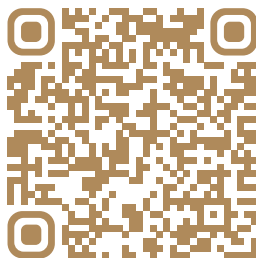


il FORNO
ITALIAN RESTAURANT



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

NEW - новая позиция / *new position*

 - 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

NEW	Карпаччо из осьминога с томатами краш <i>Octopus carpaccio with crushed tomatoes</i>	1 750 ₽
NEW	Карпаччо из креветки карабиньерос с маслом Frescobaldi <i>Carabinero shrimp carpaccio with Frescobaldi olive oil</i>	2 150 ₽
	Тартар из лосося с рисовыми чипсами <i>Salmon tartare with rice crisps</i>	1 700 ₽
	Тартар из тунца с гуакамоле <i>Tuna tartare with guacamole</i>	1 450 ₽
	Трио тартаров из лосося, тунца и дикого сибаса <i>Trio tartare of salmon, tuna and wild sea bass</i>	1 750 ₽

ИКРА / CAVIAR

Черная икра 28,6 г с оладьями <i>Black caviar 28,6 g with pancakes</i>	7 500 ₽
Черная икра 57 г с оладьями <i>Black caviar 57 g with pancakes</i>	11 700 ₽
Черная икра 113 г с оладьями <i>Black caviar 113 g with pancakes</i>	22 000 ₽
Черная икра 500 г с оладьями <i>Black caviar 500 g with pancakes</i>	59 000 ₽
Красная икра 100 г с оладьями <i>Red caviar 100 g with pancakes</i>	4 500 ₽
Красная икра 500 г с оладьями <i>Red caviar 500 g with pancakes</i>	14 500 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

MEDITERRANEAN FISH

NEW	Дикий Сибас 100 г <i>Wild sea bass 100 g</i>	1 200 ₽
	Снеппер 100 г <i>Snapper 100 g</i>	1 150 ₽
	Дорадо 100 г <i>Dorado 100 g</i>	1 000 ₽

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHOD:

крудо / севиче / карпаччо / татаки

crudo / ceviche / carpaccio / tataki

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
FRESH FISH AND SEAFOOD

МОРЕПРОДУКТЫ
SEAFOOD

NEW	Камчатский краб 100 г: в соусе термидор / в соусе чимичурри <i>Kamchatka crab 100 g: in thermidor sauce / in chimichurri sauce</i>	1 500 ₽
NEW	Средиземноморские мидии 100 г Mediterranean mussels per 100 g соус трюфельный / соус блю чиз / соус пармезан / соус маринара от 500 г <i>truffle sauce / blue cheese sauce / parmesan sauce / marinara sauce 500 g</i>	600 ₽
NEW	Первая фаланга камчатского краба 100 г <i>The first phalanx of a kamchatka crab 100 g</i> соус трюфельный / соус блю чиз / соус пармезан / соус маринара от 200 г <i>truffle sauce / blue cheese sauce / parmesan sauce / marinara sauce 200 g</i>	1 800 ₽
	Устрица Ромаринка 1 шт <i>Romarinka oyster 1 pc.</i>	700 ₽
	Устрица Муроцу 1 шт. <i>Murotsu oyster 1 pc.</i>	800 ₽
	Устрица Акасаки 1 шт. <i>Akasaki oyster 1 pc.</i>	800 ₽
	Устрица Жилардо 1 шт. <i>Gelardo oyster 1 pc.</i>	850 ₽
	Устрица розовая Джоли 1 шт. <i>Pink Jolie oyster 1 pc.</i>	900 ₽
	Морской еж 1 шт. <i>Sea urchin 1 pc.</i>	600 ₽
	Сахалинский гребешок 1 шт. <i>Sakhalin scallop 1 pc.</i>	1 350 ₽

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ И УСТРИЦЫ

BAKED SCALLOPS AND OYSTERS

с соусом на выбор/ with sauce of your choice:

соус трюфельный / соус блю чиз / 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

