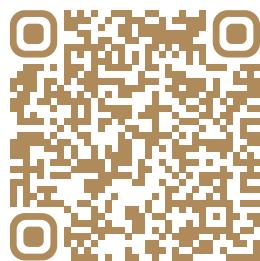


il FORNO

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 / севиче / 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 1 500 ₽

Truffle tartare in wheat spheres

NEW

Классический тартар из говядины 1 450 ₽

Classic beef tartare

NEW

Перец тоннато с канタбрейским анчоусом 1 200 ₽

Peppers with tonnato and cantabrian anchovy

NEW

Тартини из баклажанов 950 ₽

Eggplant tartines

САЛАТЫ

SALADS

	Салат с крабом, авокадо и соусом Ахи Амарилло <i>Crab and avocado salad with ahi amarillo sauce</i>	1 950 ₽
	Зеленый салат с морепродуктами <i>Green salad with seafood</i>	1 800 ₽
	Салат <i>il FORNO</i> с маслом / с соусом <i>Salad <i>il FORNO</i> with oil / with dressing</i>	1 300 ₽
	Греческий салат с гаспачо <i>Greek salad with gazpacho</i>	1 300 ₽
	Сыр буррата на карпаччо из томатов <i>Burrata cheese on tomato carpaccio</i>	1 300 ₽
	Моцарелла со спелыми томатами и бальзамическим кремом <i>Mozzarella with ripe tomatoes and balsamic cream</i>	1 200 ₽
	Салат Цезарь с курицей <i>Caesar salad with chicken</i>	1 200 ₽
	Салат Цезарь с креветками <i>Caesar salad with shrimp</i>	1 400 ₽
	Теплый салат с кальмарами <i>Warm salad with squid</i>	1 450 ₽
	Салат Гарден <i>Salad Garden</i> жареные креветки с хумусом из авокадо, томатами, миксом зелени и соусом из свежих трав <i>fried shrimp with avocado hummus, tomatoes, mixed greens and fresh herb sauce</i>	1 350 ₽
	Теплый салат с осьминогом и соусом из белого вина <i>Warm salad with octopus and white wine sauce</i>	2 700 ₽
	Салат Нисуаз <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** 1 900 ₽
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 ₽
NEW Лингвини с вонголе и боттаргой Linguine with vongole and bottarga	1 300 ₽
NEW Равиоли Боттони с креветкой Ravioli Botttoni with shrimp	1 050 ₽
NEW 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>	2 350 ₽
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 <i>il FORNO</i> с картофелем <i>Burger <i>il FORNO</i> 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 ₽

ГРИЛЬ МЯСО

GRILLED MEAT

за 100 г / per 100 g

Стейк Тибон от 700 г <i>T-bone steak from 700 g</i>	1 500 ₽	Стейк Рибай от 300 г <i>Ribeye steak from 300 g</i>	1 750 ₽
Вырезка из говядины от 250 г <i>Beef tenderloin from 250 g</i>	1 450 ₽	Стейк Томагавк от 900 г <i>Tomahawk steak from 900 g</i>	2 350 ₽
Клаб Стейк от 600 г <i>Club steak from 600 g</i>	1 450 ₽	Портер Хаус от 800 г <i>Porter House steak from 800 g</i>	1 500 ₽
Стейк Топ Блайд от 150 г <i>Top Blade steak from 150 g</i>	1 200 ₽		

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 ₽

Пагр 100 г
Pagr 100 g

1 600 ₽

Сибас 100 г
Sea bas 100 g

1 100 ₽

Дорадо 100 г
Dorado 100 g

1 000 ₽

Тюрбо 100 г NEW
Turbot 100 g

1 950 ₽

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHOD:

