

*Ristorante il*

---

# PARTISANO

---

MENU



## НОВОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ - ПОВАРА!



*Buongiorno, друзья!*

МЕНЯ ЗОВУТ ВИНЧЕНЦО ВЕРДОША. Я - ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА IL PARTISANO!

Я РОДОМ ИЗ ИТАЛЬЯНСКОГО ГОРОДКА ПАРДО. КОГДА МНЕ БЫЛО 15, Я ПЕРЕЕХАЛ В БАВАРИЮ, А ПО ОКОНЧАНИИ ШКОЛЫ ПЕРЕБРАЛСЯ В БЕРЛИН, ГДЕ И НАЧАЛ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ КАРЬЕРУ. РЕСТОРАН PONTE VESCHIO, ПОД МОИМ ШЕФСТВОМ ПОЛУЧИЛ ЗВЕЗДУ ГИДА "МИШЛЕН" НА ВТОРОЙ ГОД СВОЕГО СУЩЕСТВОВАНИЯ. В 2004-м ПО ПРИГЛАШЕНИЮ ДРУГА И КОЛЛЕГИ РЕМО МАЦУКАТО ПРИЕХАЛ В МОСКВУ, ГДЕ ТРУДИЛСЯ В ПОПУЛЯРНЫХ РЕСТОРАНАХ "МАРИО", А ЗАТЕМ ВОЗГЛАВИЛ КУХНЮ В ПИТЕРСКОМ IL LAGO DEI SIGNI. ОКОЛО ПЯТНАДЦАТИ ЛЕТ Я ШЕФСТВОВАЛ НА СТОЛИЧНЫХ КУХНЯХ, ТЕПЕРЬ ЖЕ ОЧАРОВАН ПРЕКРАСНЫМ ЮЖНЫМ КРАСНОДАРОМ, И СЧАСТЛИВ РАБОТАТЬ В RISTORANTE IL PARTISANO.

ХОЧУ ПРЕЗЕНТОВАТЬ ВАМ НОВЫЕ БЛЮДА И ПРИГЛАСИТЬ ВАС В УДИВИТЕЛЬНОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО МОЕЙ РОДИНЕ - ИТАЛИИ!

И КОНЕЧНО ЖЕ, В КАЖДОЕ БЛЮДО Я ВКЛАДЫВАЮ ЧАСТИЧКУ СВОЕЙ ДУШИ.

НАДЕЮСЬ, ВАМ БУДЕТ ТЕПЛО И УЮТНО В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ!

## Холодные закуски

ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК	180 г	990 Р
КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА NEW STYLE	150 г	1100 Р
КАРПАЧО ИЗ КОРОЛЕВСКИХ ШАМПИНЬОНОВ С ТРЮФЕЛЕМ	150 г	680 Р

## Салаты

САЛАТ С ТУНЦОМ	220 г	1250 Р
САЛАТ ШПИНАТНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	230 г	1150 Р
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ КРОЛИКА И ГРУШЕЙ	220 г	850 Р
МИКС-САЛАТ С ТЫКВОЙ	330 г	570 Р

## Супы

КРЕМ-СУП ИЗ ЛОСОСЯ	300 г	920 Р
СУП ИЗ НУТА	300 г	790 Р

## Паста

ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	280 г	1850 Р
БУКАТИНИ С ОВОЩАМИ	350 г	780 Р
ПАККЕРИ С ЛОСОСЕМ	350 г	1350 Р

## Блюда из рыбы

РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ	130/150 г	1500 Р
СИБАС «ALLA MELA»	350/150 г	1600 Р
ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С АПЕЛЬСИНАМИ	450 г	1350 Р
СУДАК НА ГРИЛЕ С БУЛГУРОМ	350 г	790 Р
КОТЛЕТЫ ИЗ ШУКИ	150/120 г	690 Р

## Мясные блюда

ГОВЯЖЬИ ШЕЧКИ С СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	270/120 г	1350 Р
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ТРЮФЕЛЕМ	300 г	2150 Р
ШАШЛЫК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	200/150/120 г	850 Р
КУРИНОЕ ФИЛЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ	270/150 г	750 Р

