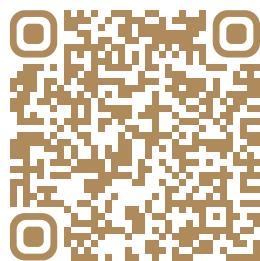


# il FORNO

ITALIAN RESTAURANT



здесь можно посмотреть  
состав и фото блюд

 **Alfa Only**

Кэшбэк 10% на первый заказ  
в месяце для клиентов Alfa Only и А-Клуба



СКИДКА 20%  
на первый заказ по промокоду  
FIRST



Доставка на сайте

 - шеф рекомендует / chef recommends

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учетом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции-калорийности, содержании белков, жиров, углеводов - находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию.

# СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FRESH FISH AND SEAFOOD

## RAW BAR

Тартар из лосося с рисовыми чипсами 1 700 ₽  
Salmon tartare with rice crisps

Тартар из тунца с гуacamole 1 450 ₽  
Tuna tartare with guacamole

Трио тартаров из лосося, тунца и дорадо 1 750 ₽  
Trio tartare of salmon, tuna and dorado

**NEW** Карпаччо из осьминога с томатами краш 1 750 ₽  
Octopus carpaccio with crushed tomatoes

**NEW** Карпаччо из креветки карабиньерос с маслом Frescobaldi 2 150 ₽  
Carabinero shrimp carpaccio with Frescobaldi olive oil

## ИКРА / CAVIAR

Черная икра 28,6 г с оладьями 7 500 ₽  
Black caviar 28,6 g with pancakes

Черная икра 57 г с оладьями 11 700 ₽  
Black caviar 57 g with pancakes

Черная икра 113 г с оладьями 22 000 ₽  
Black caviar 113 g with pancakes

Красная икра 100 г с оладьями 4 500 ₽  
Red caviar 100 g with pancakes

## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

MEDITERRANEAN FISH

Сибас 100 г 1 100 ₽ Пагр 100 г 1 600 ₽  
Sea bass 100 g Pagr 100 g

Дорадо 100 г 1 000 ₽ Снеппер 100 г 1 150 ₽  
Dorado 100 g Snapper 100 g

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHOD:

крудо / севiche / карпаччо / татаки

crudo / ceviche / carpaccio / tataki

# СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

## FRESH FISH AND SEAFOOD

# МОРЕПРОДУКТЫ

## SEAFOOD

Устрица Ромаринка 1 шт Romarinka oyster 1 pc. 700 ₽

Устрица Муроцу 1 шт. Murotsu oyster 1 pc. 800 ₽

Устрица Акасаки 1 шт. Akasaki oyster 1 pc. 800 ₽

Устрица Жилардо 1 шт. Gelardo oyster 1 pc. 850 ₽

Устрица розовая Джоли 1 шт. Pink Jolie oyster 1 pc. 900 ₽

Морской еж 1 шт. Sea urchin 1 pc. 600 ₽

Сахалинский гребешок 1 шт. Sakhalin scallop 1 pc. 1 350 ₽

Камчатский краб 100 г: в соусе термидор / в соусе чимичурри 1 500 ₽  
Kamchatka crab 100 g: in thermidor sauce / in chimichurri sauce

**NEW** Средиземноморские мидии 100 г Mediterranean mussels per 100 g 600 ₽  
соус трюфельный / соус блючи / соус пармезан / соус маринара от 500 г  
truffle sauce / blue cheese sauce / parmesan sauce / marinara sauce 500 g

**NEW** Первая фаланга краба 100 г First crab phalanx per 100 g 1 800 ₽  
соус трюфельный / соус блючи / соус пармезан / соус маринара от 200 г  
truffle sauce / blue cheese sauce / parmesan sauce / marinara sauce 200 g

# ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ И УСТРИЦЫ

## BAKED SCALLOPS AND OYSTERS

с соусом на выбор/ with sauce of your choice:

соус трюфельный / соус блючи / соус пармезан / соус маринара  
truffle sauce / blue cheese sauce / parmesan sauce / marinara sauce

Запеченный сахалинский гребешок 1 шт. 1 650 ₽  
Baked sakhalin scallop 1 pc.

Запеченная устрица Ромаринка 1 шт. 850 ₽  
Baked Romarinka oyster 1 pc.

