



# IL MATTO

ITALIAN RESTAURANT

## МЕНЮ MENU

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ —  
ПРОСИМ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## ЗАКУСКИ STARTERS

---

ВИТЕЛЛО ТОННАТО Vitello tonnato	1500
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ФОКАЧЧЕЙ Salmon tartare with avocado cream, red caviar and focaccia	1350
АРАНЧИНИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Arancini in Sicilian style	900
БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И БАЗИЛИКОМ Eggplant Parmigiana with tomato sauce and basil	1050
ТАРТАР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ: ЛОСОСЬ С КРАСНОЙ ИКРОЙ, СИБАС С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ, ТУНЕЦ С МАНГО И АВОКАДО Three types of fish tartare: salmon with red caviar, seabass with black caviar, tuna with mango and avocado	2500
МИТБОЛЫ ПО РЕЦЕПТУ МАМЫ АННЫ Meatballs by Mamma Anna recipe	1300
КАРПАЧЧО ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ПЕРЦА РАМИРО С СОУСОМ ТОННАТО Roasted ramiro pepper carpaccio with tonnata sauce	1100
ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ С ЧЕСНОЧНЫМ АЙОЛИ Fried squid with garlic aioli	1400
ТОМЛЕНАЯ КАРАКАТИЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ, ОРЕГАНО, ПЕТРУШКОЙ И ЖАРеноЙ ФОКАЧЧЕЙ Stewed cuttlefish in tomato sauce with garlic, oregano, parsley and fried focaccia	1650
ПЯТЬ ЗАПЕЧЕННЫХ АРГЕНТИНСКИХ КРЕВЕТОК В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА, ЧЕСНОКА И ПЕТРУШКИ Five baked Argentine shrimps in white wine, garlic and parsley sauce	1200
БОЛЛЫ ИЗ ПАРМЕЗАНА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ Parmesan balls with truffle sauce	950
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУКОЛОЙ, ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ Beef carpaccio with arugula, parmesan and truffle aioli	1350
ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И КОПЧЕНЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ Chicken liver paté with smoked olive oil	1200

КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С БОТТАРГОЙ Cauliflower carpaccio with bottarga	800
КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК С МАНГО И КАПЕРСАМИ Red shrimp carpaccio with mango and capers	2100
КАРПАЧЧО ИЗ СИБАСА С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ И МИНДАЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ Sea bass carpaccio with caviar and almond ice cream	1400
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С УКРОПОМ, ЛИМОНОМ, РОЗОВЫМ И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ Salmon carpaccio with dill, lemon, pink and black pepper	1600
КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ С ПАРМЕЗАНОМ, ЗАПРАВЛЕННОЕ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ С ЛИМОНОМ И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ Artichoke carpaccio with parmesan, dressed with balsamic vinegar, lemon and black pepper	2200
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ И ФУНДУЧНЫМ МАЙО Beef tartare with black truffle and hazelnut mayo	2500
СЕВИЧЕ ИЗ ДОРАДО В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ Ceviche with sea bream in Italian style	1700
ТУНЕЦ ПО-КАЛАБРИЙСКИ Calabrian tuna	2100
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ (ПЕКОРИНО, ПАРМЕЗАН, СТРАККИНО, ТАЛЕДЖО, ГОРГОНЗОЛА) Assorted italian cheeses (pecorino, parmesan, stracchino, taleggio, gorgonzola)	2600
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС (ПРОШУТТО КРУДО, МОРТАДЕЛЛА, ПРОШУТТО КОТТО, САЛЯМИ НАПОЛИ, СПИАНАТА КАЛАБРА) Assorted Italian sausages (prosciutto crudo, mortadella, prosciutto cotto, Napoli salami, calabra spianata)	2900
СТРАЧАТЕЛЛА С МАРИНОВАННЫМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ Stracciatella with marinated porcini mushrooms, parsley sauce and black truffle	1800
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ КАЧО Э ПЕПЕ Fried artichokes with cacio e pepe lemon sauce	2300
ЖАРЕНАЯ ПИЦЦА МОНТАНАРА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ПАРМЕЗАНОМ И БАЗИЛИКОМ Fried pizza Montanara with tomato sauce, parmesan and basil	950

