



СКИДКА

на первый заказ  
с сайта



Италия у вас дома!  
Доставка на сайте

[ilfornogroup.ru](http://ilfornogroup.ru)

*Om Mera* — блюда с эффектной сервировкой у стола



— рекомендуем заказывать блюда на две персоны

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию

# СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать на доставку

<b>Буррата</b> итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом	200 г	360 ₽
<b>Скаморца</b> полумягкий сыр невысокой жирности	100 г	190 ₽
<b>Скаморца копчёный</b> полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом	100 г	190 ₽
<b>Скаморца с трюфелем</b> полумягкий сыр невысокой жирности с итальянским черным трюфелем	100 г	280 ₽
<b>Белпер Кнолле с итальянскими травами / с копчёной паприкой / с паприкой / с чёрным перцем</b> твёрдый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке	100 г	290 ₽
<b>Моцарелла</b> классический мягкий молодой сыр	125 г	240 ₽
<b>Камамбер</b> мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус	125 г	650 ₽
<b>Рикотта</b> традиционный итальянский сывороточный сыр	100 г	190 ₽
<b>Страчателла</b> ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус	100 г	190 ₽
<b>Домашний творог (жирность 20%)</b>	100 г	190 ₽
<b>Горгонзола Дольче</b> мягкий сыр с голубой плесенью, узорчатой текстурой	100 г	640 ₽
<b>Качотта</b> итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	100 г	430 ₽
<b>Качотта с трюфелем</b> итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом, полутвёрдой текстурой. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус	100 г	620 ₽

## АКВАРИУМ

Устрица Ромаринка	550 ₽
Устрица Акасаки / Жилардо	690 ₽
Устрица Розовая Джולי / Белый жемчуг / Фин де Клер	700 ₽
Морской ёж	410 ₽
Морской гребешок	790 ₽

## RAW BAR

Трио тартаров из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет подаётся с гуакомоле, каперсами и луком сибулет	1 290 ₽
Ассорти крудо креветки аргентинские, лосось и дарадо	1 050 ₽

## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

за 100 г

Дорадо	720
Сибас	790
Барамунди	930
Пагр	1 350

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы

КАРПАЧЧО / СЕВИЧЕ / КРУДО

## ЗАКУСКИ

<b>Традиционные итальянские антипасты</b> микс мясных деликатесов и сыров. Подается с оливками, каперсами и гриссини.	1 390 ₽
<b>Ассорти свежих сыров</b> моцарелла, страчателла, скаморца, скаморца трюфельная, Белпер Кнолле и мед	1 100 ₽
<b>Паштет из куриной печени и фуа-гра</b> с инжирно-луковым конфитюром	690 ₽
<b>Вителло тоннато</b> тонко нарезанная телятина с соусом из каперсов, тунца и трюфельного масла. Подается с вялеными томатами и петрушкой	900 ₽
<b>Тартар из говяжьей вырезки</b> с каперсами, луком шалот, корнишонами, дижонской горчицей, яичным желтком и сыром пармезан	1 290 ₽
<b>Карпаччо из говяжьей вырезки</b> с айоли и сыром Грано Падано	890 ₽
<b>Фритто мисто</b> овощи и морепродукты в легком кляре. Подается с соусом айоли-биск	990 ₽
<b>Запеченные перцы Рамиро</b> с сыром фета, мятой и фисташками	870 ₽
<b>Запечённый баклажан со страчателлой и томатами</b>	990 ₽
<b>Melanzane alla parmigiana (Меланзанья)</b> классическая итальянская горячая закуска. Запеченные баклажаны с сырами моцарелла и пармезаном с фирменным томатным соусом	850 ₽
<b>Ассорти оливок</b>	700 ₽
<b>Оливки гигант в масле со специями</b>	590 ₽

