

Ресторан «IL Gusto»

МЕНЮ

il gusto
ristorante





САЛАТЫ

Греческий

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

300 гр. 450руб

Цезарь

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

с куриным филе

165/70 гр. 540руб

с лососем

165/70 гр. 750руб

с креветками

165/60гр. 570руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Сельдь с отварным картофелем

Соленая селедочка с отварным картофелем, маринованным лучком и растительным маслом

100/200гр. 390руб



Фета ди формаджио

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

90/100 гр. 950руб



Рыбная тарелка

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

240/50гр. 2100руб

Аффетато

Мясное ассорти: говядина варено-копченая, колбаса с/к, сервилат в/к. Подается с помидорками черри, оливками и зеленью.

215гр. 620руб

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Баклажан под сыром, фаршированный овощами

Оригинальная горячая закуска из овощей и шампиньонов под мягким сыром.

170гр. 390руб



Баклажан, фаршированный мясом

Оригинальная горячая закуска из мясного домашнего фарша под мягким сыром.

170гр 360руб



Жульен с куриным мясом

Куриное филе в сливках под сыром

170гр. 310руб

Сырные шарики

Шарики из сыра в панировке

200гр. 390руб

СУПЫ

Ди фагиоли

Прозрачный суп из красной фасоли с картофелем и копчёностями

250гр. **250руб**

Ди порчино

Наваристый суп из белых грибов

250 гр. **310руб**

Морской

Классический рыбный суп со свежей семгой и морепродуктами

250 гр. **340руб**

ПАСТА

Карбонара

Спагетти с жареным беконом, сливочным соусом и сыром Пармезан

380гр. **410руб**

Болоньезе

Спагетти с традиционным мясным соусом из Болоньи

320гр. **530руб**

Тальятелли аль Сальмоне

Классическая паста тальятелли готовится с копченым лососем в сливочном соусе

270гр. **820руб**

ПИЦЦА

Иль Густо

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

500гр. **780руб**

Маргарита

Пицца с соусом из пальчиковых помидоров, сыром Моцарелла и базиликом

300гр. **450руб**

Алла Дьяволо

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

500гр. **780руб**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



Поло ала грийя

290/150 гр. **760руб**

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



Свинина с овощами гриль

150/150/30 гр. **590руб**

Свиная шея с овощами гриль и соусом барбекю



Медальоны из свинины под спаржей

240 гр. **820руб**

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

Говядина с белыми грибами

120/180гр. **1200руб**

Говяжья вырезка под соусом с белыми грибами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Семга-гриль

150/50/30гр. **1590руб**

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



Дорадо Саморильо

280/80/15гр. **1110руб**

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



ГАРНИРЫ



Картофельные дольки

150гр. **220руб**

Рис отварной

150гр. **120руб**

Свежие овощи

150гр. **160руб**

Овощи гриль

150гр. **280руб**



ХЛЕБ



Чесночный хлеб

Запеченный в печи багет с сыром Пармезан, итальянскими травами и чесночным маслом

200гр. 80руб

Фокачча

Итальянская лепешка, испеченная по оригинальному лигурийскому рецепту с соусом Песто и сыром Пармезан

220гр. 200руб

Хлебная корзина

150гр. 60руб



СОУСЫ



Соус фирменный красный острый

50гр. 70руб

Соус сливочно-грибной

50гр. 90руб

Соус чили

50гр. 70руб

Соус барбекю

50гр. 70руб



ДЕСЕРТЫ



Мороженое с фруктами-фламбе

Ванильный пломбир с глазированными фруктами

180/80/10гр. 380руб

Чизкейк

Классический сырный десерт

135/20/10гр. 320руб

Фруктовое ассорти

500гр. 450руб

**Рады видеть Вас
в Ресторане
Il Gusto**



**Директор
ООО Отель «Меридиан»**

Спиридонова Л.А.

il gusto

r i s t o r a n t e

Челябинск, пр. Ленина, 21А
775-11-66
775-00-00

