

Крудо и карпаччо

Капоната с филе белой рыбы / 315 г 1350

Карпаччо:

тунец с соусом путтанеска / 140 г 1100

из осьминога / 105 г 1350

красная аргентинская креветка / 135 г 1370

подкопченая говядина с вялеными
томатами и пармезаном / 110 г 980

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 вдобавок 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!..»

КАРПАЧЧО ПУТТАНЕСКА

Речь пойдет в этом блюде о соусе путтанеска – такой классический и такой итальянский, на основе томатов, каперсов и оливок, казалось бы, ничего особенного, но это не так... вокруг рецепта этого соуса постоянно ведутся поистине горячие споры!! Каждый итальянец имеет свой «правильный» рецепт путтанеска, вариаций настолько много, что создается впечатление, что правильного рецепта-то и нет, это больше миф, хотя ... в ресторане Lumicino можно попробовать настоящий, правильный соус.

Еще, название этого соуса навеяло Уиллиаму одну историю, когда он, только прибыв в Россию, работал в одном из ресторанов, его коллега была некая Татьяна, девушка резкая, провокационная – одним словом, каждый день у Уиллиама с Татьяной был спор и очень горячий. Причиной спора могло быть что угодно, Уиллиам часто ругался на себя: «porca puttana...», что в переводе с итальянского – черт побери, черт возьми. Татьяна слышала слово «puttana», моментально принимала на свой счет и ... происходил взрыв!

Один раз Татьяна устроила бунт и саботаж, в праздничный День города не пришла на работу, подговорив своих подруг по цеху. Уиллиам и еще один повар из Франции, запомнили этот день навсегда. Огромное количество гостей целый день и всего лишь два повара на всей кухне, думаем, что «porca puttana», звучало на кухне часто...

КАННОЛИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРЕВЕТКОЙ

О!! Это блюдо напоминает Уиллиаму о дедушке, самом уважаемом человеке 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 Уиллиаму в знак уважения.

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

Закуски

Капрезе с бурратой, соусом песто и фисташками / 410 г 1290

Запеченный в печи, маринованный перец
с анчоусами и чипсами из корня сельдерея / 150 г 830

Канноли со страчателлой, красной креветкой
и тапенадом из оливок / 120 г 850

Креветки каталана / 270 г 1190

Тартар из тунца, конечно же, с авокадо / 180 г 1150

Буррата с консервированным тунцом
и поджаренным хлебом / 285 г 1250

Тартар из говядины с костным мозгом / 120 г 1250

Мортаделла, буррата и пармезан / 275 г 1250

Вителло тоннато из черной вырезки с овощами на огне / 200 г 1190

«Вкус настоящей Италии!...»

БУРРАТА С ТУНЦОМ

Типичное блюдо домашней кухни региона Марке. В воспоминаниях Уиллиама возникает – мама Винченца, которая несмотря на нелегкие времена, старалась приготовить вкусные блюда из дешевых, доступных для семьи продуктов. Это были консервированный тунец из банки, моцарелла, свежее оливковое масло и чабатта – все это в сочетании дает прекрасный насыщенный вкус настоящей Италии. Мы заменили моцареллу на буррату и довели вкус до совершенства.

Брускетты

Томаты, моцарелла и оливки / 210 г	790
Красная аргентинская креветка и авокадо / 180 г	890
Тунец, страчателла и соус копченый тоннато / 140 г	990
Томленая утка и авокадо / 160 г	790
Мортаделла и трюфельный соус / 125 г	690
Пате из куриной печени, прошутто и страчателла / 155 г	770
Тартар из говядины, пряный соус и пармезан / 160 г	1050

«А в ресторане Lumicino
можно насладиться аранчини
в полной безопасности.»

АРАНЧИНИ

Аранчини — это, конечно же, о путешествии маленького Уиллиама из Анконы к бабушке и дедушке на Сицилию. Для экономии денег семья отправлялась в путешествие на поезде с пересадкой на корабль в Неаполе до Палермо, корабль был ночной, поэтому семья Уиллиама приезжали заранее, чтоб погулять по Неаполю и отведать аранчини с мясом, это было обязательной семейной традицией во время поездки. Традиционные аранчини делают с рисом, мы облегчили рецептуру и заменили рис полентой.