## САЛАТЫ

<b>Салат с ростбифом, томатами и кунжутным соусом</b>	<b>830 ₽</b>
с руколой, мини-шпинатом, розовыми томатами и соусом на основе оливкового и кунжутного масла, лука шалот и соевого соуса	
<b>Нисуаз</b>	<b>980 ₽</b>
тунец в легкой панировке из итальянских специй, обжаренный на гриле. Подается с листьями салата, зеленой фасолью, оливками, красным луком, перепелиными яйцами и мини-картофелем под соусом из винного уксуса и меда	
<b>Салат с тигровыми креветками, мидиями и командорским кальмаром</b>	<b>1 190 ₽</b>
с томатами, авокадо, пряной руколой, приправлен легким соусом из яркой маракуйи и апельсина	
<b>Каталана</b>	<b>1 020 ₽</b>
тигровые креветки, томаты желтые, черные, розовые и красные, оливки каламата, сельдерей, горная кинза и душистый фенхель. Приправлено легким соусом из апельсина и лимона	
<b>Салат с крабом и соусом амарильо</b>	<b>1 250 ₽</b>
краб, авокадо, томат, огурец, кинза, имбирный соус, зеленое масло	
<b>Салат цезарь с курицей</b>	<b>750 ₽</b>
<b>Салат цезарь с креветками</b>	<b>890 ₽</b>
<b>Буратта с соусом Аль Помодоро</b>	<b>790 ₽</b>
<b>Микс-салат с розовыми томатами и муссом из сыров крематта и рикотта,</b>	<b>750 ₽</b>
шпинатом, фенхелем, красным луком и редисом	
<b>Зеленый салат с моцареллой</b>	<b>830 ₽</b>
салат латук, шпинат, авокадо, огурцы, зелёный горошек, стручковый горошек, оливки, фасоль кенийская и заправка на основе оливкового масла, петрушки, кинзы и сока лимона	
<b>Салат с томатами и домашним сыром</b>	<b>830 ₽</b>
со свежей зеленью, мятой, базиликом и фенхелем	
<b>Капрезе</b>	<b>690 ₽</b>
моцарелла собственного производства со сладкими томатами и оливками таджаски, заправлено зеленым маслом из петрушки и базилика	

## СУПЫ

<b>Минестроне</b> на легком овощном бульоне, с брокколи, белой фасолью, томатами, сельдереем, савойской капустой, луком порей и цукини	490 ₽
<b>Насыщенный грибной суп с белыми лесными грибами,</b> зеленой кенийской фасолью, луком порей и итальянской пастой Фрегола	580 ₽
<b>Легкий куриный суп с домашней пастой тальолини,</b> свежим шпинатом и перепелиным яйцом	500 ₽
<b>Томатный суп с беконом и страчателлой</b>	570 ₽
<b>Суп с морепродуктами</b> с креветками, палтусом, кальмарами и мидиями	1 290 ₽

## ХЛЕБ

<b>Хлебная корзинка</b> фокачини, гриссини пшеничные и ржаные, пане каразау - традиционный сардинский хлеб	250 ₽
---	-------

## ФОКАЧЧА

Классическая итальянская лепешка с орегано, розмарином, чесноком и оливковым маслом

<b>С бурратой и розовыми томатами</b>	890 ₽	<b>С пармезаном</b> на пшеничном тесте	360 ₽
		на ржаном тесте	380 ₽
<b>Классическая</b> на пшеничном тесте	290 ₽	<b>С горгонзоллой</b> на пшеничном тесте	360 ₽
на ржаном тесте	350 ₽	на ржаном тесте	380 ₽

