

Крудо и закуски

Капоната с филе белой рыбы	1290
Карпаччо из сладкой креветки	1390
Буррата с томатами и соусом песто	1300
Мортаделла, буррата и песто из фисташек	1390
Вителло тоннато из черной вырезки с овощами на огне	1270

Салаты

Большой зеленый салат	1250
Салат панцанелла с томатами и обжаренным хлебом	850
Салат с обжаренными креветками, зеленью, кинзой и спелыми томатами	1450
Салат с крабом, томатами, оливками и кинзой	1970

КАПОНАТА С ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ

В мире существует большое количество рецептов капонаты, мы представляем нашим гостям вариацию по рецепту, которому научил Уиллиама господин Маркези. Гуальтьеро Маркези – главный учитель и человек, который навсегда в сердце Уиллиама, исполинская фигура в мире гастрономии, имевший свой неповторимый, узнаваемый стиль из тысячи, каждый мечтал попасть к нему в ученики. И Уиллиаму Ламберти посчастливилось стать одним из них. Но путь от простого итальянского парнишки до известного шеф-повара был нелегкий и начался с работы в цеху заготовки. Каждый божий день в ресторан привозили огромное количество свежепойманной рыбы, которую необходимо было обработать, в числе прочей были маленькие 10-сантиметровые окуни, вот они-то и были самой сложной частью работы, каждую рыбку нужно было почистить и профилировать, а затем перетереть и пропустить через сито. К слову, все руки Уиллиама были в мозолях, а от колючих плавников окуней руки в добавок опухали, получалось не лучшее зрелище, напоминающее руки зомби.

Но Уиллиам снова и снова приходил на работу и выполнял свои обязанности, трудолюбие и упорство в молодом итальянце господин Маркези конечно же заметил...с этого и начался большой творческий путь Уиллиама.

«Знакомство с Гуальтеро Маркези
и «любовь» к окуням!..»

«Там были десятки канноли,
большие и маленькие –
с разными начинками...»

КАННОЛИ С РИКОТТОЙ И КРЕВЕТКОЙ

О!! это блюдо напоминает Уиллиаму его дедушку, самого уважаемого человека в городе, горожане называли его Сэр Цезарь, многие приходили к нему за советом и решением споров. Маленький Уиллиам дедушкой гордился и любил, а так как жил далеко, в отличие от остальных внуков то, когда приезжал в гости к бабушке Франческе и дедушке Цезарю, то это был праздник для всех. И как традиция, дедушка гулял с внуками по центральной улице и затем они вместе заходили в магазинчик с канноли ... там были десятки канноли, большие и маленькие – с разными начинками. Дедушка выбирал внукам маленькие канноли с рикоттой и еще мороженое, они могли съесть просто целый лоток канноли и еще мороженое и лимонад, но хозяева магазинчика никогда не разрешали платить дедушке Уиллиама в знак уважения.

Мы предлагаем нашим гостям попробовать канноли с креветкой и так же их полюбить, как маленький Уиллиам.

Брускетты

Красная аргентинская креветка и авокадо 940

Прошутто, вяленые томаты и тапенад из оливок 850

Тартар из говядины, пряный соус и пармезан 980

ЛАЗАНЬЯ ВИНЧИГРАССИ

Эта лазанья – традиционное блюдо региона Марке, её главным отличием является использование куриных потрохов для приготовления мясной начинки. Невероятно вкусная лазанья с куриной печенью – обязательная рекомендация Уиллиама Ламберти при посещении Lumicino.

Пицца

Маргарита	800
Четыре сыра	1350
Груша и горгонзола	1050
Белые грибы, вешенки, трюфельный соус и эспума из пармезана	1590
Аргентинские креветки и крем из авокадо	1750
Люмичино с прошутто и страчателлой	1800
Мортаделла и страчателла	1350
Окорок, картофель и пармезан	1550
Пицца спьяната	1300
Пицца с сальсиччей, болгарским перцем и кинзой	1300
Фокачча пармезан и тимьян / чеснок и розмарин	300

Артишоки*

Карпаччо из свежих артишоков с пармезаном	1750
Артишок по-римски	1650
Артишок по-римски с дорадо	1750
Жареные артишоки с чесноком и мятой	1950

*Сезонный и капризный продукт, наличие уточнит официант

Фритто - это классическое блюдо региона Марке, приготовленное в раскаленном масле и кляре с добавлением пива. Обычно во фритто используют морепродукты и овощи, но Уиллиам готовит таким образом ньокки, подавая их с пудрой из орегано и пармезаном. Такого нет нигде, это блюдо непременно нужно попробовать.

