


# il gusto

ristorante





Вкусная еда оставляет  
положительные эмоции  
и добрые воспоминания

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## **Салуми**

190гр. 220р.

Маринованные овощи и грибы: корнишоны, томаты черри, опята, моховики. Подаются с каперсами и зеленью.

## **Фета ди формаджио**

90/100гр. 420р.

Ассорти из нежных итальянских сыров: Дор Блю, Камамбер и Бри. Подается с виноградом, крекером и медом.

## **Карпаччо из лосося**

110/25/30гр. 580р.

Тончайшие ломтики лосося с салатом руккола, каперсами Алькапароне. Подается под лимонной заправкой.

## **Карпаччо из говядины с травами**

75/40гр. 510р.

Тонко нарезанная свежая говяжья вырезка. Подается под лимонной заправкой с лесными грибами, салатом руккола и сыром Пармезан.

## **Карпаччо из фаршированной говядины**

110/30/25гр. 450р.

Тонко нарезанная говядина, фаршированная грибами. Подается под трюфельной заправкой с сыром Пармезан.

## **Рыбная тарелка**

240/50гр. 670р.

Ассорти из копченостей: угря, семги и масляной рыбы. Подается с лимоном, оливками и мидиями.

## **Аффетато**

215гр. 530р.

Мясное ассорти по-итальянски: пармская ветчина, колбаса с/к, пепперони. Подается с помидорами черри, свежим салатом, сыром Чильеджино и оливками Таджаски.

# САЛАТЫ

## **Лигурийский**

Очень легкий салат. Листья салата Лолло Росса с грушей, грецкими орехами и лимонной заправкой.

140гр. 250р.

## **Салат из стручковой фасоли с сыром Дор Блю**

Листья салата Айсберг, стручковая фасоль с кусочками сладкой груши и мягкого сыра Дор Блю. Заправляется соусом на основе белого вина.

195гр. 200р.

## **Греческий**

Деревенский салат из свежих сочных овощей с мягким сыром Фета. Заправляется оливковым маслом.

300гр. 290р.

## **Инсалата ди коцца**

Маринованные дары моря подаются на хрустящих листьях салата с помидорами черри.

175гр. 320р.

## **Салат с грибами и лососем**

Листья салата с лососем домашнего копчения, шампиньонами, спаржей, сыром Пармезан и кедровыми орехами.

150гр. 330р.

## **Цезарь**

Листья салата с помидорами черри, перепелиным яйцом и белыми сухариками. Подается под оригинальным соусом.

с куриным филе  
с лососем

165/70гр 350р.

165/70гр 380р.

## **Ливорнский мясной**

Язык говяжий, свиная вырезка, мясо курицы и карбонат. Подается с острой морковью, помидорами черри и шампиньонами в корзиночке из сыра Пармезан.

245гр. 360р.

## **Капрезе**

Традиционная итальянская закуска: спелые сладкие помидоры с рассольным сыром Моцарелла. Подается с оливками Таджаски под заправкой из оливкового масла и бальзамического уксуса.

250гр. 390р.

## **Салат с тигровыми креветками и авокадо**

Листья салата руккола, помидорки черри, тигровые креветки и авокадо, бальзамический соус, помидор.

260гр. 420р.

## **Салат с пармской ветчиной**

Листья салата латук, фризе, руккола, айсберг с высушенными на солнце помидорами, пармской ветчиной, бальзамическим соусом, оливковым маслом и оливками Таджаски.

190гр. 470р.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Баклажан под сыром, фаршированный овощами** 170гр. 230р.  
Оригинальная горячая закуска из овощей и шампиньонов под мягким сыром.

**Жульен с куриным мясом** 170гр. 170р.  
Куриное филе в сливках под сыром.

**Язык в грибном соусе** 100/150гр. 480р.  
Говяжий язык в соусе из белых грибов.

**Тунец с овощами** 200гр. 890р.  
Рыбное тунце с цуккини, болгарским перцем, баклажаном и каперсами.

**Сырные шарики** 200гр. 230р.  
Шарики из сыра в панировке.

**Филе дорадо под крем-соусом из рукколы** 200гр. 810р.  
Дорадо, припущенная в белом вине и сливках. Подается с овощами и розмарином.