# ПИЦЦА

Любую пиццу мы можем приготовить на ржаном тесте

+100 ₽

<b>Пицца Маргарита</b> классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано	600 ₽
<b>Пицца Италия</b> с сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, фирменным томатным соусом и орегано	730 ₽
<b>Пицца с грушей и горгонзолой</b> изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей	990 ₽
<b>Пицца Пять сыров</b> моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано	970 ₽
<b>Пицца с трюфельным кремом и белыми грибами</b> для гурманов: с трюфельным кремом и белыми грибами, сырами моцарелла и фета	1 040 ₽
<b>Пицца Пепперони</b> с острыми салями, томатным соусом и сыром моцарелла	860 ₽
<b>Пицца с беконом и острыми салями,</b> томатным соусом, сыром моцарелла и орегано	790 ₽
<b>Пицца Дьяволо</b> для любителей острого, пицца с салями, перцем чили, орегано и болгарским перцем с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла	770 ₽
<b>Пицца с пармой и шампиньонами,</b> руколой, сыром моцарелла и пармезан с фирменным томатным соусом и орегано	1 170 ₽
<b>Пицца Четыре салями</b> салями Милано, парма, ветчина, острая салями, на основе томатного соуса и сыра моцарелла	1 150 ₽
<b>Пицца с куриным филе и шампиньонами,</b> болгарским перцем, моцареллой, творожным сыром, томатным соусом и орегано	790 ₽
<b>Пицца Дольче Парма</b> пармская ветчина, моцарелла фьор ди латте, сыр бри, желтые томаты, свежий базилик и бальзамический крем	1 090 ₽
<b>Пицца анчоусы со страчателлой</b> соус из томатов, страчателла, анчоусы, рукола и черри	1 120 ₽
<b>Пицца Лацио</b> соус из томатов, моцарелла, куриное филе, фета, рукола и вяленые томаты	990 ₽
<b>Пицца Прощутто фунги</b> соус из томатов, моцарелла, ветчина и шампиньоны	890 ₽
<b>Пицца Кватро Марэ</b> из четырех сегментов: креветки, лосось, тунец и мини осьминоги, соус из томатов, моцарелла	1 190 ₽



## РИЗОТТО

**Ризотто с белыми грибами  
и трюфельным маслом**

**980 ₺**

**Ризотто с трюфельным соусом  
в сырной голове Грано Падано**

со сливками, трюфельным кремом,  
пармезаном и трюфельным маслом

**1 290 ₺**

**Ризотто с телячьими щечками,  
томленными в соусе демиглас, с сыром пармезан  
и рубленным луком сибулет**

**1 040 ₺**

**Ризотто с морепродуктами**

креветки, кальмары, мидии,  
томаты черри и пармезан

**1 390 ₺**

## ПАСТА

### Спагетти Карбонара

690 ₽

паста, приготовленная по классическому итальянскому рецепту с яичным желтком, ароматным беконом и сыром пармезан

### Тальятелле Болоньезе

890 ₽

с густым соусом из говядины и сыром пармезан

### Спагетти с сочным стейком Топ Блейд и соусом Пепе Верде

1 190 ₽

### Спагетти с камчатским крабом и креветками

1 250 ₽

с чесноком и чилив соусе из белого вина, сливочного масла и петрушки, подается с крабом

### Спагетти с креветками, цукини и песто

1 100 ₽

### Спагетти с морепродуктами

1 290 ₽

в пряном томатном / сливочном соусе, запеченные под фокаччей

### Каннеллони

950 ₽

с начинкой из морского гребешка, креветок, шпината, сыра моцарелла и твороженного сыра в сливочном соусе с трюфелем и соусом биск

### Пенне с томатами, моцареллой и базиликом

820 ₽

### Паппарделле с белыми грибами и трюфельным маслом

950 ₽

в густом сливочном соусе с луком шалот, чесноком, пармезаном и петрушкой

### Равиоли с телятиной и соусом из шалфея

850 ₽

### Классическая лазанья

990 ₽

с томатным соусом и сыром пармезан

*Dim Wegan*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

*На две персоны*



**Лопатка ягненка, запеченная в солевом панцире**

с печеным картофелем и розмарином.  
Подается с соусами арабьята и демиглас

**4 600 ₽**

**Томленые телячьи щечки с трюфельно-картофельным пюре,** 1 150 ₽  
соусом демиглас, луком сибулет, печеными томатами черри и зеленым маслом

