



ЗАКУСКИ И СУПЫ

600Р

БОРЩ
по специальному рецепту
от шеф-повара ресторана Balzi Rossi

**СУП
ИЗ ИЗРАИЛЬСКИХ АРТИШОКОВ** 🌿
с древесными грибами и кофейной пудрой

ЛЕТНИЙ САЛАТ 🌿
с авокадо, томатом, спаржей
и ростками подсолнечника

**КАЛЬМАР,
ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ**
Подается с холодным супом гаспаччо
из томатов и дыни

900Р

СОТЕ ИЗ МИДИЙ И МОЛЛЮСКОВ
с белым вином и томатами

**КАННОЛО
ИЗ КОПЧЕНОЙ ГОВЯДИНЫ**
с сыром рикотта и рукколой

1200Р

САЛАТ С КРАБОМ,
манго и карпаччо из томатов

СЛИВОЧНАЯ БУРРАТА
с кресс-салатом, розовыми креветками
и томатами конфи

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА
в каталонском стиле

1500Р

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
«БЛЭК АНГУС»**
с сезонными грибами
и Пармиджано Реджано

**ТАРТАР
ИЗ РОЗОВЫХ КРЕВЕТОК**
с манго и соусом из лайма

ГРЕБЕШОК
с соусом гуакамоле из брокколи,
капустой пак-чой и соусом тоннато

**СЕВИЧЕ
ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ**
в медово-горчичной заправке

🌿 - вегетарианское блюдо

ПИЦЦА

600Р

**КЛАССИЧЕСКАЯ
ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА
«МАРГАРИТА»** 🌿

900Р

**ФОКАЧЧА
С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА
И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ** 🌿

1200Р

ПИЦЦА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ,
сыром моцарелла, белыми грибами и шпиком

ПАСТА

600Р

РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ
и шпинатом, приготовленные по рецепту
итальянского ресторана Balzi Rossi.
Рецепт не меняется последние 30 лет.

КАНДЕЛЕ 🌿
с обжаренной на гриле спаржей
и соусом из лука-порей и лемонграсса

ЭЛИЧЕ
с соусом песто из базилика и мидиями

900Р

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

**ЛИНГУИНЕ
С РОЗОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**
и зеленым горошком

**РАВИОЛИ
С НАЧИНКОЙ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ
И КОПЧЕНОГО СЫРА,** 🌿
подаются с соусом из желтых томатов,
сезонными грибами и фисташками

1200Р

**ПАСТА МИСТА
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,**
нежным картофельным соусом
и сыром скаморца

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

**ТАЛЬОЛИНИ (ИЛИ РИЗОТТО)
С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ**

🌿 - вегетарианское блюдо

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

600Р

НЕЖНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА БАРБЕКЮ
со сливочным соусом васаби и обжаренной на гриле
брокколи в соусе пондзу

ОБЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА
с мини картофелем, ростками шпината и салатом
из свекольных листьев

900Р

ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
на хрустящих рисовых чипсах с кокосовым соусом
ПЕРЕПЕЛКА В ДВОЙНОМ ИСПОЛНЕНИИ:
обжаренная перепелиная грудка с зеленым горошком
и соусом из обжаренного нектарина, и перепелиные
ножки в миндальной панировке

1200Р

ФИЛЕ ПАЛТУСА,
приготовленное на гриле с копченым маслом,
соусом из черного чеснока и салатом из грибов эноки

ОБЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ ЛОСОСЬ
с баклажаном и сметаной, маринованным
с лимончелло огурцом и соусом из болгарского перца

**БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
“БЛЭК АНГУС”**
по фирменному рецепту от шеф-повара ресторана
Balzi Rossi. Фарш из мраморной говядины и фуа гра, сыр
моцарелла, соус песто из базилика (подается с узбекскими
томатами, салатом латук и домашним картофелем фри)

1500Р

ОБЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ СИБАС
с картофельно-лимонным соусом и сезонными грибами

КАРЕ ЯГНЕНКА,
приготовленное на гриле с овощным рагу
и соусом из кумина

2000Р

МОРЕПРОДУКТЫ НА СКОВОРОДКЕ
осьминог, кальмар, сибас, креветки, мидии и моллюски

ГАРНИРЫ

600Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ

КАПУСТА БРОККОЛИ,
приготовленная на пару с обжаренным миндалем

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

МИКС САЛАТ

МИНИ ОВОЩИ

ОВОЩИ ГРИЛЬ
жаренные на сковороде или на пару

🌿 - вегетарианское блюдо

900Р

**СВЕЖАЯ РЫБА
ИЗ ИНДИЙСКОГО ОКЕАНА**
(900Р за 200 г / минимум 600 г)

1500Р

ЛОБСТЕР
(1500Р за 100 г)

**СВЕЖАЯ РЫБА
ИЗ СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ**
(1500Р за 200 г / минимум 600 г)

2000Р

«ПАРМИДЖАНА» ИЗ БАКЛАЖАН 🌿
в стиле г-на Ширази (1 кг)

3000Р

СВЕЖИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ 🌿

**МИКС МОРЕПРОДУКТОВ
И РЫБЫ В ТЕМПУРЕ**

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

УСТРИЦЫ
(6 штук)

ФИЛЕ МИНЬОН «РОССИНИ»
с фуа гра

КАМЧАТСКИЙ КРАБ,
приготовленный на пару, подается с соусами
из черного перца, сливочным и чили
(3000Р за 300 гр)