# ЗАКУСКИ

## APPETIZERS

(il)

**Ассорти сыров:** Тет-де-Муан, горгонзола, скаморца, пармезан, базилик, 1 850 ₽

боккончини, карамелизированные грецкие орехи, голубика, мастерда из инжира

*Assorted cheeses: tete de moine, gorgonzola, scamorza, parmesan,*

*basil, bocconcini cheese, caramelized walnuts, blueberries, fig mustard*

(il)

**Ассорти итальянских закусок:** пармская ветчина, салями Милано, 2 450 ₽

скаморца трюфельная, Грана падано, моцарелла, оливки Каламата и Гигант,

перец болгарский, обжаренный с чесноком и тимьяном, томаты черри, базилик

*Assorted Italian appetizers: parma ham, milano salami, truffle scamorza,*

*Grana Padano, mozzarella, Kalamata and Giant olives,*

*bell pepper fried with garlic and thyme, cherry tomatoes, basil*

**Запеченные улитки по-бургундски** 1 700 ₽

с ароматным сливочным маслом и чиабаттой

*Baked snails burgundy style*

**Фритто Мисто** 1 600 ₽

Горячая хрустящая закуска из морепродуктов,

подается с соусом спайси

*Fritto Misto*

**Вителло тоннато** 1 250 ₽

Филе телятины под соусом из тунца

с трюфельным маслом, капресами и томатами черри

*Vitello tonnato - veal fillet with tuna sauce*

*and truffle oil, capers and cherry tomatoes*

**Баклажан с томатами и страчателлой** 900 ₽

*Eggplant with tomatoes and stracciatella*

NEW

**Карпаччо из говядины с трюфелем** 1 800 ₽

*Beef carpaccio with truffle*

NEW

**Трюфельный тартар в пшеничных сферах** 1 650 ₽

*Truffle tartare in wheat spheres*

NEW

**Классический тартар из говядины** 1 600 ₽

*Classic beef tartare*

NEW

**Перец тонната с канタбрейским анчоусом** 1 200 ₽

*Peppers with tonnato and cantabrian anchovy*

NEW

**Тартини из баклажанов** 950 ₽

*Eggplant tartines*

## САЛАТЫ

### SALADS

---

	<b>Салат с крабом, авокадо и соусом Ахи Амарилло</b> <i>Crab and avocado salad with ahi amarillo sauce</i>	1 950 ₽
	<b>Зеленый салат с морепродуктами</b> <i>Green salad with seafood</i>	1 800 ₽
	<b>Салат <i>il FORNO</i> с маслом / с соусом</b> <i>Salad <i>il FORNO</i> with oil / with dressing</i>	1 300 ₽
	<b>Греческий салат с гаспачо</b> <i>Greek salad with gazpacho</i>	1 300 ₽
	<b>Сыр буррата на карпаччо из томатов</b> <i>Burrata cheese on tomato carpaccio</i>	1 300 ₽
	<b>Моцарелла со спелыми томатами и бальзамическим кремом</b> <i>Mozzarella with ripe tomatoes and balsamic cream</i>	1 200 ₽
	<b>Салат Цезарь с курицей</b> <i>Caesar salad with chicken</i>	1 200 ₽
	<b>Салат Цезарь с креветками</b> <i>Caesar salad with shrimp</i>	1 400 ₽
	<b>Теплый салат с кальмарами</b> <i>Warm salad with squid</i>	1 450 ₽
	<b>Салат Гарден</b> <i>Salad Garden</i> <b>жареные креветки с хумусом из авокадо, томатами, миксом зелени и соусом из свежих трав</b> <i>fried shrimp with avocado hummus, tomatoes, mixed greens and fresh herb sauce</i>	1 350 ₽
	<b>Теплый салат с осьминогом и соусом из белого вина</b> <i>Warm salad with octopus and white wine sauce</i>	2 700 ₽
	<b>Салат Нисуаз</b> <i>Nicoise salad</i>	1 650 ₽

## СУПЫ

### SOUPS

---

**Овощной суп Минестроне** 850 ₽  
*Vegetable minestrone soup*

**Куриный бульон с домашней лапшой** 850 ₽  
*Chicken broth with homemade noodles*



**Грибной крем-суп** 1 050 ₽  
*Mushroom cream soup*

**Суп Каччукко** Cacciucco Soup 1 750 ₽  
на основе биска, томатного соуса, вина и овощей,  
с добавлением мидий, креветок, палтуса, кальмара и вонголе  
*soup based on bisque, tomato sauce, wine and vegetables,  
with the addition of mussels, shrimp, halibut, squid and vongole*

