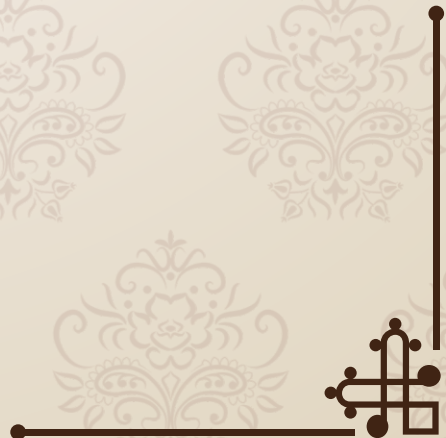
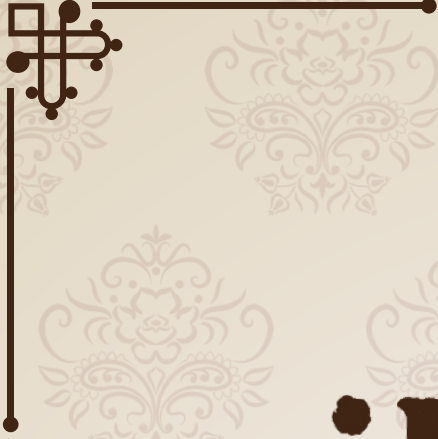


Вкусная еда оставляет
положительные эмоции
и добрые воспоминания

il gusto
r i s t o r a n t e



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с отварным картофелем

100 / 200гр. 250р.

Соленая селедочка с отварным картофелем, маринованным лучком и растительным маслом

Салуми

190гр. 300р.

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

Фета ди формаджио

90/100гр. 620р.

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

Карпаччо из лосося

110/25/30гр. 650р.

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

Карпаччо из говядины с травами

75/40гр. 590р.

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

Рыбная тарелка

240/50гр. 990р.

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

Аффетато

215гр. 630р.

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. 290р.

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.

190гр. 260р.

Греческий

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

300гр. 290р.

Салат с грибами и лососем

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

150гр. 490р.

Цезарь

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

с куриным филе

165/70гр. 390р.

с лососем

165/70гр. 470р.

Ливорнский мясной

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

240гр. 400р.

Капрезе

Традиционная итальянская закуска: спелые сладкие помидоры с рассольным сыром Моцарелла.

Подается с оливками Таджаски под заправкой из оливкового масла и бальзамического уксуса.

250гр. 490р.

Салат с тигровыми креветками и авокадо

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

260гр. 540р.

ПАСТА

Болоньез

Спагетти с традиционным мясным соусом из Болоньи.

320гр. 330 р.

Карбонара

Спагетти с жареным беконом, сливочным соусом и сыром Пармезан.

380гр. 310 р.

Сеппиа Неро

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

400гр. 380 р.

Тальятелли аль сальмоне

Классическая паста Тальятелли готовится с копченым лососем в сливочном соусе.

300гр. 490 р.

Лингвиньи таджаски

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

420гр. 490 р.

Лазанья мясная

Лазанья, запеченная с мясным соусом Болоньез под сыром Моцарелла.

320гр. 500 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан под сыром, фаршированный овощами 170гр. 250р.

Оригинальная горячая закуска из овощей и шампиньонов под мягким сыром.

Жульен с куриным мясом 170гр. 180р.

Куриное филе в сливках под сыром.

Язык в грибном соусе 100/150гр. 620р.

Говяжий язык в соусе из белых грибов.

Сырные шарики 200гр. 260р.

Шарики из сыра в панировке.

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 брокколло 250гр. 220р.

Крем-суп на основе овощного бульона и брокколи с добавлением сливок.

Ди порчино 250гр. 230р.

Наваристый суп из белых грибов.

Морской 250гр. 250р.

Классический рыбный суп со свежей семгой и морепродуктами.

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. 510р.

Маргарита

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

300гр. 270р.

Алла Дьяволо

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

500гр. 490р.

Аль Капоне

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

500гр. 550р.

Четыре сыра

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

700гр. 850р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Поло ала грийя

290/15/150гр. **550р.**

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 костьке с соусом барбекю

170/170гр. **450р.**

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

Говядина с белыми грибами

120/180гр. **740р.**

Говяжья вырезка под соусом с белыми грибами.

Бистека Фиорентина

255/80/35гр. **1400р.**

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Рыбный рулет с морепродуктами

180/100гр. **610р.**

Ролл из филе пангасиуса в сливочном соусе с морепродуктами.

Семга-гриль

150/50/30гр. **890р.**

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

Дорадо Сальморильо

280/80/15гр. **710р.**

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.	160р.
Овощи-гриль	150гр.	200р.

СОУСЫ

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

ХЛЕБ

Чесночный хлеб Запеченный в печи багет с сыром Пармезан, итальянскими травами и чесночным маслом.	200гр.	70р.
Фокачча Итальянская лепешка, испеченная по оригинальному лигурийскому рецепту с соусом Песто и сыром Пармезан.	220гр.	100р.
Хлебная корзина	150гр.	50р.

ДЕСЕРТ

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

180/90гр. **220р.**

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. **380р.**

Фруктовое ассорти

500гр. **250р.**



Директор
ООО Отель «Меридиан»

Спиридонова Л. А.



il gusto

ristorante

Пр. Ленина, 21 А

☎ 775-11-66, 775-00-00