## Пицца

ПИЦЦА «КАЛЬЦОНЕ»	400 г	850 Р
------------------	-------	-------

## Десерты

МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ	230 г	480 Р
КРЕМ-БРЮЛЕ С ТЫКВОЙ	150 г	480 Р

## ANTIPASTI FREDDI

### Холодные закуски

<b>Антипаста мисто</b>	100 г
оливки	280 ₹
корнишоны	100 ₹
вяленые томаты	290 ₹
артишоки маринованные	430 ₹
маринованные грибы	350 ₹
<b>Устрицы</b>	1 шт.
новозеландская	580 ₹
азиатская	550 ₹
дальневосточная	550 ₹
<b>Крудо из рыбы и морепродуктов</b>	100 г
гребешки	850 ₹
сибас	850 ₹
дорада	800 ₹
лосось	950 ₹
<b>Икра белуги</b>	50 г
икра белуги	4000 ₹
<b>Ассорти сыров</b>	1850 ₹
(Рекомендовано на 2 персоны)	450 г
<b>Ассорти колбас</b>	1475 ₹
(Рекомендовано на 2 персоны)	350 г
<b>Молодой сыр буррата со сладкими помидорами</b>	1850 ₹
(Рекомендовано на 2 персоны)	450 г
<b>Капрезе</b>	780 ₹
	380 г
<b>Маринованный лосось со спаржей</b>	1750 ₹
	320 г
<b>Хамон</b>	2150 ₹
	порция

<i>Пармская ветчина с дыней</i>	<b>950 ₺</b> 300 г
<i>Вителло тоннато <b>Любимые блюда шеф-повара</b></i>	<b>750 ₺</b> 200 г
<i>Тартар из говядины</i>	<b>780 ₺</b> 160 г
<i>Тартар из дикого лосося</i>	<b>850 ₺</b> 160 г
<i>Тартар из средиземноморского сибаса</i>	<b>950 ₺</b> 140 г
<i>Тартар из тунца</i>	<b>780 ₺</b> 160 г
<i>Тартар из тунца (bluefin)</i>	<b>1390 ₺</b> 160 г

## **CARPACCI** **КАРПАЧЧО**

<i>Карпаччо из цуккини с помидорами</i>	<b>560 ₺</b> 250 г
<i>Карпаччо из осьминога</i>	<b>1450 ₺</b> 155 г
<i>Карпаччо из лосося</i>	<b>820 ₺</b> 120 г
<i>Карпаччо из сибаса</i>	<b>780 ₺</b> 100 г
<i>Карпаччо из говядины</i>	<b>750 ₺</b> 130 г
<i>Карпаччо из говядины с теплым крем-соусом из горгонзолы</i>	<b>950 ₺</b> 150 г
<i>Теплое карпаччо из говядины на подушке из руколы</i>	<b>850 ₺</b> 140 г

## **BRUSCHETTA** **БРУСКЕТТА**

<i>Брускетта с лососем</i>	<b>380 ₺</b> 110 г
<i>Брускетта с ростбифом</i>	
<i>Брускетта с бычьим хвостом</i>	
<i>Брускетта со страчателлой</i>	

## INSALATE

### Салаты

<b>Микс-салат</b>	<b>580 ₹</b> 200 г
<b>Салат из больших сладких томатов</b> <i>Любимые блюда шеф-повара</i> <b>с красным луком и базиликом</b> (Рекомендовано на 2 персоны)	<b>950 ₹</b> 450 г
<b>Салат «Страчателла»</b>	<b>790 ₹</b> 250 г
<b>Рукола с креветками, с помидорами черри и авокадо</b>	<b>970 ₹</b> 280 г
<b>Теплый салат с дальневосточным крабом</b>	<b>2100 ₹</b> 250 г
<b>Теплый салат с дарами моря</b>	<b>1650 ₹</b> 350 г
<b>Салат с теплым лососем</b>	<b>1350 ₹</b> 250 г
<b>Теплый салат с говядиной, вешенками, руколой и помидорами черри</b>	<b>920 ₹</b> 270 г
<b>Салат с уткой с вишневым соусом</b>	<b>980 ₹</b> 300 г
<b>Микс-салат с перепелкой</b>	<b>1370 ₹</b> 280 г
<b>Салат «Цезарь»</b> тигровые креветки цыпленок	320 г <b>950 ₹</b> <b>680 ₹</b>