## РИЗОТТО

### RISOTTO

---

**Ризotto с трюфельным соусом,  
приготовленное в сырной головке Грана падано** 1 800 ₽  
*Risotto with truffle sauce cooked in a Grana Padano cheese wheel*

**NEW Ризotto с белыми грибами** 1 350 ₽  
*Risotto with porcini mushrooms*

**Ризotto Ливорнезе с морепродуктами и соусом биск** 1 650 ₽  
*Risotto Livornese with seafood and bisque sauce*

# ПАСТА

## PASTA

---

Тальятелле с лососем и трюфельным кремом Tagliatelle with salmon and truffle cream	1 650 ₽
Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе Tagliatelle with porcini mushrooms in creamy sauce	1 100 ₽
Тальятелле с трюфельным кремом Tagliatelle with truffle cream	1 800 ₽
Лингвини Помодоро Linguine Pomodoro	1 150 ₽
Ригатони Аматричано Rigatoni Amatriciano на основе говяжьего бекона, стейка Топ Блейд, томатного соуса, чеснока и базилика based on beef bacon, Top Blade steak, tomato sauce, garlic and basil	1 600 ₽
Домашняя лазанья Болоньезе Homemade lasagna Bolognese	1 500 ₽
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе Spaghetti with seafood in tomato sauce	1 750 ₽
Спагетти с камчатским крабом и креветками Spaghetti with kamchatka crab and shrimp	1 950 ₽
Спагетти Карбонара (халаль)/ панчетта Spaghetti Carbonara (halal) / pancetta	1 050 ₽
Пенне с бурратой и томатным соусом Penne with burrata and tomato sauce	1 450 ₽
<b>NEW</b> Лингвини с вонголе и боттаргой Linguine with vongole and bottarga	1 300 ₽
<b>NEW</b> Равиоли Боттони с креветкой Ravioli Botttoni with shrimp	1 050 ₽
<b>NEW</b> Спагетти Болоньезе Spaghetti Bolognese	1 400 ₽

### GRANDE PASTA на 2 персоны

GRANDE PASTA for 2 persons

Лингвини Grande Mare Linguini Grande Mare	6 200 ₽
Спагетти со стейком Топ Блейд Spaghetti with Top Blade steak	3 300 ₽

## БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

### MEAT AND POULTRY DISHES

Филе миньон с татеном <i>Filet mignon with tatin</i> подается с соусом белые грибы и запеченым картофелем <i>served with porcini mushroom sauce and baked potatoes</i>	2 950 ₽
Говяжьи щечки с картофельным пюре и белыми грибами <i>Beef cheeks with mashed potatoes and porcini mushrooms</i>	2 100 ₽
Томленое говяжье ребро с картофельным татеном <i>Braised beef rib with potato tatin</i>	2 450 ₽
Бургер <b>il FORNO</b> с картофелем <i>Burger <b>il FORNO</b> with potatoes</i>	1 950 ₽
Цыпленок Пиканте с салатом <i>Chicken Picante with salad</i>	1 900 ₽
Куриная грудка с капонатой из овощей <i>Chicken breast with vegetable caponata</i>	1 450 ₽

## СТЕЙК НА АРГЕНТИНСКОМ ГРИЛЕ

### STEAK ON ARGENTINE GRILL

за 100 г / per 100 g

ВЛАЖНОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ WET AGE	СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ DRY AGE		
Стейк Топ Блейд от 150 г <i>Top Blade steak from 150 g</i>	1 200 ₽	Стейк Рибай на кости <i>Ribeye steak on the bone</i>	1 950 ₽
Вырезка из говядины от 250 г <i>Beef tenderloin from 250 g</i>	1 450 ₽	Клаб Стейк от 600 г <i>Club steak from 600 g</i>	1 450 ₽
Стейк Рибай от 300 г <i>Ribeye steak from 300 g</i>	1 750 ₽	Портер Хаус от 800 г <i>Porter House steak</i>	1 500 ₽
Стейк Томагавк от 900 г <i>Tomahawk steak from 900 g</i>	2 350 ₽	Стейк Тибон от 700 г <i>T-bone steak from 700 g</i>	1 500 ₽

# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

## FISH AND SEAFOOD DISHES

Дорадо с картофельным пюре и соусом Путтанеска <i>Dorado with mashed potatoes and Puttanesco sauce</i>	1 950 ₽
Палтус с тушеными овощами <i>Halibut with steamed vegetables</i>	2 100 ₽
Тунец на гриле с белой фасолью и сладким перцем <i>Grilled tuna with white beans and sweet peppers</i>	1 550 ₽
Касуэла с морепродуктами <i>Casuela with seafood</i> с кальмаром, аргентинскими креветками, мидиями и сибасом в томатном соусе. Подается с фокаччей <i>squid, Argentine shrimp, mussels and sea bass, in tomato sauce. Served with focaccia</i>	2 200 ₽
NEW Осьминог по-средиземноморски <i>Mediterranean-style octopus</i>	3 200 ₽
NEW Кальмар с жареными артишоками <i>Squid with fried artichokes</i>	2 600 ₽
NEW Лосось с зелеными овощами и фенхелем <i>Salmon with green vegetables and fennel</i>	2 500 ₽
NEW Сибас с вонголе Acciuga <i>Sea bass with vongole Acciuga</i>	2 050 ₽
NEW Камбала по-средиземноморски <i>Mediterranean-style flounder</i>	1 950 ₽

## ГРИЛЬ

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

#### GRILLED FISH AND SEAFOOD

Филе сибаса 100 г <i>Sea bass fillet 100 g</i>	1 350 ₽	Лосось 120 г <i>Salmon 120 g</i>	1 850 ₽
Филе дорадо 100 г <i>Dorado fillet 100 g</i>	1 200 ₽	Тунец 100 г <i>Tuna 100 g</i>	1 200 ₽
Кальмар 100 г <i>Squid 100 g</i>	850 ₽	Палтус 130 г <i>Halibut 130 g</i>	1 500 ₽
Королевские креветки 100 г <i>King prawns 100 g</i>	1 200 ₽	Щупальца осьминога 100 г <i>Octopus tentacle 100 g</i>	2 600 ₽

## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

### MEDITERRANEAN FISH

---

Снеппер 100 г Snapper 100 g	1 150 ₽	Дорадо 100 г Dorado 100 g	1 000 ₽
Пагр 100 г Pagr 100 g	1 600 ₽	Тюрбо 100 г NEW Turbot 100 g	1 950 ₽
Сибас 100 г Sea bas 100 g	1 100 ₽		

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHOD:

в соли / на пару / на гриле / в соусе Аква Пацца  
/ с печеным картофелем и вялеными томатами

salted / steamed / grilled / in Aqua Pazza sauce/  
with baked potatoes and sun-dried tomatoes

## ГАРНИРЫ

### SIDE DISHES

---

NEW Спаржа на гриле 100 г	Grilled asparagus 100 g	1 400 ₽
Овощи на гриле	Grilled vegetables	900 ₽
Картофель по-домашнему	Homemade potatoes	500 ₽
Картофельное пюре	Mashed potatoes	550 ₽
Картофель фри	French fries	600 ₽
Картофель черри с белыми грибами	Cherry potatoes with porcini mushrooms	950 ₽
Рис	Rice	450 ₽
Брокколи на пару / на гриле	Steamed / grilled broccoli	550 ₽

## СОУСЫ

### SAUCES

---

Арабьета	Arabyata	300 ₽
Перечный	Pepper	300 ₽
Горчичный	Mustard	300 ₽
Трюфельный	Truffle	440 ₽

# ПИЦЦА

## PIZZA



**Пицца с грушей и горгонзолой** 1 650 ₽  
маскарпоне, мед, моцарелла, груша, горгонзола  
*Pizza with pear and gorgonzola:*  
*mascarpone, honey, mozzarella, pear, gorgonzola*



**Пицца Четыре салями** 1 600 ₽  
томатный соус, моцарелла, ветчина из индейки, парма, салями халяль, салями Милано  
*Four salami Pizza: tomato sauce, mozzarella, turkey ham, parma, halal salami, Milano salami*



**Пицца Пять сыров** 1 500 ₽  
томатный соус, моцарелла, горгонзола, бри, пармезан, креметте  
*Five Cheese Pizza: tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan, cremette*



**Пицца с трюфелем** 1 900 ₽  
трюфельный соус, моцарелла, белые грибы, фета, черный трюфель, трюфельное масло  
*Pizza with truffle: truffle sauce, mozzarella, porcini mushrooms, feta, black truffle, truffle oil*