NEW	Перец тоннато с кантабрийским анчоусом <i>Peppers with tonnato and cantabrian anchovy</i>	1 200 ₽
NEW	Карпаччо из говядины с трюфелем <i>Beef carpaccio with truffle</i>	1 800 ₽
NEW	Тартини из баклажанов <i>Eggplant tartines</i>	950 ₽
NEW	Сюкрин с соусом из анчоусов и пармеджано <i>Sucrine with anchovy dressing and Parmigiano</i>	1 100 ₽
	Ассорти сыров: Тет-де-Муан, горгонзола, скаморца, пармезан, базилик, боккончини, карамелизированные грецкие орехи, голубика, мастарда из инжира <i>Assorted cheeses: tete de moine, gorgonzola, scamorza, parmesan, basil, bocconcini cheese, caramelized walnuts, blueberries, fig mustard</i>	1 850 ₽
	Ассорти итальянских закусок: пармская ветчина, салями Милано, скаморца трюфельная, Грана падано, моцарелла, оливки Каламата и Гигант, перец болгарский, обжаренный с чесноком и тимьяном, томаты черри, базилик <i>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</i>	2 450 ₽
	Классический тартар из говядины <i>Classic beef tartar</i>	1 600 ₽
	Запеченные улитки по-бургундски <i>с ароматным сливочным маслом и чиабаттой</i> <i>Baked snails burgundy style</i>	1 700 ₽
	Фритто Мисто <i>Горячая хрустящая закуска из морепродуктов, подается с соусом спайси</i> <i>Fritto Misto</i>	1 600 ₽
	Вителло тоннато <i>Филе телятины под соусом из тунца с трюфельным маслом, каперсами и томатами черри</i> <i>Vitello tonnato - veal fillet with tuna sauce and truffle oil, capers and cherry tomatoes</i>	1 250 ₽
	Баклажан с томатами и страчателлой <i>Eggplant with tomatoes and stracciatella</i>	900 ₽

САЛАТЫ

SALADS

NEW	Салат с киноа и авокадо <i>Quinoa and avocado salad</i>	1 100 ₽
NEW	Моцарелла со спелыми томатами и бальзамическим кремом <i>Mozzarella with ripe tomatoes and balsamic cream</i>	1 200 ₽
il	Салат с крабом, авокадо и соусом Ахи Амарилло <i>Crab and avocado salad with ahi amarillo sauce</i>	1 950 ₽
il	Зеленый салат с морепродуктами <i>Green salad with seafood</i>	1 800 ₽
il	Салат il FORNO с маслом / с соусом <i>Salad il FORNO 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 ₽
	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

NEW	Томатный суп Гаспачо с крабом <i>Tomato soup Gaspacho with crab</i>	1 400 ₽
NEW	Окрошка на кефире с говяжьим языком <i>Okroshka with kefir and beef tongue</i>	1 100 ₽
NEW	Окрошка на квасе с говяжьим языком <i>Okroshka on kvass with kvass tongue</i>	1 100 ₽
NEW	Борщ <i>Borsch</i>	1 100 ₽
	Овощной суп Минестроне <i>Vegetable minestrone soup</i>	850 ₽
	Куриный бульон с домашней лапшой <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	850 ₽
	Грибной крем-суп <i>Mushroom cream soup</i>	1 050 ₽
	Суп Каччукко <i>Cacciucco Soup</i> на основе биска, томатного соуса, вина и овощей, с добавлением мидий, креветок, палтуса, кальмара и вонголе <i>soup based on bisque, tomato sauce, wine and vegetables, with the addition of mussels, shrimp, halibut, squid and vongole</i>	1 750 ₽

РИЗОТТО RISOTTO

NEW	Ризотто Ливорнезе с морепродуктами и соусом биск <i>Risotto Livornese with seafood and bisque sauce</i>	1 650 ₽
	Ризотто с белыми грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	1 350 ₽
	Ризотто с трюфельным соусом, приготовленное в сырной головке Грана падано <i>Risotto with truffle sauce cooked in a Grana Padano cheese wheel</i>	1 900 ₽

ПАСТА
PASTA

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

ГРАНДЕ ПАСТА на 2 персоны

GRANDE PASTA for 2 persons

Лингвини Grande Mare <i>Linguini Grande Mare</i>	6 500 ₽
Спагетти со стейком Топ Блейд <i>Spaghetti with Top Blade steak</i>	3 700 ₽

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

MEAT AND POULTRY DISHES

НА АРГЕНТИНСКОМ ГРИЛЕ / ON AN ARGENTINE GRILL

	Бургер il FORNO с картофелем <i>Burger il FORNO with potatoes</i>	1 950 ₽
	Филе миньон с татеном <i>Filet mignon with tatin</i> подается с соусом белые грибы и запеченным 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 ₽
	Томленное говяжье ребро с картофельным татеном <i>Braised beef rib with potato tatin</i>	2 450 ₽
	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 ₽

