# OVO

BY
CARLO CRACCO

LOTTE
HOTELS & RESORTS

Italian cuisine has become famous thanks to its country's emigrants – our ancestors who, due to war, famine, or work, were forced to emigrate. Some went to America, others to Australia... taking with them the products and traditions of their land – the oil, the tomatoes, cheese, and cold cuts – in the famous "cardboard suitcases."

This was the fortune of Italian cuisine.

*Carlo Cracco*

To value what we are doing, never to lose sight of the reason we are at the table, to enjoy with respect, Italy, our family, has taught me this. It's a fortunate thing to have these principles: it makes for an extraordinary meal.

Here at OVO, we cook with pride, always considering the best use of our ingredients in order to enhance the flavours of our dishes. With humility and passion, we prepare not only food, but feeling, every day. Thus, even simple recipes are enriched with wisdom and soul.

*Emanuele Pollini*

## Tasting menu

**Chef's selection of 3 dishes**

3600 ₽

**Chef's selection of 5 dishes**

5200 ₽

**Chef's selection of 7 dishes**

7100 ₽

Lactosio Free  Gluten Free  Vegetarian

All prices are in Russian rubles and include 18% VAT

*Executive Chef Emanuele Pollini*

## Antipasti

Insalata di pomodoro e cetrioli con stracciatella e foglie — 900 ₽
200 g  102 kcal

Tuorlo d'uovo fritto con spinaci in agrodolce e fonduta leggera di parmigiano — 900 ₽
180 g  592 kcal

Lattuga, caglio, colatura d'alici e caviale di luccio — 1050 ₽
140 g  385 kcal

Calamari gratinati con limone salato, pak-choi e alloro — 1550 ₽
190 g  492 kcal

Battuta di manzo piccante con mais e avocado — 1700 ₽
250 g  427 kcal

Bruschetta con granchio del kamcatka in salsa rosa — 3900 ₽
120/90 g  306 kcal

## Crudités

Pinzimonio — 1200 ₽
450 g  667 kcal

## Zuppe

Il mio minestrone — 950 ₽
170 g  332 kcal

Zuppa di ceci e cavolo toscano con uovo bazzotto e crostino al formaggio — 950 ₽
300 g  723 kcal

## Pasta e Risotto

Risotto con quaglia alla cacciatora ed asparagi — 1650 ₽
210 g  603 kcal

Risotto ai frutti di mare mantecato al pino con estratto di aglio orsino e peperoncino — 1950 ₽
280 g  853 kcal

Spaghetti al pomodoro — 780 ₽
150 g  30 kcal

Spaghetti alla trota con acqua di sedano, capperi e pompelmo — 860 ₽
300 g  206 kcal

Doppi ravioli "lasagna" — 950 ₽
200 g  636 kcal

Gnocchi arrostiti ripieni di Taleggio, bietole e salsa di coniglio — 1300 ₽
240 g  675 kcal

Rigatoni alla ricciola con melanzana, pomodoro, acciughe e basilico — 1800 ₽
280 g  559 kcal

Tortellini al Parmigiano e spugnole — 1880 ₽
270 g  1060 kcal

Tagliolini con stracciatella, caviale Osetra e olio di plankton — 2900 ₽
200 g  948 kcal

## Secondi

Sperlano fritto farcito al pesto con aioli ai capperi servito con insalata — 860 ₽
260 g  630 kcal

Merluzzo in bianco con zucchine in scapece — 830 ₽
265g  215 kcal

Polipo alla brace con fagiolini e salsa cruda di pomodoro piccante — 1200 ₽
260 g  174 kcal

Rana pescatrice marinata e grigliata con cavolfiore arrostito e olive taggiasche — 1900 ₽
220 g  548 kcal

Braciola di maiale con broccoletti e salsa al Marsala e senape — 930 ₽
300 g  985 kcal

Petto d'anatra all'albicocca servita con insalate estive fresche — 1160 ₽
240 g  373 kcal

Sella d'agnello alle erbe e carciofi — 2300 ₽
260 g  737 kcal

Filetto di manzo "prime" ai carboni con salsa italiana, piselli e patate arrosto — 2800 ₽
280 g  453 kcal