**Пицца Маргарита** 1 000 ₽  
томатный соус, моцарелла  
*Margherita Pizza: tomato sauce, mozzarella*

**Пицца Италия** 1 350 ₽  
томатный соус, моцарелла, черри, базилик, пармезан, оливковое масло  
*Pizza Italy: tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil, parmesan, olive oil*

**Пицца Полло** 1 400 ₽  
томатный соус, курица, моцарелла, шампиньоны, креметте, перец запеченный  
*Pollo Pizza: tomato sauce, chicken, mozzarella, champignons, cremette, baked peppers*

**Пицца Четыре сезона** 1 450 ₽  
томатный соус, моцарелла, ветчина из индейки, артишоки, шампиньоны, перец запеченный  
*Four seasons Pizza: tomato sauce, mozzarella, turkey ham, artichokes, champignons, baked peppers*

**Пицца Дьяволо** 1 450 ₽  
томатный соус, салями халяль, перец чили, перец запеченный  
*Diavolo Pizza: tomato sauce, salami halal, chili pepper, baked pepper*

**Пицца Александро** 1 400 ₽  
Томатный соус, моцарелла, бекон, чоризо  
*Alexandro Pizza: tomato sauce, mozzarella, bacon, chorizo*

	<b>Пицца Прошутто Тартуфо</b> трюфельный соус, моцарелла, шампиньоны, ветчина из индейки, сыр Тед-де-Муан, зеленый лук, трюфельное масло Pizza Prosciutto Tartufo: truffle sauce, mozzarella, mushrooms, turkey ham, Tete de Moine cheese, green onion, truffle oil	1 800 ₽
NEW	<b>Пицца с лососем и сливочным сыром</b> томатный соус, запеченный лосось, сливочный сыр, моцарелла и лук сибулет Pizza with salmon and cream cheese: tomato sauce, baked salmon, cream cheese, mozzarella and chives	1 900 ₽
NEW	<b>Пицца с пармой и руколой</b> томатный соус, моцарелла, Парма, пармезан, рукола и оливковое масло Pizza with Parma and Arugula: tomato sauce, mozzarella, Parma ham, parmesan, arugula and olive oil	1 800 ₽
NEW	<b>Пицца с креветками и руколой</b> томатный соус, креветки, моцарелла, сливочный сыр, рукола и оливковое масло Pizza with shrimp and arugula: tomato sauce, shrimp, mozzarella, cream cheese, arugula and olive oil	1 750 ₽

**Любая пицца на ржаном или Integrale тесте**  
Any pizza with rye or Integrale dough

+ 100 ₽

## ХЛЕБ И ФОКАЧЧА

### BREAD AND FOCACCIA

<b>Серый хлеб с гриссини и сливочным маслом</b> Gray bread with grissini and butter	650 ₽
<b>Фокачча пшеничная со специями</b> Wheat focaccia with spices	500 ₽
<b>Фокачча ржаная со специями</b> Rye focaccia with spices	550 ₽
<b>Фокачча с сыром Грана падано</b> Focaccia with Grana Padano cheese	700 ₽
<b>Фокачча с горгонзолой</b> Focaccia with gorgonzola	650 ₽
<b>Фокачча с бурратой и томатами</b> Focaccia with burrata and tomatoes	1 650 ₽

ДЕСЕРТНАЯ КАРТА  
DESERTS

# ДЕСЕРТНАЯ КАРТА

## DESERTS

Alfa Only

Альфа Банк

Alfa Only

1 200 ₽

Воздушное беze с нежным ванильным кремом, сочными кубиками свежего манго и ароматным кокосовым соусом

Airy meringue with delicate vanilla cream, juicy cubes of fresh mango, and a fragrant coconut sauce

Профитроли с кремом Патисьер

Profiteroles with pastry cream

990 ₽

Тирамису

Tiramisu

850 ₽

Шоколадный фондан

Chocolate fondant

990 ₽

Медовик с мороженым из ряженки

Honey cake with baked milk ice cream

750 ₽

Панна-котта с малиной и ягодным соусом

Panna cotta with raspberries and berry sauce

990 ₽

Чизкейк с малиной NEW

Raspberry Cheesecake

950 ₽

Торт Чиприани

Cipriani cake

800 ₽

Мороженое на выбор

Ice cream of your choice

400 ₽

Сорбеты на выбор

Sorbets of your choice

400 ₽

Мусс с вишней и бобами тонка NEW

Cherry mousse with tonka beans

850 ₽

Шоколадный торт с оливковым маслом NEW

Chocolate cake with olive oil

990 ₽