## ANTIPASTI CALDI

### Горячие закуски

<b>Баклажаны, запеченные с пармезаном</b>	<b>580 ₹</b> 260 г
<b>Оладьи из кабачков</b>	<b>450 ₹</b> 180/50 г
<b>Телячьи мозги, жаренные в панировке</b>	<b>850 ₹</b> 230 г
<b>Фуа-гра с ягодами</b>	<b>1850 ₹</b> 270 г
<b>Пирожки с козленком</b>	<b>590 ₹</b> 100/100 г
<b>Кальмары/рапаны в соусе ливорнезе с полентой на выбор</b>	<b>850 ₹</b> 330 г

<b><i>Кальмар фаршированный</i></b>	<b>1150 ₺</b> 300 г
<b><i>Соте из ракушек вонголе и мидий в соусе по вашему выбору:</i></b>	<b>1500 ₺</b> 400 г
<i>с белым вином (помидор черри)</i>	
<i>в томатном соусе (базилик)</i>	
<i>в сливочном соусе</i>	
<b><i>Плато с морепродуктами</i></b>	<b>6500 ₺</b> 730/150 г
<b><i>Морепродукты, жаренные с чесноком, розмарином и луком</i></b>	100 г
<i>гребешки</i>	<b>950 ₺</b>
<i>кальмары</i>	<b>420 ₺</b>
<i>каракатица</i>	<b>620 ₺</b>
<i>креветки</i>	<b>680 ₺</b>
<i>королевские креветки с головой</i>	<b>850 ₺</b>
<i>осьминог</i>	<b>1450 ₺</b>

## ZUPPE

### Супы

<b><i>Овощной суп минестроне</i></b>	<b>450 ₺</b> 300 г
<b><i>Крем-суп из грибов</i></b>	<b>650 ₺</b> 300 г
<b><i>Крем-суп из зеленой спаржи</i></b>	<b>1120 ₺</b> 300 г
<b><i>Крем-суп из тыквы с крабом</i></b>	<b>650 ₺</b> 300 г
<b><i>Суп из морепродуктов</i></b>	<b>1450 ₺</b> 300 г
<b><i>Суп с говяжьим ребром</i></b>	<b>550 ₺</b> 300 г
<b><i>Бульон с домашней лапшой</i></b>	<b>380 ₺</b> 300 г
<b><i>Домашние пельмени из телятины в бульоне</i></b>	<b>480 ₺</b> 300 г

## PASTA DI GRANO DURO

### *Паста из твердых сортов пшеницы*

<i>Спагетти с помидорами и базиликом</i>	<b>580 ₺</b> 300 г
<i>Пенне в соусе «Четыре сыра»</i>	<b>870 ₺</b> 350 г
<i>Пенне с кусочками лосося в сливочном соусе с шафраном</i>	<b>1250 ₺</b> 350 г
<i>Спагетти с ракушками вонголе и помидорами черри</i>	<b>1100 ₺</b> 400 г
<i>Спагетти с дарами моря</i>	<b>950 ₺</b> 380 г
<i>Спагетти «Болоньезе»</i>	<b>780 ₺</b> 300 г
<i>Спагетти с говядиной и помидорами черри</i>	<b>980 ₺</b> 300 г
<i>Спагетти «Карбонара»</i>	<b>580 ₺</b> 330 г