ГОВЯДИНА «БЛЭК АНГУС» НА ГРИЛЕ

900Р

СТРИПЛОЙН
(900Р за 100 г)

1200Р

РИБАЙ
(1200Р за 100 г)

ТЕНДЕРЛОЙН
(1200Р за 100 г)

🌿 - вегетарианское блюдо

**STARTERS AND SOUPS****600P****BALZI ROSSI BORSCH SOUP****JERUSALEM ARTICHOKE SOUP**
with wood mushrooms and coffee powder**SUMMER MIX SALAD**
with avocado, tomato, asparagus
and sunflower sprouts**STEAMED SQUID**
with tomatoes and melon gazpacho**900P****MUSSELS AND CLAMS SAUTE**
with white wine and tomatoes**SMOKED BEEF CANNOLO**
filled of ricotta, rocket with mix salad
and beetroots dressing**1200P****SALAD WITH CRAB,**
mango and carpaccio of tomatoes**BURRATA CHEESE**
with cress mix, red prawns
and confit tomatoes**WARM OCTOPUS SALAD**
“CATALANA STYLE”**1500P****BLACK ANGUS BEEF TARTAR**
with summer mushrooms
and Parmigiano Reggiano**RED PRAWNS TARTAR**
with mango and lime sauce**SEARED SCALLOP**
with guacamole of broccoli,
pak choi and tonnato sauce**CEVICHE OF FISH**
with citrus dressing, mustard
and honey sauce

- vegetarian

PIZZA**600P****PIZZA «MARGHERITA»** **900P****FOCACCIA WITH STRACCIATELLA**
CHEESE AND CHERRY TOMATOES **1200P****PIZZA “BLACK TRUFFLE”**
with mozzarella cheese,
porcini mushrooms and Speck**PASTA****600P****RAVIOLI FILLED OF RABBIT**
and spinach with rabbit sauce**CANDELE**
with leek and lemongrass sauce,
grilled asparagus**ELICHE**
with basil pesto and mussels**900P****SPAGHETTI “ALLE VONGOLE”****LINGUINE WITH RED PRAWNS**
and green peas**RAVIOLI FILLED OF MOZZARELLA**
AND SMOKED CHEESE
with yellow tomatoes sauce,
seasonal mushrooms and pistachios**1200P****PASTA MISTA**
WITH KAMCHATKA CRAB,
soft potatoes sauce and scamorza cheese**RISOTTO WITH SEAFOOD****TAGLIOLINI (OR RISOTTO)**
WITH BLACK TRUFFLE

- vegetarian

SELECTED AS THE BEST ITALIAN RESTAURANT IN MOSCOW FROM

**MAIN COURSE****600P****BARBECUE PORK TENDERLOIN**
with wasabi creamy sauce, grilled broccoli in ponzu sauce**ROASTED CHICKEN BREAST**
with mini potatoes, baby spinach and beetroot leaves salad**900P****BRAISED BEEF CHEEK**
on crispy rice chips with coconut sauce and greens oil**ROASTED QUAIL:**
quail breast with green peas, mini corn and grilled
nectarine sauce, fried quail leg in almond crust**1200P****ROASTED HALIBUT FILLET,**
quinoa with smoked butter, black garlic sauce
and enoki salad**PAN FRIED SALMON**
with eggplant and sour cream, marinated cucumber
with limoncello, bulgarian pepper sauce**BALZI ROSSI BLACK ANGUS BURGER**
marble beef minced with foie gras, mozzarella cheese,
basil pesto sauce (served with uzbekistan tomato,
lettuce salad and homemade potato fries)**1500P****PAN FRIED SEA BASS FILLET**
with potatoes and lemon sauce, seasonal mushrooms**GRILLED LAMB CHOP**
with vegetables “caponatina” and cumin sauce**2000P****“ZUPPA DI PESCE”**
octopus, squid, sea bass, prawns, mussels and clams**SIDE DISH****600P****MASH POTATOES WITH TRUFFLE****STEAMED BROCCOLI**
with toasted almond**GRILLED ASPARAGUS****MIX SALAD****BABY VEGETABLES**
steamed or pan fried**GRILLED VEGETABLES**

- vegetarian

SELECTED AS THE BEST ITALIAN RESTAURANT IN MOSCOW FROM

**CHEF SPECIALS****DISHES TO SHARE****900P****FRESH FISH**
FROM INDIAN OCEAN
(900P per 200 gr / min 600 gr)**1500P****LOBSTER**
(1500P per 100gr)**FRESH FISH**
FROM MEDITERRANEAN SEA
(1500P per 200gr / min 600 gr)**2000P****EGGPLANT “PARMIGIANA”**
in Mr. Shiraz style**3000P****MIX OF ITALIAN FRESH CHEESE**
“FRITTURA DI PESCE”,
mix of deep fried fish and sea food**PEKING DUCK****OYSTERS**
(6 pieces)**FILLET MIGNON «ROSSINI»**
with foie gras**KAMCHATKA CRAB**
steamed served with black pepper sauce,
chilly sauce and creamy sauce
(3000P per 300 gr)**BLACK ANGUS BEEF ON THE GRILL****900P****STRIPLOIN**
900P per 100 gr**1200P****RIB-EYE**
1200P per 100 gr**TENDERLOIN**
1200P per 100 gr

- vegetarian

SELECTED AS THE BEST ITALIAN RESTAURANT IN MOSCOW FROM