Горячие закуски

Ньокки фритто с пармезаном	300
Морской гребешок, цветная капуста и мусс из пармезана	1320
Мини-кальмары с полентой и соусом путтанеска	1280
Запеченная брокколи, пряный соус и миндаль	710

РИЗОТТО С МОРТАДЕЛЛОЙ

Господин Ламберти всегда был любителем поесть, к примеру в молодости при каждом приеме пищи он ел всего по два: две закуски, две пасты, два горячих и два раза десерт, а между приемами пищи у Уиллиама еще был перекус. Ужин был, к примеру в 19:00, перекус в 17:00, что же было на перекус?! Пятисотграммовая чабатта, разрезанная пополам, приправленная майонезом и 300 граммами мортаделлы!!! Когда отец Уиллиама увидел перекус сына, а потом двойные порции за ужином, он был в шоке от такого аппетита.

К воспоминанию о юношеском аппетите Уиллиама, мы готовим для гостей ризотто с мортаделлой.

«..сегодня мы предлагаем
гостям классику кухни
Ламберти в новом прочтении.»

Супы

Минестроне алла джановезе	660
Куриный суп с орекьетте и перепелиным яйцом	600
Томатный рыбный суп с креветками	1230

ЛИНГВИНИ С МИДИЯМИ, КОТОРЫЕ ВЕРНУЛИСЬ ИЗ ИНДИИ

Когда Уиллиам работал в Италии как-то раз на дегустацию пригласили известного гастрономического журналиста Луиджи Кремона. По обычаю перед дегустацией Луиджи просит приготовить для него два цукини на гриле без масла, и эта нелепая просьба всегда приносит массу проблем, потому что цукини не должны быть ни мягкие и ни жесткие, более того, не должно быть характерных полосок от гриля. И в тот визит просьба осталась прежней, Уиллиам приготовил желанные цукини без масла, а затем подал свое блюдо для дегустации. Обратная связь от Луиджи была, что в блюде недостаточно карри, нужно добавить больше, чтоб во вкусе карри чувствовался ярче.

Прошло много времени, и буквально шесть лет назад раздался звонок, помощница Луиджи Кремона звонит Уиллиаму для того, чтобы забронировать стол в ресторане Uilliam's. Уиллиам отказал в брони, и помощница звонила шесть дней подряд и каждый раз Уиллиам отказывал, но потом все же согласился принять Луиджи. При встрече Луиджи не смог скрыть удивления, что Уиллиам стал известным шеф-поваром в Москве, они мило побеседовали и попрощались. Позже Луиджи напишет лестный обзор о ресторане на своем сайте.

Стоит так же отметить поездку Уиллиама в Индию, впечатление о специях Индии осталось в памяти. Сейчас наши гости смогут попробовать лингвини с мидиями и соусом карри, карри теперь достаточно.

Домашняя паста и ризотто

Спагетти помидорини	800
Спагетти алио олио пеперончино	800
Тальолини с трюфелем	1370
Тальолини со свежим морским гребешком и соусом песто	1650
Паста "алла норма" с баклажанами и рикоттой	1100
Равиоли с белыми грибами и черным трюфелем	1100
Лингвини с карри и мидиями, которые вернулись из Индии	1190
Лингвини с крабом	1990
Спагетти алла карбонара с морепродуктами	2100
Ригатони болоньезе	1150
Лазанья Винчиграсси	1290
Мясная лазанья	1290
Ризотто с мортаделлой и пекорино	1350
Черное ризотто с соусом из печеных овощей, желтком и трюфелем	1370

«Я бы хотел, чтоб, когда вы вернетесь в Россию, вы рассказали людям, что в Палермо тоже есть добрые люди.»

СИБАС А-ЛЯ ДЬЯБЛО С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Долгое время Уиллиам возглавлял ресторан «Галерея», в меню было очень популярное блюдо «Цыпленок тандури и овощной салат», для LUMICINO Уиллиам готовит сибас а-ля дьябло с цветной капустой.