## СУПЫ

**Минестроне** 250гр. 130р.  
Овощной суп из цуккини, моркови, картофеля и помидор.

**Ди фагиоли** 250гр. 140р.  
Прозрачный суп из красной фасоли с картофелем и копченостями.

**Ди брокколи** 250гр. 220р.  
Крем-суп на основе овощного бульона и брокколи с добавлением сливок.

**Ди порчино** 250гр. 180р.  
Наваристый суп из белых грибов.

**Морской** 250гр. 230р.  
Классический рыбный суп со свежей семгой и морепродуктами.

**Крабовый** 350гр. 520р.  
Сливочный суп-пюре с мясом краба.

# ПАСТА

## **Болоньез**

Спагетти с традиционным мясным соусом из Болоньи.

320гр. 240р.

## **Карбонара**

Спагетти с жареным беконом, сливочным соусом и сыром Пармезан.

380гр. 260р.

## **Сеппиа Неро**

Итальянские спагетти с чернилами каракатицы, нежным сливочным соусом и морепродуктами.

400гр. 290р.

## **Тальятелли аль сальмоне**

Классическая паста Тальятелли готовится с копченым лососем в сливочном соусе.

300гр. 350р.

## **Але Матриджано**

Пенне с красным луком, стручковым перцем и беконом. Готовятся в курином бульоне с добавлением красного коньячного соуса.

430гр. 390р.

## **Лингвиньи таджаски**

Паста Лингвиньи с креветками, каперсами, оливками Таджаски и соусом из свежих помидор.

420гр. 430р.

## **Профумо ди Воско**

Тальятелли с белыми грибами со сливочным соусом.

250гр. 340р.

## **Алло Торре**

Лингвиньи с томатами Мутти и филе дорадо.

420гр. 640р.

## **Лазанья мясная**

Лазанья, запеченная с мясным соусом Болоньез под сыром Моцарелла.

320гр. 450р.

## **Лазанья Пескаторе**

Лазанья с морепродуктами, запеченная под сыром Моцарелла с соусом Песто.

330гр. 290р.

## **Ризотто с грибами**

Рис с белыми грибами и трюфельным маслом в сливочном соусе.

330гр. 300р.

# ПИЦЦА

## Иль Густо

Фирменная пицца с курицей, карбонатом, беконом, шампиньонами, шпинатом и сыром Моцарелла.

500гр. 480р.

## Баварская

Пицца с баварскими сосисками, карбонатом, пепперони, грибами, болгарским перцем, горчицей и сыром Моцарелла.

450гр. 490р.

## Дольче Вита

Сыр Моцарелла, высушенные на солнце помидоры, ветчина, розмарин, шампиньоны.

470гр. 450р.

## Примавера

Брокколи, помидоры черри, цуккини, шампиньоны, перец болгарский, сыр Пармезан, сыр Моцарелла.

500гр. 390р.

## Маргарита

Пицца с соусом из пальчиковых помидор, сыром Моцарелла и базиликом.

300гр. 240р.

## Алла Дьяволо

Сыр Моцарелла, свинина копченая и куриная грудка, болгарский перец, перчики халапеньо.

500гр. 480р.

## Аль Капоне

Пицца с ветчиной, грибами, салями, сосисками, болгарским перцем, сыром Моцарелла и беконом.

500гр. 510р.

## Флоренция

Пицца с белыми грибами и беконом, перцем болгарским и сыром Моцарелла.

400гр. 540р.

## Коллизей

Баклажаны-гриль, сыры Чильджино и Моцарелла, помидоры черри, свежий базилик и соус Песто.

500гр. 540р.