Неаполь, к слову, в 70-е годы имел не очень хорошую славу, часто происходили кражи, грабежи и мошенничество. Как-то раз совсем молодой Уиллиам отправился на работу в Капри, в Неаполе нужно было сделать пересадку на корабль, выйдя с вокзала с вещами, Уиллиаму нужно было добраться в порт, как нормальный итальянский гражданин Уиллиам обратился к полицейскому, какой автобус идет до порта. Полицейский предупредил что, если он со всеми вещами зайдет в автобус, его просто-напросто обчистят мариори - карманники, воры. Затем представитель закона договорился о минимальной цене с такси (10 тысяч лир) и отправил целого и невредимого Уиллиама в порт. Вот такой город контрастов. А в ресторане Lumicino можно насладиться аранчини в полной безопасности.

Осьминоги навевают воспоминание о господине Энцо, дяде Уиллиама по материнской линии, особенном человеке с большим сердцем, человеке любившим море и являющимся врачом по должности и рыбаком по призванию. Часто после того, как господин Энцо заканчивал прием в больнице, он сразу же отправлялся в море на своей лодке порыбачить, насладиться красотой природы в одиночестве.

Как-то раз маленький Уиллиам с братом Давидом отправились на рыбалку вместе с дядей к берегам Сицилии. Планировали рыбалку на кальмара, взяли специальные снасти, но в улове оказался осьминог, когда его достали на лодку, осьминог извивался и пытался убежать. Дядя Уиллиама, недолго думая, перекусил ему шею... зубами. Домой Уиллиам в улове увез осьминога и яркое впечатление о суровости настоящих моряков Сицилии.

Салаты

Большой зеленый салат / 340 г 1200

Краб, томаты, огурцы и буррата / 360 г 1990

Осьминог, печеный картофель, зеленый салат и оливки / 230 г 1610

Зеленый салат с обжаренным персиком,
бурратой и копченой утиной грудкой / 320 г 1290

Зеленый салат с прошутто, страчателлой и грейпфрутом / 240 г 1190

Пицца

Маргарита / 415 г 850

Четыре сыра / 400 г 1300

Груша и горгонзола / 390 г 1050

Белые грибы, вешенки, трюфельный соус
и эспума из пармезана / 540 г 1590

Морепродукты, моцарелла, шпинат и соус биск / 590 г 1690

Тунец, красный лук и соус копченый тоннато / 490 г 1490

Мортаделла и страчателла / 390 г 1390

Окорок, картофель и трюфельный соус / 585 г 1530

Спьяната и руккола / 450 г 1300

Кальцоне алла пармиджано / 460 г 850

Фокачча пармезан и тимьян / чеснок и розмарин / 210 г 390

«Домой Уиллиам в улове
увез осьминога и яркое
впечатление о суровости
настоящих моряков Сицилии.»

Горячие закуски

Жареный картофель с пармезаном и трюфелем / 205 г 690

Аранчини из поленты, фаршированные болоньезе / 200 г 850

АРТИШОКИ

..Анкона. С балкона четвертого этажа открывается вид на открытое море и порт. Возле дома стоит аппи, маленький кузов которого доверху наполнен пучками, практически букетами свежих артишоков. Мама спускается и всего лишь за 3-5 евро покупает этот букет из одиннадцати огромных, красивых и ароматных артишоков. Мама возвращается домой и готовит их с чесноком, розмарином и мясным фаршем. Кухня наполняется божественным ароматом, а мое сердце радостью и счастьем...

Артишоки*

Карпаччо из свежего артишока с пармезаном / 105 г 1790

Артишоки по-римски / 115 г 1590

*Сезонный и капризный продукт, наличие уточнит официант

«А можно еще бооольше карри?»

Супы

Гаспачо

с черешней / аргентинской креветкой / крабом / 330 / 285 / 290 г 650/890/1190

Минестроне / 390 г 550

Томатный суп с кальмаром / 350 г 770

Куриный суп с орикьетте и перепелиным яйцом / 320 г 550

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 также 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

Равиоли из шпината с морепродуктами,
томатами, рикоттой и щучьей икрой / 290 г 890

