

Крудо и карпаччо

Капоната с филе белой рыбы / 315 г 1260

Карпаччо:

тунец с соусом путтанеска / 140 г 1100

из осьминога / 105 г 1300

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 навяло 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 Уиллиама в знак уважения.

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

Закуски

Запеченный в печи, маринованный перец
с анчоусами и чипсами из корня сельдерея / 150 г 780

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

Тартар из тунца, конечно же, с авокадо / 190 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 / 280 г 1200

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 750

Красная аргентинская креветка и авокадо / 180 г 890

Туец, страчателла
и соус копченый тоннато / 140 г 990

Томленая утка и авокадо / 130 г 690

Мортаделла и трюфельный соус / 100 г 690

Пате из куриной печени,
прошутто и страчателла / 125 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, воров. 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 любившем 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

Обжаренное утиное филе, романо,
маринованный имбирь и вяленые томаты / 280 г 1280

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

Пицца

Маргарита / 380 г 750

Четыре сыра / 400 г 1300

Груша и горгонзола / 430 г 1050

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

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

Мортаделла и страчателла / 390 г 1350

Окорок, картофель и трюфельный соус / 450 г 1530

Спьяната и руккола / 360 г 1300

Кальцоне алла пармиджано / 380 г 850

Фокачча пармезан и тимьян / чеснок и розмарин / 210 г 350

«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 / 150 г 1790

Артишоки по-римски / 115 г 1590

*Сезонный и капризный продукт, наличие уточнит официант

«А можно ещё бооольше карри?»

Супы

Минестроне / 380 г 550

Томатный суп с кальмаром / 380 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

Цветные равиоли со шпинатом, сыром и боттаргой / 230 г 770

Лингвини с трюфельным соусом / 275 г 1190

Паккери с мидиями, томатами,
анчоусами и травами / 300 г 1150

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

Спагетти с тартаром из аргентинской креветки / 310 г 990

Казаречче с обжаренными креветками
и соусом из кабачка и шпината / 330 г 1150

Равиоли с белыми грибами и черным трюфелем / 180 г 990

Спагетти алла карбонара
с морепродуктами / томатные / 410 г 1990

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

Паста-гратен с тартаром из говядины / 305 г 1490

Каннеллони с говядиной, сальсиччей
соусом бешамель и томатами / 290 г 1190

Лазанья Винчиграсси / 325 г 1350

Черное ризотто с соусом из печеных овощей,
желтком и трюфелем / 420 г 1370

Ризотто с мортаделлой, черным перцем,
пекорино и трюфелем / 330 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.»

РИЗОТТО С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

В начале карьеры Уиллиам Ламберти работал в одном из ресторанов под руководством шеф-повара Винченцо Камелуччи, работал Уиллиам с огоньком... все, что ни положил бы Уиллиам в печку, все сгорало, ругали его, конечно, страшно, а со временем, и вовсе отучили от этой особенности. Прошло время и Уиллиам создал ризотто, частью которого являются подгоревшие овощи, как напоминание о тех огненных временах.

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 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 и не только

Сибас а-ля дьябло с цветной капустой / 600 г 2890

Тефтели из тунца / 265 г 1350

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

Осьминог с мини-картофелем, томатами и оливками / 290 г 1890

Анконский «суп» с морепродуктами / 570 г 1750

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.

Мясо и птица

Цыпленок с соусом жу и молодой морковью / 450 г 1550

Утка аписус с баклажаном и финиками / 290 г 1370

Каре ягненка с овощами на гриле / 370 г 1950

Рибай 100 г 1200

Гарниры

Шпинат с муссом из пармезана / 120 г 450

Пюре и пармезан / 200 г 280

Овощи на гриле / 410 г 650

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.

Десерты

Аффогато / 110 г	550
Сицилийская кассата / 115 г	650
Сотейник / 100 г	650
Лимон / 90 г	650
Пончики кастаньоли / 205 г	600
Тирамису / 270 г	700
Тирамису для семьи / 640 г	1600
Ассорти печенья и конфет Lumicino / 340 г	1500
Огонек Lumicino / 40 г	350

Мороженое и сорбеты

Клубника со сливками / мусковадо / черника / ваниль / шоколад / 50 г	250
Фисташка / 50 г	420
Лимон и розмарин / малина и мята / 50 г	230

Конфеты Lumicino

Бачи классика / апельсин / 10 г	150
Красный апельсин и темный шоколад / клубничный мармелад и лимон / карамельный ганаш и мята / 10 г	150
Миндальный грильяж / фисташка / кофе / карамель / 10 г	150
Ассорти конфет / 90 г	1170

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
Сливочный лимончелло	350
Чинар	620