## Маринара

Пицца с коктейлем из морепродуктов, помидорами черри, томатным соусом и сыром Моцарелла.

520гр. 580р.

## Четыре сыра

Пицца с сыром Гауда, Моцарелла, Дор Блю, Чильджино.

700гр. 690р.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

**Поло ала грийя** 290/15/150гр. 450р.

Популярное в тосканской кухне блюдо: приготовленный на гриле цыплёнок с чесноком и розмарином, подаётся с салатом руккола. Гарнируется овощами-гриль.

**Медальоны из свинины под спаржей** 240гр. 660р.

Сочная свиная вырезка со спаржей, обернутой в бекон. Подается с соусом Деми Глас.

**Свинина на косточке с соусом барбекю** 170/170гр. 440р.

Свиная корейка на косточке подается с соусом барбекю и овощами-гриль.

**Аньело ин кроста** 175/80/80/25гр. 890р.

Каре ягнёнка на косточке. Подается с картофелем и овощным рататуем.

**Говядина с белыми грибами** 300гр. 630р.

Говяжья вырезка под соусом с белыми грибами.

**Порчина ди Бироне** 700/150/130гр. 960р.

Ароматная свиная рулька, запечённая в пиве, с отварным картофелем и квашеной капустой.

**Бистека Фиорентина** 255/80/35гр. 1290р.

Стейк из мраморной говядины зернового откорма, приготовленный на гриле с чесночным маслом, подается с итальянской фасолью и соусом Деми Глас.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**Турнедо из масляной рыбы с баклажанами** 200гр. 460р.

Филе масляной рыбы, припущенное с помидорами в белом вине. Подается вместе с баклажаном-гриль, базиликом и розмарином.

**Рыбный рулет с морепродуктами** 180/100гр. 410р.

Рулет из филе пангасюса в сливочном соусе с морепродуктами.

**Маре Блю** 300гр. 760р.

Мидии в ракушках с соусом из сливок, сыра Дор Блю и белого вина.

**Семга-гриль** 150/50/30гр. 690р.

Семга под сливочным соусом. Подается с помидорами конкассе и тигровой креветкой.

**Дорадо Сальморильо** 280/80/15гр. 620р.

Средиземноморская рыба Дорадо, запеченная с душистыми травами, чесноком и картофелем.



## ГАРНИРЫ

Фасоль стручковая	150гр.	100р.
Картофельные дольки	150гр.	120р.
Рис отварной	150гр.	100р.
Свежие овощи	150гр.	150р.
Шпинат в сливках	150гр.	150р.
Овощи-гриль	150гр.	200р.

## СОУСЫ

Соус фирменный красный острый	50гр.	50р.
Соус сливочно-грибной	50гр.	60р.
Соус чили	50гр.	50р.
Соус барбекю	50гр.	50р.
Соус французский	50гр.	50р.

## ХЛЕБ

<b>Чесночный хлеб</b> Запеченный в печи багет с сыром Пармезан, итальянскими травами и чесночным маслом.	200гр.	60р.
<b>Фокачча</b> Итальянская лепешка, испеченная по оригинальному лигурийскому рецепту с соусом Песто и сыром Пармезан.	220гр.	80р.
<b>Хлебная корзина</b>	150гр.	40р.

## ДЕСЕРТ

**Шоколадный кекс с жидким шоколадом  
и шариком мороженого**

150гр. 210р.

**Мороженое с фруктами-фламбе**  
Ванильный пломбир с глазированными фруктами.

180/80/10гр. 270р.

**Чизкейк**  
Классический сырный десерт.


135/20/10гр. 230р.

**Тирамису**  
Самый известный итальянский десерт на основе  
мягкого сыра Маскарпоне и печенья Савоярди.

150/70гр. 320р.

**Фруктовое ассорти**

500гр. 250р.



Директор  
ООО Отель «Меридиан»

Спиридонова Л. А.



**il gusto**  
ristorante

Пр. Ленина, 21 А

☎ 775-11-66, 775-00-00

