

2015



RENZO DE SARIO

**ПЕННЕ ДЕЛЬ ФАТТОРЕ**

PENNE DEL FATTORE

Гастрономическая ода нашему шефу Ренцо Де Саро, который в 2015 году начал готовить во всех ресторанах только свежую пасту (её ещё называют fresca).

*Нежные кусочки курицы, маслины, высушенные на солнце томаты, пармезан – и вы уже где-нибудь на веранде в Трастevere.*

359 ₺



2019



MATTEO CARRADI



**СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ «ИЗ ПЕЧИ»**

SPAGHETTI NERI CON FRUTTI DI MARE

В 2019 году мы открыли Gastro Studio, пригласили повара из Сицилии и дали ему полную свободу действий! Итог – экспериментальное меню.

*Один из главных фаворитов меню – спагетти Нери с креветками, кальмарами, шупальцами кальмаров в сливочном соусе, запечённые под лепёшкой в печи. Восхитительная подача и невероятный вкус.*

699 ₺

2020



ALBERTO FARINA



**ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ GELATO FRITTO**

Претендент на звание «Хит лета 2020» из нашего особого меню «Вкус Сардинии». Этот десерт как билет на побережье Средиземноморья, где дует тёплый бриз, а волны разбиваются о скалы.

*Ванильное мороженое, обжаренное в кукурузных хлопьях до хрустящей корочки, с шоколадным соусом и тыквенными семечками.*

189 ₺

Дата запуска меню: декабрь 2020 г.

Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер.

С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана.

В меню также указаны: калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд.

Все цены указаны в рублях.

IL PATIO

PRESENTA



EVENTO COOLINARIO

- 2 СКВОЗЬ ДВА СТОЛЕТИЯ
- 7 СЕМЬ ИТАЛЬЯНСКИХ ШЕФ-ПОВАРОВ
- 9 ДЕВЯТЬ КУЛЬТОВЫХ БЛЮД
- 27 ДВАДЦАТЬ СЕМЬ ЛЕТ УСПЕХА

Каждое блюдо – воспоминание о наших вызовах, экспериментах, открытиях и большом пути, начавшемся в далёком 1993 году с первого ресторана «Паттио Пицца» на Волхонке.

1993



MASSIMO RABON

**ПИЦЦА «МЯСНАЯ ЛАВКА»**

PIZZA MACELLERIA

В 90-е ради неё на Волхонке выстраивались очереди. В них легко можно было встретить как студентов, так и известных актёров или бизнесменов с телохранителями.

*Прошло больше 20 лет, а пицца с пепперони, курицей, беконом и моцареллой всё так же великолепна.*

499 / 659 Р  
normale / grande



2001



ANDREA DIPINO



**КАРПАЧЧО ДИ МАНЗО**  
CARPACCIO DI MANZO

Делать по-своему, не бояться рисковать – для нас это не просто слова. В 2001 году Андреа Дипино устроил фестиваль карпаччо. Сначала гости с опаской заказывали сырое мясо, но потом быстро вошли во вкус и блюдо стало обязательной частью меню любого итальянского ресторана в России.

*Наша версия карпаччо – тонкая говяжья вырезка с рукколой, чипсами из пармезана, помидорами черри и бальзамико из Модены.*

515 Р



2002



ANDREA DIPINO

**МИДИИ ГОРГОНЗОЛА**  
COZZE CON GORGONZOLA

В 2002 году шеф Андреа Дипино решил добавить в меню мидии. Сейчас это не кажется чем-то удивительным, но тогда это действительно был прорыв в ресторанах от Санкт-Петербурга до Владивостока.

*Мы готовим их в сливочном соусе с горгонзолой и петрушкой, подаём с тостами, чтобы было вкуснее собирать ими остатки соуса с тарелки.*

699 Р



2007



ERIC BRUNO TEROND



**СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С БЕКОНОМ**

MEDAGLIONI DI MAIALE CON PATATE

В 2007 году мы связались с мафией гриль! И даже сняли на эту тему несколько по-итальянски провокационных роликов (это, кстати, была первая на российском ТВ реклама ресторанов casual dining).

*Главный герой второго сезона – кусочки свинины с беконом в сливочно-горчичном соусе с печеными картофельными дольками, брокколи и томатами.*

489 Р



2007



ERIC BRUNO TEROND

**ФИЛЕТТО АЛЬ ВИНО РОССО**

FILETTO AL VINO ROSSO

Предложение, от которого вы не сможете отказаться. Долгожданное возвращение легенды знаменитой мафии гриль.

*Сочный филе миньон с сицилийским винным соусом и овощами на гриле готов к нападению на ваш голод. Ничего личного, это просто великолепное блюдо.*

890 Р



2008



GIOVANNI SICA SUSINI



**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ПОД СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА**

MEDAGLIONI DI MANZO CON SALSA AL GORGONZOLA

Очередной сезон мафии гриль и новая звезда – медальоны из говяжьей вырезки. Скажем по секрету, мы сами долго ждали их возвращения.

*Беспопашно прекрасны и сами по себе, а если ещё подаются на подушке из сливочного соуса с голубым сыром и овощами на гриле, то это 10 из 10.*

890 Р