в соли / на пару / на гриле / в соусе Аква Пацца
salted / steamed / grilled / in Aqua Pazza sauce/
/ с печеным картофелем и вялеными томатами
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 томатный соус, моцарелла, груша, горгонзола <i>Pizza with pear and gorgonzola: mascarpone, honey, mozzarella, pear, gorgonzola</i>	1 650 ₽
	Пицца Четыре салями томатный соус, моцарелла, ветчина из индейки, парма, салями халяль, салями Милано <i>Four salami Pizza: tomato sauce, mozzarella, turkey ham, parma, halal salami, Milano salami</i>	1 600 ₽
	Пицца Пять сыров томатный соус, моцарелла, горгонзола, бри, пармезан, креметте <i>Five Cheese Pizza: tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan, cremette</i>	1 500 ₽
	Пицца с трюфелем трюфельный соус, моцарелла, белые грибы, фета, черный трюфель, трюфельное масло <i>Pizza with truffle: truffle sauce, mozzarella, porcini mushrooms, feta, black truffle, truffle oil</i>	1 900 ₽
	Пицца Маргарита томатный соус, моцарелла <i>Margherita Pizza: tomato sauce, mozzarella</i>	1 000 ₽
	Пицца Италия томатный соус, моцарелла, черри, базилик, пармезан, оливковое масло <i>Pizza Italy: tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil, parmesan, olive oil</i>	1 350 ₽
	Пицца Полло томатный соус, курица, моцарелла, шампиньоны, креметте, перец запеченный <i>Pollo Pizza: tomato sauce, chicken, mozzarella, champignons, cremette, baked peppers</i>	1 400 ₽
	Пицца Четыре сезона томатный соус, моцарелла, ветчина из индейки, артишоки, шампиньоны, перец запеченный <i>Four seasons Pizza: tomato sauce, mozzarella, turkey ham, artichokes, champignons, baked peppers</i>	1 450 ₽
	Пицца Дьяволо томатный соус, салями халяль, перец чили, перец запеченный <i>Diavolo Pizza: tomato sauce, salami halal, chili pepper, baked pepper</i>	1 450 ₽
	Пицца Александро томатный соус, моцарелла, бекон, чоризо <i>Alexandro Pizza: tomato sauce, mozzarella, bacon, chorizo</i>	1 400 ₽

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

Любая пицца на ржаном или Integrale тесте

Any pizza with rye or Integrale dough

+ 100 ₽

ХЛЕБ И ФОКАЧЧА

BREAD AND FOCACCIA

Серый хлеб с гриссини и сливочным маслом Gray bread with grissini and butter	650 ₽
Фокачча пшеничная со специями Wheat focaccia with spices	500 ₽
Фокачча ржаная со специями Rye focaccia with spices	550 ₽
Фокачча с сыром Грана падано Focaccia with Grana Padano cheese	700 ₽
Фокачча с горгонзолой Focaccia with gorgonzola	650 ₽
Фокачча с бурратой и томатами 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			
<i>Airy meringue with delicate vanilla cream, juicy cubes of fresh mango, and a fragrant coconut sauce</i>			
Профитроли с кремом Патисьер			990 ₽
<i>Profiteroles with pastry cream</i>			
Тирамису			850 ₽
<i>Tiramisu</i>			
Шоколадный фондан			990 ₽
<i>Chocolate fondant</i>			
Медовик с мороженым из ряженки			750 ₽
<i>Honey cake with baked milk ice cream</i>			
Панна-котта с малиной и ягодным соусом			990 ₽
<i>Panna cotta with raspberries and berry sauce</i>			
Чизкейк с малиной	NEW		950 ₽
<i>Raspberry Cheesecake</i>			
Торт Чиприани			800 ₽
<i>Cipriani cake</i>			
Мороженое на выбор			400 ₽
<i>Ice cream of your choice</i>			
Сорбеты на выбор			400 ₽
<i>Sorbets of your choice</i>			
Мусс с вишней и бобами тонка	NEW		850 ₽
<i>Cherry mousse with tonka beans</i>			
Шоколадный торт с оливковым маслом	NEW		990 ₽
<i>Chocolate cake with olive oil</i>			