*One Way*

**Телячья печень с шалфеем и воздушным сливочным картофельным пюре,** 1 250 ₽  
томатами черри-фри, жареным белым луком и соусом демиглас

**Говяжья вырезка на гриле с запеченным картофелем,** 1 990 ₽  
жареным шпинатом и соусом Pepe verde

**Запеченный цыпленок с запеченными слайсами картофеля,** 990 ₽  
холодным соусом на основе свежих томатов, чеснока и базилика

**Куриная грудка гриль с овощами в горчичном соусе** 990 ₽  
подается с гарниром из брокколи, шпината, брюссельской капусты и цукини

**Шницель из индейки по-милански** 930 ₽  
подается со свежими томатами, базиликом и долькой лимона

**Котлеты из индейки с пюре** 790 ₽

**Чизбургер Grande Osteria с картофелем фри** 990 ₽  
булочка бриошь, сочная котлета из мраморной говядины Black Angus, фирменный соус бифтро, мелко рубленный лук, маринованные корнишоны, сладкие томаты, салат Романо, красный лук и сыр Чеддер

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>Стейк лосося на гриле</b> с легким гарниром из брокколи и картофельного пюре в соусе на основе белого вина	1 490 ₽
<b>Филе дорадо на гриле с картофельным пюре</b> с соусом путанеско на основе томатов, соуса Биск, оливок, каперсов, чили, базилика и петрушки	1 360 ₽
<b>Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто</b> с каперсами, анчоусами, вонголе и гарниром из цуккини	1 290 ₽
<b>Тунец на гриле с белой фасолью и сладким перцем</b> с каперсами, белым вином и сливочным маслом	1 150 ₽
<b>Камбала по-средиземноморски</b> камбала, запеченная с картофелем, томатами и оливками	1 720 ₽
<b>Палтус с тушеными овощами</b> с морковью, луком шалот и томатами черри	1 550 ₽
<b>Грильятта с морепродуктами</b> кальмар, креветки, сибас и гребешок на гриле, подается с лимоном и соусом тартар	1 900 ₽

### СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

за 100 г

Дорадо	720	Барамунди	990
Сибас	850	Пагр	1 350

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы

В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ /  
В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ

Ромаринка устрица (1 шт), запеченная в соусе	600
---	-----

Вы можете выбрать соус

СОУС ШАМПАНЬ / СОУС СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ /  
СОУС СЛИВОЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ,  
ПАРМЕЗАНОМ И СУХАРЯМИ

## МЯСО ГРИЛЬ

ХОСПЕР	за 100 г	DRY AGE	за 100 г
Филе Миньон	1 250 ₽	Клаб стейк (от 500 г)	1 200 ₽
Рибай	1 350 ₽	Тибон стейк (от 700 г)	1 300 ₽
		Портер Хаус (от 700 г)	1 350 ₽
		Рибай на кости (от 500 г)	1 350 ₽

## РЫБА ГРИЛЬ

ФИЛЕ РЫБЫ	за 100 г	МОРЕПРОДУКТЫ	за 100 г
Тунец	950 ₽	Креветки королевские	790 ₽
Сибас	1 020 ₽	Кальмары	580 ₽
Дорадо	890 ₽		

## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	250 ₽	Брокколи отварные	300 ₽
Картофель, запеченный с розмарином и морской солью	330 ₽	Овощи на гриле баклажан, цукини, лук красный, перец болгарский, розовые томаты с тимьяном и петрушкой	550 ₽
Картофель-фри с пармезаном и сливочно-трюфельным соусом	490 ₽	Шпинат с чесноком и морской солью	360 ₽
		Рис отварной	200 ₽

## СОУСЫ

Томатный с базиликом	120 ₽	Пепе Верде на основе перца Пепе Верде, лука шалот, демиглас из сливок	260 ₽
Арабьята на основе красных томатов, базилика, перца чили, чеснока и морской соли	120 ₽	Сливочный на белом вине	200 ₽
Креветочный айоли	160 ₽	Сливочно-трюфельный на белом вине	210 ₽