Лингвини с трюфельным соусом / 275 г 1190

Домашние спагетти с вонголе,
боттаргой и петрушкой / 350 г 1250

Лингвини с карри и мидиями,
которые вернулись из Индии / 290 г 990

Казаречче с обжаренными креветками
и соусом из кабачка и шпината / 340 г 1150

Равиоли с белыми грибами и черным трюфелем / 180 г 990

Спагетти алла карбонара
с морепродуктами / томатные / 400 г 1990

Фузилли с осьминогом, перцем чили
и таджасскими оливками / 430 г 1650

Паста-гратен с тартаром из говядины / 320 г 1490

Всеми любимые домашние спагетти карбонара / 340 г 1290

Лазанья Винчиграсси / 325 г 1350

Ризотто с морепродуктами / 425 г 1590

Ризотто “лимончелло” с крудо
из аргентинской креветки / 370 г 1310

Ризотто с мортаделлой, черным перцем,
пекорино и трюфелем / 320 г 1350

ПАСТА-ГРАТЕН С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Это блюдо – эволюция знаменитого ризотто от Уиллиама с тартаром из говядины, с которым стартовали десять лет назад ресторан Uilliam’s. Сквозь года удачное сочетание вкусов не оставило равнодушным никого из гостей Uilliam’s, сегодня мы предлагаем гостям классику кухни Ламберти в новом прочтении.

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

ПАСТА КАРБОНАРА

Самая популярная итальянская паста в мире. Рецепт итальянской кухни, который берет свое начало в Риме. Город, о котором Уиллиам всегда вспоминает с любовью и самыми теплыми впечатлениями. Рим, как говорит Ламберти, это место, которое он считает своим домом и каждая поездка — это очередное путешествие в мир вкусов и приятных воспоминаний. В буквальном переводе с итальянского карбонара означает «уголь». Есть несколько версий, объясняющих связь спагетти и угля.

Самая распространенная из них утверждает, что это простое блюдо изобрели работники угольных шахт, которым было важно набраться сил и надолго усмирить голод.

По другой версии, эта паста была любимым блюдом карбонариев – повстанцев, которые в начале 19 века боролись с французскими оккупантами и скрывались в горах.

РИЗОТТО С МОРТАДЕЛЛОЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

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.

СИБАС А-ЛЯ ДЪЯБЛО 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 и не только

Тефтели из тунца / 265 г 1350

Запеченное филе дорадо, таджасские оливки
и соус путанеско / 285 г 1590

Сибас а-ля дьябло с цветной капустой / 700 г 2990

Обжаренное филе палтуса с вонголе и зеленым горошком / 280 г 1250

Осьминог с мини-картофелем, томатами и оливками / 250 г 1890

Анконский «суп» с морепродуктами / 570 г 1750

ТЕФТЕЛИ ИЗ ТУНЦА

Уиллиам с супругой Ольгой гуляли в Палермо, неподалеку от Уччеррио, 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 пообедавать. 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 Уччеррио, 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.

Мясо и птица

Запеченный цыпленок, картофель
с таджасскими оливками и розмарином / 510 г 1290

Утка аписус с баклажаном и финиками / 290 г 1490

Каре ягненка с овощами на гриле / 370 г 2250

Рибай 100 г 1200

Гарниры

Запеченный шпинат с муссом из пармезана / 120 г 450

Картофельное пюре с пармезаном
и мускатным орехом / 200 г 280

Овощи на гриле / 410 г 650

ЛАЗАНЬЯ ВИНЧИГРАССИ

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

Десерты

Персик / 90 г 750

Аффогато с фисташковым кремом
и кофейным пралине / 130 г 650

Сицилийская баба / 380 г 780

Сицилийская кассата / 120 г 650

Лимон / 90 г 650

Тирамису / 225 г 780

Тирамису для семьи / 640 г 1600

Ассорти печенья и конфет Lumicino / 360 г 1500

Огонек Lumicino / 45 г 400

Мороженое и сорбеты

Клубника со сливками / мусковадо /
черника / ваниль / шоколад / 50 г 250

Фисташка / 50 г 420

Лимон / малина и мята / 50 г 230

Конфеты Lumicino

Бачи классика / апельсин / 10 г 150

Миндальный грильяж / фисташка / кофе / карамель / 10 г 150

Ассорти конфет / 60 г 780

Bar

ВЕРМУТЫ

100 мл

Карло Альберто Классик Ред	650
Карло Альберто Классик Уайт	650
Драй де Прованс	790

АПЕРИТИВЫ / БИТТЕРЫ / ЛИКЕРЫ

50 мл

Амаро Монтенегро	650
Лимончелло	350
Банановый лимончелло	350
Фраголино	350
Сливочный лимончелло	350
Ферне Бранка	650
Чинар	620
Ночино	350

