OVO

BY
CARLO CRACCO

LOTTE
HOTELS & RESORTS

Итальянская кухня приобрела свою популярность благодаря эмигрантам – нашим предкам, которые были вынуждены переселяться из-за войн, голода или безработицы. Кто-то уехал в Америку, кто-то в Австралию, взяв с собой продукты и традиции своей земли – оливковое масло, томаты, сыры...

Это стало судьбоносным для итальянской кухни.

Карло Кракко

Дорожить тем, что мы делаем, никогда не забывать главной причины,

почему мы собираемся за столом, и с уважением относиться к еде – Италия и моя семья научили меня именно этому.

Владеть и дорожить этими принципами – необыкновенное счастье, это и есть залог выдающейся кухни!

Здесь, в OVO, мы готовим со знанием дела, подбирая наиболее грамотное сочетание ингредиентов, чтобы подчеркнуть вкус наших блюд. С полной самоотдачей и страстью каждый день мы создаем не только блюда, но и настоящие эмоции. Поэтому даже простые рецепты наполнены мудростью и душой.

Эмануэле Поллини

Дегустационное меню

Три блюда на выбор шеф-повара

3600 ₽

Пять блюд на выбор шеф-повара

5200 ₽

Семь блюд на выбор шеф-повара

7100 ₽

Без лактозы Без глютена Вегетарианское

Цены указаны в рублях с учетом 18% НДС

Шеф-повар Эмануэле Поллини

Холодные закуски

Томат и страчателла с огурцом и салатом — 900 ₽
200 *г* 102 *ккал*

Жареный желток с холодным фондю из пармезана и кисло-сладким шпинатом — 900 ₽
180 *г* 592 *ккал*

Салат романо с домашним сыром, щучьей икрой и настойкой из анчоусов — 1050 ₽
140 *г* 385 *ккал*

Гратен из кальмаров с соленым лимоном и бок-чоем — 1550 ₽
190 *г* 492 *ккал*

Пикантный тартар из говядины с кукурузой и авокадо — 1700 ₽
250 *г* 427 *ккал*

Брускетта с крабовым салатом и розовой сальсой — 3900 ₽
120/90 *г* 306 *ккал*

Крудите

«Пинцимонио» из свежих овощей с соусами из лимона, миндаля и семян подсолнечника; гомасио и свежевыжатый сок из ананаса и кольраби — 1200 ₽
450 *г* 667 *ккал*

Супы

Минестроне в современном стиле — 950 ₽
170 *г* 332 *ккал*

Суп из тосканской капусты и нута с яйцом и крутонами из сыра — 950 ₽
300 *г* 723 *ккал*

Паста и ризотто

Копченое ризотто с перепелкой по-охотничьи и спаржей — 1650 ₽
210 *г* 603 *ккал*

Пряное ризотто с лангустином, моллюсками и мидиями — 1950 ₽
280 *г* 853 *ккал*

Спагетти «Аль помодоро» — 780 ₽
150 *г* 30 *ккал*

Спагетти с форелью, каперсами, грейпфрутом и сельдереем — 860 ₽
300 *г* 206 *ккал*

Двойные равиоли «Вкус лазаньи» — 950 ₽
200 *г* 636 *ккал*

Жареные ньокки, фаршированные сыром таледжио, радужным мангольдом и соусом из кролика — 1300 ₽
240 *г* 675 *ккал*

Ригатони с желтохвостом, помидорами, баклажанами, анчоусами и базиликом — 1800 ₽
280 *г* 559 *ккал*

Мясные тортеллини с пармезаном и сморчками — 1880 ₽
270 *г* 1060 *ккал*

Тальолини со страчателлой, осетровой икрой и маслом с морскими водорослями — 2900 ₽
200 *г* 948 *ккал*

Основные блюда

Жареная корюшка, фаршированная песто, алио-олио с каперсами и салатом — 860 ₽
260 *г* 630 *ккал*

Треска с цукини «алла скапече» — 830 ₽
265 *г* 215 *ккал*

Осьминог, приготовленный на древесных углях с зеленой фасолью и пряным свежим томатным соком — 1200 ₽
260 *г* 174 *ккал*

Глазированный морской черт с жареной цветной капустой и таджасскими оливками — 1900 ₽
220 *г* 548 *ккал*

Свиная отбивная с брокколини и горчичным соусом — 930 ₽
300 *г* 985 *ккал*

Утиная грудка с абрикосом и летним салатом — 1160 ₽
240 *г* 373 *ккал*

Каре ягненка с травами и артишоками — 2300 ₽
260 *г* 737 *ккал*

Филе премиальной говядины, приготовленное на древесных углях, с итальянским соусом, стручковым горошком и печеным картофелем — 2800 ₽
280 *г* 453 *ккал*