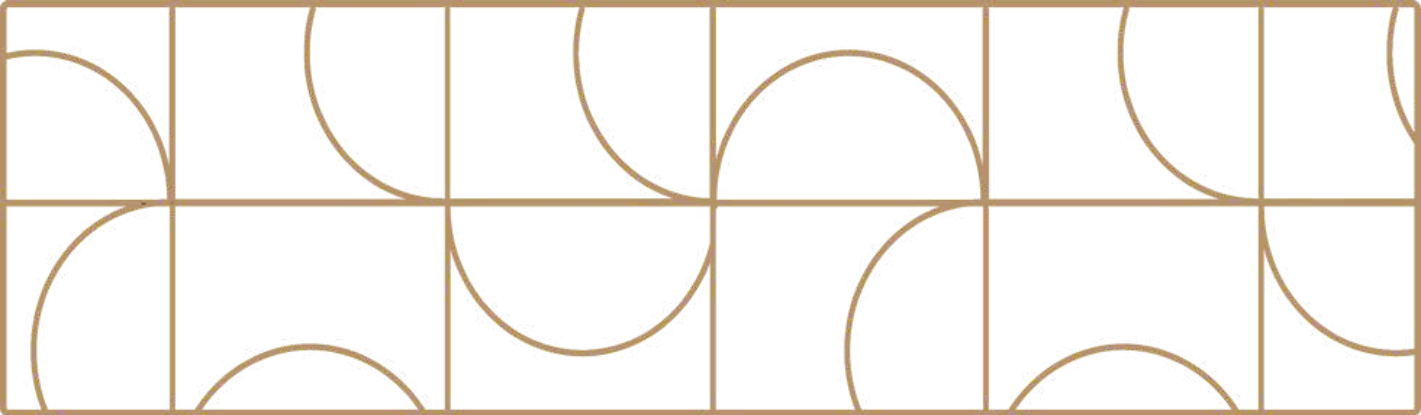
ИТАЛОРАМЕН
говяжий бульон, грибы эноки, паста фреска, говядина, яйцо куриное, стружка тунца, шпинат, соевый соус, ол. масло
300 гр

РЕБРО ГОВЯЖЬЕ СУ-ВИД
соус демиглас, тимьян, розмарин, лук шалот, шпинат, сельдерей, сл. масло
250 гр

МИЛЬФЕЙ КЛАССИЧЕСКИЙ
десерт
150 гр

4500

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта



СЫРЫ

Буррата 150 гр	590	Копчёная проволока 150 гр	590
Страчателла 100 гр	450	Страккино 100 гр	550
Рикотта 100 гр	200	Горгонзола 50 гр	450
Моцарелла буфалина 150 гр	590	Грана Падано 50 гр	500
Чилиеджине 30 гр	100	Качиорикотта 50 гр	200
Скаморца 100 гр	390	Пармезан 50 гр	650
Копчёная скаморца 100 гр	390	Пекорино 50 гр	650

САЛЮМЕРИЯ

Брезаола 50 гр	690	Панчетта 50 гр	500
Прошутто крудо 50 гр	850	Салями наполи 50 гр	450
Прошутто котто 50 гр	385	Спьяната пикантная 50 гр	450
Мортаделла 50 гр	370	Шпек 50 гр	450

ДЕГУСТАЦИЯ

PICCOLA 550 ГР	2500
Прошутто крудо, салями наполи, боккончино, рикотта, скаморца, скаморца копчёная, фокачча с розмарином	
GRANDE 750 ГР	3500
Прошутто крудо, салями наполи, мортаделла, спьяната пикантная, буррата, боккончинс скаморца, скаморца копчёная, рикотта, фокачча с розмарином	
ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 ГР	3000
Буррата, моцарелла буфалина, боккончино, скаморца, скаморца копчёная, рикотта, страчателла, страккино, проволока, качиорикотта, песто, помидоры черри, рукола, базилик, хлебные чипсы	



ОГОНЬ

БОМБА +39

кальцоне, томатный соус, пармезан, базилик
150 гр

ПИЦЦА СОТТИЛЕ ALL'ACQUA

моцарелла буфалина, базилик, перец чили,
ол. масло
150 гр

САРКИАПОНЕ АТРАНЕЗЕ

говяжий фарш, проволла, пармезан, цукини, базилик,
крем из цукини, соус даттерини, ол. масло
250 гр

ТАРТИН ИЗ ЯБЛОК

десерт
190 гр

3500

PIZZA NAPOLETANA

Мы готовим настоящую неаполитанскую пиццу, которая в 2017 году была признана объектом всемирного наследия ЮНЕСКО.

Приготовление неаполитанской пиццы — это по-настоящему удивительный процесс с многовековой традицией, соблюдение которой очень важно для получения того самого вкуса, за который пиццу любят во всём мире.

Наш пиццайоло Александр Слуту вырос в Неаполе и учился профессии у потомственных местных мастеров своего дела, поэтому он точно знает, каким должно быть тесто, чтобы получилась вкусная пицца с воздушными мягкими бортиками, которую хочется съесть целиком до самого последнего кусочка.

Настоящую неаполитанскую пиццу с правильным “леопардовым” окрасом бортиков можно приготовить только в дровяной печи, выполненной из вулканического камня знаменитого Везувия.

Открывая ресторан, мы не могли согласиться на меньшее, поэтому привезли такую печь прямиком из Неаполя, чтобы наши гости смогли почувствовать правильный вкус неаполитанской пиццы, не уезжая из Москвы.

Buon appetito!



NOSTRO CASEIFICIO



Все свежие итальянские сыры, которые можно найти в меню, ежедневно делают наши сыровары.

Каждый сыр из нашего ассортимента обладает уникальным вкусом, который сложно спутать. Ведь все они являются результатом обращения к самым простым, но аутентичным традициям.