СТЕЙКИ НА АРГЕНТИНСКОМ ГРИЛЕ

STEAK ON ARGENTINE GRILL

Порода бычков Black Angus. Кукурузный откорм 200 дней

Bull breed Black Angus. Corn feed 200 days

за 100 г / per 100 g

ВЛАЖНОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

WET AGE

Стейк Топ Блейд от 150 г 1 400 ₽
Top Blade steak from 150 g

Вырезка из говядины от 300 г 1 950 ₽
Beef tenderloin from 300 g

Стейк Рибай от 300 г 1 850 ₽
Ribeye steak from 300 g

Стейк Томагавк от 900 г 2 350 ₽
Tomahawk steak from 900 g

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

DRY AGE

Стейк Рибай на кости 1 950 ₽
Ribeye steak on the bone

Клуб Стейк от 600 г 1 450 ₽
Club steak from 600 g

Портер Хаус от 800 г 1 500 ₽
Porter House steak

Стейк Тибон от 700 г 1 500 ₽
T-bone steak from 700 g

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

FISH AND SEAFOOD DISHES

NEW	Дикий сибас / снеппер с вонголе и артишоками <i>Wild sea bass / snapper with vongole and artichokes</i>	3 450 ₽
NEW	Осьминог по-средиземноморски <i>Mediterranean-style octopus</i>	3 200 ₽
NEW	Лосось с зелеными овощами и фенхелем <i>Salmon with green vegetables and fennel</i>	2 500 ₽
	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 steaw 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>	2 500 ₽

ГРИЛЬ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

GRILLED FISH AND SEAFOOD

Филе Снеппер 100 г NEW <i>Snapper Fillet 100 g</i>	1 700 ₽	Лосось 120 г <i>Salmon 120 g</i>	1 850 ₽
Дикий сибас филе 100 г NEW <i>Wild sea bass fillet 100 g</i>	1 700 ₽	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 ₽
Дорадо 100 г <i>Dorado 100 g</i>	1 400 ₽		

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

MEDITERRANEAN FISH

NEW	Дикий сибас 100 г Wild sea bass 100 g	1 200 ₽
	Снеппер 100 г Snapper 100 g	1 150 ₽
	Дорадо 100 г Dorado 100 g	1 000 ₽

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	Артишоки по-римски с мятой и чесноком 100 г Roman artichokes with mint and garlic 100 g	1 200 ₽
NEW	Спаржа на гриле 100 г Grilled asparagus 100 g	1 400 ₽
	Картофельное пюре Mashed potatoes	550 ₽
	Картофель фри French fries	600 ₽
	Овощи на гриле Grilled vegetables	900 ₽
	Рис Rice	450 ₽
	Картофель черри с белыми грибами Cherry potatoes with porcini mushrooms	950 ₽
	Брокколи на пару / на гриле Steamed / grilled broccoli	550 ₽

СОУСЫ

SAUCES

NEW	Аква Пацца Aqua Pazza 100 г	400 ₽
NEW	Сырный пармиджано Cheese parmigiano 40 г	300 ₽
	Арабьята Arabyata 40 г	300 ₽
	Перечный Pepper 40 г	300 ₽
	Трюфельный Truffle 40 г	300 ₽

ПИЦЦА

PIZZA

NEW	Пицца с лососем и сливочным сыром томатный соус, запеченный лосось, сливочный сыр, моцарелла и лук сибует <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 ₽
	Пицца с грушей и горгонзолой маскарпоне, мед, 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 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 ₽
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 халаль, 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 ₽

Любая пицца на ржаном или <i>Integrale</i> тесте <i>Any pizza with rye or Integrale dough</i>	+ 100 ₽
---	---------

ХЛЕБ И ФОКАЧЧА

BREAD AND FOCACCIA

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

Любая фокачча на ржаном или <i>Integrale</i> тесте <i>Any focaccia with rye or Integrale dough</i>	+ 100 ₽
--	---------

ДЕСЕРТНАЯ КАРТА
DESERTS

ДЕСЕРТНАЯ КАРТА

DESSERTS

Alfa Only



Alfa Only

1 200 ₽

Воздушное безе 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

Чизкейк с малиной

NEW

1 150 ₽

Raspberry cheesecake

Мусс с вишней и бобами тонка

NEW

950 ₽

Cherry mousse with tonka beans

Шоколадный торт с оливковым маслом

NEW

1 100 ₽

Chocolate cake with olive oil

Профитроли с кремом Патисьер

1 150 ₽

Profiteroles with pastry cream

Тирамису

950 ₽

Tiramisu

Шоколадный фондан

1 200 ₽

Chocolate fondant

Медовик с мороженым из ряженки

900 ₽

Honey cake with baked milk Ice cream

Панна-котта с малиной и ягодным соусом

1 100 ₽

Panna cotta with raspberries and berry sauce

Торт Чиприани

950 ₽

Cipriani cake

Мороженое на выбор

450 ₽

Ice cream of your choice

Сорбеты на выбор

450 ₽

Sorbets of your choice