## PASTA FRESCA

### *Домашняя паста*

<i>Тальятелле со свежими грибами по сезону</i>	<b>780 ₺</b> 300 г
<i>Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе</i>	<b>1080 ₺</b> 300 г
<i>Тальятелле с трюфельным ароматом <b>Любимые блюда шеф-повара</b> и легким сливочным соусом</i>	<b>890 ₺</b> 230 г
<i>Тальятелле «Арабиата»</i>	<b>560 ₺</b> 350 г
<i>Лазанья с мясом</i>	<b>850 ₺</b> 350 г
<i>Равиоли с сыром рикотта и шпинатом в легком сливочном соусе</i>	<b>820 ₺</b> 300 г
<i>Равиоли с камчатским крабом</i>	<b>1800 ₺</b> 330 г
<i>Равиоли с уткой с соусом демиглас</i>	<b>750 ₺</b> 300 г
<i>Трюфель черный</i>	<b>350 ₺</b> 1 г



## RISOTTI

### *Ризотто*

<i>С белыми грибами</i>	<b>850 ₺</b> 300 г
<i>С шафраном</i>	<b>670 ₺</b> 250 г
<i>С трюфельным ароматом</i>	<b>580 ₺</b> 250 г
<i>Со спаржей и креветками</i>	<b>1050 ₺</b> 300 г
<i>С дарами моря</i>	<b>950 ₺</b> 300 г
<i>Чёрное ризотто с каракатицей</i> <i>Любимые блюда шеф-повара</i>	<b>820 ₺</b> 300 г

## PESCI E FRUTTI DI MARE

### *Рыба и морепродукты*

*Рыба и морепродукты, приготовленные по вашему выбору:  
на пару, в белом вине, в фольге с овощами и травами, в соли,  
жаренные с чесноком и розмарином, на углях*

	100 г
<i>Сибас</i>	<b>550 ₺</b>
<i>Дорада</i>	<b>490 ₺</b>
<i>Омар (каталана/термидор)</i>	<b>1500 ₺</b>
<i>Краб камчатский (живой)</i>	<b>1200 ₺</b>

## PESCE

### *Рыбные блюда*

<i>Лосось под сливочным соусом с шафраном и диким рисом</i>	<b>1950 ₺</b> 120 г
<i>Запеченное филе чилийского сибаса на подушке из шпината</i>	<b>3200 ₺</b> 130/60 г
<i>Филе судака под соусом ливорнезе</i>	<b>950 ₺</b> 140/150/80 г

<b>Филе сибаса в соусе на выбор:</b>	<b>1450 ₺</b> 150/150 г
<i>конкассе</i>	
<i>aqua pazza</i>	
<b>Дары моря в нежном сливочном соусе</b>	<b>1850 ₺</b> 340 г
<b>Осьминог с красными помидорами и картофельным пюре</b>	<b>2270 ₺</b> 250/120 г
<b>Котлеты из краба со шпинатом</b>	<b>2450 ₺</b> 180/100/80 г
<b>Котлета из сибаса</b>	<b>1490 ₺</b> 350 г

## CARNE

### Мясные блюда

#### MANZO

#### ГОВЯДИНА

100 г

<b>Стриплойн из черного ангуса на гриле</b>	<b>800 ₺</b>
<b>Рибай из черного ангуса на гриле</b>	<b>1100 ₺</b>
<b>Филе миньон из фермерской говядины</b>	<b>580 ₺</b>
<b>Тушеные бычьи хвосты с овощами и полентой</b>	<b>1350 ₺</b> 630/100 г
<i>Любимые блюда шеф-повара</i>	

<b>Бифштекс с яйцом и трюфелем</b>	<b>1110 ₺</b> 350 г
------------------------------------	------------------------

#### AGNELLO

#### ЯГНЕНОК

<b>Копченая лопатка ягненка с овощами</b>	<b>1270 ₺</b> 400 г
---	------------------------