ВИСКИ

50 мл

Односолодовый виски

Томатин Легаси	1 190
Лафройг Куотер Каск	1 830
Гленфарклас 12 лет	1 470
Гленфиддик 12 лет	1 290
Макаллан 12 лет	2 590

Купажированный виски

Джонни Уокер Блэк Лейбл	650
Дюарс 12 лет	900

Американский виски

Вайзмен	1 190
---------	-------

ТЕКИЛА

50 мл

Пуэбло Вьехо Бланко	550
Пуэбло Вьехо Аньехо	740

РОМ

50 мл

Ботукал Резерва Эксклюзива	900
Киоми	750
Плантейшен Пайнепл	750

ДЖИН

50 мл

Хендрикс	970
Тенжаку Джин	600
Амброзия Дэй Эдишн	970

КОНЬЯК

50 мл

Леро ВС	890
Мартиньяк ВСОП	1 100

ВОДКА

50 мл

Грей Гуз Ориджинал	770
Онегин	500
Белуга Нобл	450

ПИВО

Перони Настро Аззурро 330 мл	500
Леффе Брюн 330 мл	630
Перони 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
Русский караван	600
Тульский самоварный	600
Миллион алых роз	600
Маофэн	600
Жасминовая жемчужина	600
Тибетская ромашка	600
Любовь с грузинским акцентом	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
Сан Кассиано 750 мл	670
Сок Цуегг яблоко / черника / красный апельсин / томат 200 мл	300
Кока-Кола 330 мл	330
Кока-Кола Зеро 250 / 330 мл	330
Тоник Нунчи 200 мл	420

ЛИМОНАДЫ

500 мл

Бабушкина ромашка, грейпфрут и веселые пузырьки	600
Саган-дайля, черника и зеленый чай	600
Безалкогольная сангрия и маракуйя	600
Красный апельсин, мандарин и ревень	600
Гранат, имбирь и узвар из цветов дикой айвы, ежевики и лепестков пиона	600

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



Виссо / 170 мл 600

Кисло-сладкий безалкогольный коктейль с нотами трав и специй с последующим мягким виноградным послевкусием



Мореско / 140 мл 600

Свежий безалкогольный коктейль с нотами можжевельника, тропических фруктов, приятно сбалансированных сухим безалкогольным вином

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.

Коктейли



Люмичино / 75 мл 800

Кисло-сладкий коктейль с фирменной подачей. В основе которого грушевая водка, бузина, банановый ликер и пена из гибискуса и ванили.



Сгроппино / 250 мл 800

Наша вариация классического коктейля - освежающее сочетание водки на северных ягодах, игристого вина, сорбета лимон с розмарином и ликера бабл гам.



Николетта / 175 мл 800

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

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 800

Насыщенный травяной спритц на основе джина, итальянского ликера из артишоков Чинар и традиционного итальянского лимонада Кинотто.



Барбапапа / 150 мл 800

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

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 тонкость 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.

 **Сенигаллия / 90 мл 800**

Изысканный коктейль с утонченным, слегка минеральным вкусом на основе ликера амаретто, крепленого вина и яблочного кордиала.

 **Амальфи / 170 мл 800**

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

Воспоминания о студенческих годах и лекциях, которые Уиллиам Ламберти прогуливал со своими друзьями в баре напротив вокзала Сенигаллия. Попивал ликер амаретто или бокальчик крепленого вина, а затем садился на поезд и ехал домой.

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.

РИВЬЕРА

Коктейль легкий и освежающий как знаменитая итальянская ривьера - притягательная полоса побережья Италии между Лигурийским морем и горной грядой, образованной Приморскими Альпами и Апеннинскими горами. В коктейле вы почувствуете и море в пузырьках грейпфрутового тоника, и свежесть бриза в лучах солнца клубничного джина. Вкус переплетается с ароматом лугов и терпкостью трав россыпи маленьких городков на побережье от французской Ниццы до итальянской Специи во вкусе домашнего травяного кордиала.

ФЛОРИАН

Венецианское кафе, расположенное на площади Сан Марко под названием Флориан, считается самым старым кафе Италии и является одним из символов Венеции. Наш коктейль навеял Уиллиаму Ламберти воспоминания о завтраке с ароматным итальянским кофе.

 **Ривьера / 150 мл 800**

Легкий, освежающий коктейль на основе клубничного джина, травяного кордиала и грейпфрутового тоника.

 **Джонни Квест / 175 мл 800**

Освежающий, фруктовый коктейль, в основе которого бурбон дополняется персиковым тоником и кордиалом со вкусом японского десерта - Каstellа кейк.

 **Флориан / 160 мл 800**

Терновый джин сочетается со сладкой вишней, горьким травяным ликером и ароматным колд-брю, сделанным из кофе итальянской обжарки. Мягкое кофейное послевкусие идеально дополняется ягодными и травяными нюансами.

Все цены указаны в рублях.

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