ВИСКИ

50 мл

Односолодовый виски

Томатин Легаси	1190
Лафройг Куотер Каск	1830
Гленфарклас 12 лет	1470
Гленфиддик 12 лет	1290
Макаллан 12 лет	2790

Купажированный виски

Джонни Уокер Блэк Лейбл	650
Дюарс 12 лет	980

Американский виски

Вайзмен	1190
---------	------

ТЕКИЛА

50 мл

Рустер Рохо Бланко	600
Рустер Рохо Репосадо	750

РОМ

50 мл

Ботукал Резерва Эксклюзива	1080
Киоми	750
Плантейшен Пайнепл	750

ДЖИН

50 мл

Хендрикс	970
Этсу Пацифик Оушен	900
Амброзия Дэй Эдишн	970

КОНЬЯК

50 мл

Леро ВС	890
Мартиньяк ВСОП	1190

ВОДКА

50 мл

Грей Гуз Ориджинал	790
Онегин	550
Белуга Нобл	480
Чистые Росы	570

ПИВО

Перони Настро Аззурро 330 мл	580
Леффе Брюн 330 мл	630
Циндао Зеро 330 мл	600

КОФЕ

Эспрессо 20 мл	270
Двойной эспрессо 35 мл	300
Американо 180 мл	270
Капучино 200 мл	390
Латте 280 мл	390
Флэт Уайт 200 мл	390
Раф кофе 280 мл	410
Какао 280 мл	430

КОФЕ ДЕКАФ

Эспрессо 20 мл	370
Двойной эспрессо 35 мл	400
Американо 180 мл	370
Капучино 200 мл	470
Латте 280 мл	490
Флэт Уайт 200 мл	490
Раф кофе 280 мл	490

ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

800 мл

Фирменный чай Lumicino	600
Оранжада	600
Малиновые розы	600
Русский караван	600
Тульский самоварный	600
Маофэн	600
Жасминовая жемчужина	600
Тибетская ромашка	600
Вишневый сад	600

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

600 мл

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

ВОДА & НАПИТКИ

Жемчужина Байкала 530 мл	450
Байкал Резерв 530 мл	450
Жемчужина Байкала 750 мл	640
Байкал Резерв 750 мл	640
Сан Кассиано 750 мл	750
Сок Цуегг яблоко / черника / красный апельсин / томат 200 мл	300
Кока-Кола 250 / 330 мл	330
Кока-Кола Зеро 250 / 330 мл	330
Тоник 200 мл	420

ЛИМОНАДЫ

500 мл

Клубника, узвар из зеленого чая с мятой, ванилью и перцем чили	650
Бабушкина ромашка, грейпфрут и веселые пузырьки	650
Саган-дайля, черника и зеленый чай	650
Безалкогольная сангрия и маракуйя	650
Красный апельсин, мандарин и ревень	650
Гранат, имбирь и узвар из цветов дикой айвы, ежевики и лепестков пиона	650

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

250 мл

Яблоко / морковь	400
Апельсин / сельдерей / грейпфрут	450

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Трея / 150 мл	600
Аперитивный безалкогольный коктейль с горчинкой цитрусов, сладостью ванили и мягким послевкусием саган дайля	



Фабриано / 125 мл	600
Умеренно терпкий, травянисто-пряный коктейль из безалкогольного амаро, специй, ликера из клюквы с грейпфрутовым послевкусием.	



Санта Лючия / 150 мл	600
Свежий кисло-сладкий винный безалкогольный коктейль с нотами жасмина и алоэ.	

ЛЮМИЧИНО

В своей жизни мы встречаем множество разных людей, интересных или чуждых нам, загадочных или открытых. При этом каждый человек уникален и не всегда можно с первого взгляда увидеть огонь его сердца и таланты. Перед вами наш фирменный коктейль Люмичино, который при помощи, конечно же, огня показывает, что даже за самым простым листом бумаги может таиться настоящее золото! Нужно лишь поверить и добавить огонька.

КАРОЗЕЛЛО

Любимый коктейль Уиллиама, названный им в честь итальянского телевизионного рекламного шоу "Карусель", которое транслировалось с 1957 по 1977 год и являлось настоящим культурным феноменом. В телепередаче в основном показывались короткометражные комедийные фильмы с использованием живых выступлений, различных видов анимации и кукольного театра с огромным количеством рекламы – всего от кофе и бытовой химии до зубной пасты и амаро. Его аудитория составила около 20 миллионов зрителей.