## VITELLO

### ТЕЛЯТИНА

<b>Медальоны из телятины в соусе на выбор:</b>	<b>1400 ₺</b>
белое вино	180/150 г
марсала	
горгонзола	
<b>Оссобуко с ризотто</b>	<b>2300 ₺</b>
	400/140 г
<b>Телятина в панировке «Миланезе»</b>	<b>1400 ₺</b>
	150/120 г
<b>Тонко отбитая телятина на гриле</b>	<b>1400 ₺</b>
	150/150 г
<b>Котлеты из телятины с белыми грибами</b>	<b>1200 ₺</b>
	150/120/50 г

## CAPRETTO

### КОЗЛЕНОК

<b>Молочный козленок, запеченный</b> <i>Любимые блюда шеф-повара</i>	<b>3450 ₺</b>
<b>с пряными травами</b>	380/300 г
(Рекомендовано на 2 персоны)	
<b>Молочный козленок на косточке</b>	<b>2500 ₺</b>
<b>с чесноком и шалфеем</b>	140/150 г

## VOLATILI

### ПТИЦА

<b>Запеченный фермерский цыпленок</b>	<b>850 ₺</b>
	250/150 г
<b>Цыпленок Фуа-гра</b>	<b>1950 ₺</b>
	300 г
<b>Куриные котлеты с помидорами черри и зеленью</b>	<b>580 ₺</b>
	150/120 г

## CONIGLIO

### КРОЛИК

<i>Кролик «Каччаторе»</i>	<b>1250 ₺</b> 280/150 г
<i>Медальоны из кролика в сливочно-трюфельном соусе с булгуром</i>	<b>1150 ₺</b> 350 г
<i>Котлеты из кролика с картофельным пюре</i>	<b>800 ₺</b> 150/120 г
<i>Шеф-повар рекомендует соусы на выбор:</i>	<b>250 ₺</b>
<i>грибной</i>	
<i>ливорнезе</i>	
<i>сливочный</i>	
<i>термидор</i>	
<i>томатный</i>	

## PIZZE

### Пицца

<i>Пицца «Маргарита»</i>	<b>590 ₺</b> 350 г
<i>Пицца «Салями»</i>	<b>950 ₺</b> 350 г
<i>Пицца с курицей и овощами</i>	<b>750 ₺</b> 450 г
<i>Пицца с трюфелем</i>	<b>1250 ₺</b> 350 г
<i>Пицца с креветками и руколой</i>	<b>1100 ₺</b> 460 г
<i>Пицца с лососем</i>	<b>1250 ₺</b> 460 г
<i>Пицца «Четыре сыра»</i>	<b>850 ₺</b> 300 г
<i>Пицца с пармой и руколой</i>	<b>1250 ₺</b> 400 г
<i>Пицца с сыром горгонзола и грушей</i>	<b>925 ₺</b> 350 г
<i>Пицца «Партизано»</i>	<b>850 ₺</b> 380 г
<i>Пицца «Страчателла»</i>	<b>890 ₺</b> 400 г
<i>Фокачча</i>	<b>200 ₺</b> 110 г

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

**150 ₺**  
150 г

## CONTORNI

### *Гарниры*

*Гарниры могут быть приготовлены на гриле/пару*

<i>Брокколи</i>	<b>180 ₺</b> 150 г
<i>Цветная капуста</i>	<b>180 ₺</b> 150 г
<i>Зеленая спаржа</i>	<b>780 ₺</b> 100 г
<i>Цукини</i>	<b>170 ₺</b> 100 г
<i>Баклажаны</i>	<b>170 ₺</b> 100 г
<i>Шампиньоны</i>	<b>280 ₺</b> 100 г
<i>Шпинат</i>	<b>350 ₺</b> 100 г
<i>Зеленая фасоль</i>	<b>300 ₺</b> 100 г
<i>Ассорти овощей на гриле</i>	<b>650 ₺</b> 250 г
<i>Картофельное пюре</i>	<b>170 ₺</b> 100 г
<i>Жареный картофель с луком</i>	<b>280 ₺</b> 250 г
<i>Запеченный картофель стоун с чесноком и розмарином</i>	<b>170 ₺</b> 100 г
<i>Дикий рис</i>	<b>280 ₺</b> 100 г