

## Крудо и закуски

- Капоната с филе белой рыбы 1250  
Карпаччо из сладкой креветки 1350  
Канноли с рикоттой, красной креветкой и тапенадом из оливок 750  
Буррата с томатами и соусом песто 1200  
Мортаделла, буррата и песто из фисташек 1290  
Вителло тоннато из черной вырезки с овощами на огне 1200

## Салаты

- Большой зеленый салат 1200  
Салат панцанелла с томатами и обжаренным хлебом 770  
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, исполнинская 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 Гуальтьеро 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 хозяйка магазинчика никогда не разрешала 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 750
- Четыре сыра 1300
- Груша и горгонзола 950
- Аргентинские креветки и крем из авокадо 1750
- Люмичино с прошутто и страчателлой 1800
- Мортаделла и страчателла 1350
- Окорок, картофель и пармезан 1550
- Пицца спьяната 1200
- Пицца с сальсиччей, болгарским перцем и кинзой 1200
- Кальцоне алла пармиджано 1100
- Фокачча пармезан и тимьян / чеснок и розмарин 300

## Артишоки\*

- Карпаччо из свежего артишока с пармезаном 1550
- Артишок по-римски 1650
- Артишок по-римски с дорадо 1750
- Жареные артишоки с чесноком и мятой 1850
- Мини-кальмары с жареными артишоками 1750

\*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	600
Куриный суп с орекьетте и перепелиным яйцом	600
Томатный рыбный суп с креветками	1170

### 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	750
Спагетти алио олио пеперончино	700
Тальолини с трюфелем	1250
Тальолини со свежим морским гребешком и соусом песто	1650
Паста "алла норма" с баклажанами и рикоттой	980
Лингвини с карри и мидиями, которые вернулись из Индии	1100
Лингвини с крабом	1990
Спагетти алла карбонара с морепродуктами	2100
Ригатони болоньезе	990
Лазанья Винчиграсси	1200
Мясная лазанья	1150
Ризотто с мортаделлой и пекорино	1350

«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.

#### 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 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 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.

## Рыба, птица и мясо

Филе сибаса а-ля дьябло с цветной капустой	1490
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	1900
Рибай с пюре из сельдерея	2990
Тальятта-ди-манзо с рукколой и томатами 100гр*	1350
Каре ягненка с овощами на гриле	2300

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

## Десерты

Мильфей	770
Зуппа Инглезе	600
Аффогато	550
Тирамису	600
Ассорти печенья и конфет Lumicino	1500
Огонек Lumicino	350

## Гарниры

Пюре и пармезан	280
Овощи на гриле	680

## Мороженое и сорбетты

Тыква с корицей / мускавадо / черника / ваниль / шоколад	250
Лимон и розмарин / малина	230

## 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

<b>Виа Кавур, 27</b> Персиковый тоник, алоэ и бергамот	550
<b>Ла Пере Убриака</b> Безалкогольное розовое вино, жасмин и груша	550
<b>Кастелуччо</b> 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

Эдис 500 мл	400
Сок Цуегг яблоко / черника / красный апельсин / томат	300
Кока-Кола / Кока-Кола зеро	300
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