Карозелло / 175 мл 850

Насыщенный травянной спиритц на основе джина, итальянского ликера из артишоков Чинар и традиционного итальянского лимонада Кинотто.



Барбапапа / 150 мл 850

Кисло-сладкий, фруктовый и легкий коктейль, в котором сухой рислинг, дынный ликер и персиковый кордиал идеально балансируют и раскрывают вкус ягодного джина.



Россини / 300 мл 950

Освежающий летний аперитивный коктейль на основе сезонной клубники и игристого вина.

Коктейли



Люмичино / 140 мл 850

Кисло-сладкий коктейль с фирменной подачей, сочетающий лимончелло, темный ром и кордиал из бриоши и апельсина.



Сгроппино / 250 мл 850

Наша вариация классического коктейля – освежающее сочетание грушевой водки, игристого вина, ликера из мяты и банана, сиропа из ванили и мандарина и лимонного сорбета.



Николетта / 175 мл 850

Легкий фруктовый коктейль, сочетающий джин, домашний ликер Лимончелло, сладость анансового сока и свежесть огурца.

СГРОППИНО

Взяв свои корни в Венеции, он вобрал в себя всю изящность этого города и горячий пыл итальянского характера, при этом сохранив и итальянский изыск и утонченность вкуса.

НИКОЛЕТТА

Николетта – очень близкая подруга, можно сказать, сестра Уиллиама Ламберти, с которой он вырос бок о бок. Этот нежный коктейль навеял ему очень теплые воспоминания о ней.

БАРБАПАПА

Первый цветной мультфильм, который увидел Уиллиам Ламберти. Барбапапа – персонаж детских книжек, написанных в 1970 двумя французскими авторами. Позже вышли пятиминутные мультфильмы, которые популярны до сих пор.



Амальфи / 170 мл 850

Ягодно-фруктовый коктейль, в основе которого ежевичный джин и домашний классический ликер Лимончелло с добавлением десертного кордиала.



Пьетро / 140мл 850

Легкий сбалансированный коктейль, в составе которого водка, ликер шисо, домашний кокосовый сироп, мята и тоник с ароматом грейпфрута.

АМАЛЬФИ

Город Амальфи является одним из самых красивых в Италии и считается жемчужиной Амальфийского побережья, включенного в список Юнеско. Он привлекает внимание обилием ярких крыш и домов на извилистом серпантине скал над морем, красочных цветов и улыбок, а наш коктейль открывает обилие ягодно-фруктовых вкусов и ассоциируется Уиллиамом именно с Амальфитано. Ежевичный джин и домашний солнечный ликер Лимончелло с добавлением десертного кордиала.

ПЬЕТРО

Пьетро - имя нарицательное, им итальянцы называют любую вещь, которую берут взаймы у друзей или соседей. Свежесть домашнего кокосового сиропа, мяты и ликера шисо, прекрасно сочетается с водкой и горечью грейпфрутового тоника, да так, что коктейль очень не хочется возвращать назад!

ТИ ВОЛЬО БЕНЕ

“Ти вольо бене” в переводе с итальянского обозначает то теплое чувство, которое мы испытываем к близким людям, родственникам и друзьям, и оно выражает любовь. Коктейль призван разделить это чувство с близкими, поделиться своим теплом и радостью, выпив легкий напиток из рюмки за общим столом.

Все цены указаны в рублях.

Данная брошюра является рекламным материалом, подробное меню можно запросить у менеджера.



Уно История / 160 мл 850

Фруктовый спритц с легкими травяными нотами. Сочетание ликера из зеленых бананов, алоэ, анисового аперитива и порто Historia, выпущенного тиражом в 50 бутылок.



Спелло / 200 мл 850

Легкий цветочно-цитрусовый спритц, вдохновленный красочным и ароматным итальянским городом цветов - Спелло. Домашний ликер из тюльпанов и нероли, апельсиновая содовая и игристое вино, настоянное на клубнике.



Ти Вольо Бене / 4x50 мл 850



Кофейно-сливочный тягучий коктейль, приготовленный из домашнего сливочного лимончелло и эспрессо, подается в шотах и рассчитан на небольшую компанию.