Рыба, птица и мясо

Филе сибаса а-ля дьябло с цветной капустой	1590
Дорадо по-сицилийски с картофелем и томатами	1850
Тефтели из тунца	1490
Цыпленок с соусом жу и молодой морковью	1550
Утиная ножка конфи с орзо	1550
Филе миньон со шпинатом, кедровыми орехами и перечным соусом с ферментированными бобами	2100
Рибай с пюре из сельдерея	3290
Тальята-ди-манзо с рукколой и томатами 100гр*	1350

*Цена за 100 грамм сырого продукта, минимальный вес заказа 400 грамм

Гарниры

Пюре и пармезан	280
Овощи на гриле	680

ТЕФТЕЛИ ИЗ ТУНЦА

Уиллиам с супругой Ольгой гуляли в Палермо, неподалеку от Учеррио, квартал, где продают рыбу и морепродукты, квартал пользовался дурной славой. Через какое-то время они проголодались и решили перекусить в каком-нибудь местном ресторанчике, но все, что попадалось на пути было закрыто. Обратились к продавцу в газетном киоске, куда можно было бы пройти пообедать. Продавец киоска был весьма странный человек, он сказал, что с радостью покажет одно место, вскоре Уиллиам и Ольга проследовали за ним, чем дальше они шли, тем четче Уиллиам начинал понимать, что они находятся в самом сердце Уччерио, и жалеть зачем они пошли за этим мужчиной, начал чувствовать опасность и в то же время комфорт, тем более супруга была в положении. Вскоре они зашли в типичное кафе домашней итальянской кухни, продавец киоска позвал хозяина, представил Уиллиама с супругой как своих родственников из России и попросил внимательного сервиса.

Кухня оказалась потрясающей, просто невероятно, особенно тефтели с тунцом, это было очень-очень вкусно. Ужин Уиллиаму посчитали с 50% скидкой, затем позвонили тому же продавцу из киоска, и он их проводил обратно по той же тропе.

Уиллиам был безумно благодарен и не знал, что и сказать, а на вопрос зачем вы о нас так позаботились, продавец из киоска сказал, я бы хотел, чтоб, когда вы вернетесь в Россию, вы рассказали людям, что в Палермо тоже есть добрые люди.

Сегодня в меню LUMICINO потрясающие тефтели из тунца по рецепту добрых людей из Палермо.

Мороженое и сорбеты 50 г

Тыква с корицей / мускавадо / черника / ваниль / шоколад	250
Лимон и розмарин / малина	250

Конфеты

Бачи классика / апельсин / ром	150
Миндальный грильяж / фисташка / кофе / карамель	150
Ассорти конфет	910

Десерты

Аффогато	550
Тирамису	600
Ассорти печенья и конфет Lumicino	1500
Огонек Lumicino	350

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

150/750 мл

Одд Берд игристое	760/3800
Рислинг Ханс Баер белое	400/2000
Пино Нуар Ханс Баер розовое	400/2000
Каберне Винья Албали красное	400/2000

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Виа Кавур, 27 Персиковый тоник, алоэ и бергамот	550
Ла Пере Убриака Безалкогольное розовое вино, жасмин и груша	550
Кастелуччо Безалкогольное игристое вино, васильки, черемуха и голубика	550

ПИВО

Корнелиссен Лагер 330 мл	510
Будвайзер Дарк 330 мл	700
Стелла Артуа б/а 440 мл	550

ЛИМОНАДЫ 500 мл

Саган дайля, ваниль, черника и зеленый чай	600
Безалкогольная сангрия и маракуйя	600
Бабушкина ромашка, грейпфрут и веселые пузырьки	600
Красный апельсин, мандарин и ревень	600

ВОДА & НАПИТКИ

Вода Эдис 500 мл	400
Сок Цуегг яблоко / черника / красный апельсин / томат	300
Кока-Кола / Кока-Кола зеро	330
Тоник Франклин	500
Тоник Нунчи 200 мл	450

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 мл

Апельсин / грейпфрут / яблоко / морковь	350
---	-----

ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ 800 мл

Фирменный чай Lumicino	600
Миллион алых роз	600
Русский караван	600
Маофэн	600
Жасминовая жемчужина	600
Тибетская ромашка	600
Пихта и акация	600

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ 800 мл

Красный апельсин, персик и роза	680
Мандарин, маракуйя и лимонграсс	680

КОФЕ

Эспрессо	240
Двойной эспрессо	280
Американо	240
Капучино	370
Латте	390
Флэт Уайт	390
Раф кофе	390