## САЛАТЫ SALADS

---

КАПРЕЗЕ IL MATTO Caprese il matto	1200
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ Caesar with chicken or shrimps	1400 / 1700
САЛАТ С КРАБОМ, АВОКАДО И ЦИТРУСОВЫМ МАЙО Salad with crab, avocado and citrus mayo	1900
МИКС САЛАТ ИЗ ШПИНАТА, РУКОЛЫ И ЛИСТЬЕВ АЙСБЕРГ СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ, ОГУРЦОМ, КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЛИМОННЫМ СОКОМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ Mixed salad of spinach, arugula and iceberg leaves with sweet tomatoes, cucumber, red onion, lemon juice, dressed with olive oil	1200
САЛАТ ИЗ РУКОЛЫ, ЛИСТЬЕВ АЙСБЕРГ СО СВЕЖИМИ, СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ, ЖАРЕНЫМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С ЧЕСНОКОМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ПАРМЕЗАНО Salad of arugula and iceberg leaves with fresh sweet tomatoes, fried tiger prawns in butter with garlic, poached egg and Parmesan	1200
САЛАТ С ТЫКВОЙ И КИНОА, ФЕТОЙ, АВОКАДО, ГРЕЙПФРУТОМ, РУКОЛОЙ И ШПИНАТОМ, ОРЕХОВЫЙ СОУС Salad with pumpkin and quinoa, feta, avocado, grapefruit, arugula and spinach, nut sauce	1200
БУРРАТА С ТОМАТАМИ КОНФИ И ПЕСТО Burrata with tomatoes confit and pesto	1500
СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ Seasonal tomatoes with red onion and basil	1200
ШПИНАТ С ХУРМОЙ НА ГРИЛЕ, ТОФУ СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ЗЕЛеноЙ ФАСОЛЬЮ Spinach with grilled persimmons, tofu stracciatella and green beans	1150
ОСЬМИНОГ С РУКОЛОЙ И ШПИНАТОМ, МОРКОВНЫМ КРЕМОМ И ЯБЛОЧНОЙ ГОРЧИЦЕЙ Octopus with arugula and spinach, carrot cream and apple mustard	1800

## НА ЛЬДУ ON ICE

---

МОРСКОЙ ЕЖ  
Sea urchin

550

КРЕВЕТКИ  
Shrimps

500 г

3000

1000 г

6000

УСТРИЦА  
Oyster

790

## СУПЫ

### SOUPS

---

ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ Veal tortellini with chicken broth	850
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ФУНДУКОМ И КУРИНЫМ ФИЛЕ Porcini mushroom cream soup with hazelnuts and chicken fillet	1500
ТОМЛЕННЫЙ МИНЕСТРОНЕ С ПАРМЕЗАНОМ И ПЕСТО Stewed minestrone with parmesan crust and pesto	1300
ТОМАТНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ Tomato soup with shrimps	1500
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ Italian fish soup with seafood	2400
КРЕМ-СУП ИЗ АРТИШОКОВ С ПАРМЕЗАНОМ Creamy artichoke soup with parmesan	2100

## ПАСТА И РИЗОТТО

### PASTA AND RISOTTO

---

ЛАЗАНЬЯ Lasagna	1050
ТАЛЪЯТЕЛЛИ С РАГУ БОЛОНЬЕЗЕ Tagliatelle with ragu bolognese	950
БУКАТИНИ АЛЛА НОРМА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С БАКЛАЖАНОМ И СОЛЕНОЙ РИКОТТОЙ bucatini alla Norma in tomato sauce with eggplant and salted Ricotta	1250
ТАЛЪЯТЕЛЛИ С ТУНЦОМ В КРАСНОМ ВИНЕ Tagliatelle with tuna in red wine	1400
СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ И БОТТАРГОЙ Spaghetti with vongole and bottarga	1500
ТАЛЪОЛИНИ СО СВЕЖИМИ, СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ Tagliolini with fresh sweet tomatoes, tiger prawns and stracciatella	1900
ФРЕГОЛА С МОРЕПРОДУКТАМИ Fregola with seafood	2300
СПАГЕТТИ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА, ЦЕДРОЙ ЛИМОНА, ПЕТРУШКОЙ И ЧЕСНОКОМ Spaghetti with sea urchin caviar, lemon zest, parsley and garlic	1750

ПАККЕРИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С МОЦАРЕЛОЙ, ПАРМЕЗАНОМ И СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ Paccheri in tomato sauce with mozzarella, parmesan and fresh basil	1250
РАВИОЛЛО С РИКОТТОЙ, ШПИНАТОМ, ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ В СОУСЕ ИЗ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ШАЛФЕЯ Raviolo with ricotta, spinach, egg yolk in butter and sage sauce	1300
НЬОККИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ Gnocchi with truffle sauce	1150
СПАГЕТТИ АЛИО И ОЛИО С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ Spaghetti aglio e olio with hot pepper	950
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ АЛЬФРЕДО, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ПАРМЕЗАНОВОЙ ГОЛОВКЕ Tagliatelle Alfredo cooked in a parmesan head	1600
СПАГЕТТИ АЛЛА КИТАРРА С РАГУ ИЗ КРОЛИКА Spaghetti alla chitarra with rabbit ragout	1800
РАВИОЛИНИ ДЕЛЬ ПЛИН С УТКОЙ Ravioli del plin with duck	1100
ПАППАРДЕЛЛЕ С ЯГНЕНКОМ С АРТИШОКАМИ Pappardelle with lamb and artichokes	2200
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПАРМЕЗАНОМ Risotto with porcini mushrooms and parmesan	1500
РЕДЖИНЕЛЛЕ С КРАБОМ В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ Reginelle with crab in cream-tomato sauce	1700
СПАГЕТТИ КАЧО Э ПЕПЕ Spaghetti cacio e pepe	1100
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ КАРБОНАРА Tagliatelle carbonara	1600
ПЕННЕ АЛЛА ВОДКА Penne alla vodka	1550
ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ Linguine with seafood	2100
СПАГЕТТИ АЛЛА КИТАРРА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ Spaghetti alla chitarra with truffle sauce	1700
ТРАДИЦИОННЫЕ СПАГЕТТИ АЛЬ ПОМОДОРО С БАЗИЛИКОМ Traditional spaghetti al pomodoro with basil	950

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МОРЕПРОДУКТОВ И ГРИЛЬ

## FISH DISHES AND GRILL

---

ДОРАДО С БИСКОМ ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК И КАПОНАТОЙ Sea bream with red shrimp bisque and caponata	1800
ОСЬМИНОГ С ЯБЛОЧНЫМ ДЕМИГЛАСОМ И ШПИНАТОМ Octopus with apple demi glacé and spinach	2100
СИБАС В СОЛИ Sea bass in salt	5200
СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ Baked sea bass	2900
СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С БЕЛЫМ ВИНОМ, ЧЕСНОКОМ, ПЕТРУШКОЙ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ Seafood sauté with white wine, garlic, parsley and butter	2500
КАЛЬМАРЫ СО СПАРЖЕЙ Calamari with asparagus	2300
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ СО СВЕЖИМИ ОЛИВКАМИ Octopus with fresh olives	3500
ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И МУССОМ ИЗ ПЕКОРИНО Grilled salmon with mashed potatoes and pecorino mousse	2200
ФИЛЕ СИБАСА ТОМЛЕННОЕ В БЕЛОМ ВИНЕ, СОУСЕ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ, ТАДЖАССКИХ ОЛИВОК, ЧЕСНОКЕ, ЛУКЕ И КАРТОФЕЛЕ Seabass fillet stewed in white wine, fresh tomato sauce, Taggiasca olives, garlic, onions and potatoes	1450

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ГРИЛЬ

## MEAT DISHES AND GRILL

---

СТЕЙК ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ Florentine steak	100 гр.	2800
ФИЛЕ МИНЬОН Filet mignon	100 гр.	2600
КАРЕ ЯГНЕНКА С ИТАЛЬЯНСКИМ ЧИМИЧУРИ Rack of lamb with italian chimichurri		3750
КОТОЛЕТТА АЛЛА МИЛАНЕЗЕ Cotoletta alla Milanese		3700
ТОМЛЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С ПОЛЕНТОЙ И ПЕКОРИНО Stewed beef cheek with polenta and pecorino		1750
ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ Venetian liver		1400
СКАЛОППИНЕ В ЛИМОННОМ СОУСЕ Scaloppine in lemon sauce		1900
СКАЛЛОПИНЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Scaloppine with porcini mushrooms		2100
ЛОПАТКА ЯГНЕНКА ИЗ ПЕЧИ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ НА 2 ПЕРСОНЫ Lamb shoulder in the oven with grilled vegetables for 2 persons		4950
ТУШЕНЫЙ ЯГНЕНОК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, АРТИШОКАМИ, ПЕКОРИНО И МЯТОЙ Braised lamb with mashed potatoes, artichokes, pecorino and mint		1900
ЦЫПЛЕНОК АЛЛА ДЬЯВОЛА Chicken alla diavola		1600



## ГАРНИРЫ

### SIDE DISHES

---

ОВОЩИ ГРИЛЬ Grilled vegetables	1200
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ ПЮРЕ В ПАНИРОВКЕ Breaded mashed potato balls	700
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	400
ОВОЩНАЯ КАПОНАТА Vegetable caponata	900
БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ Broccoli with parmesan	600
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ГРИЛЕ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ Grilled cauliflower with béchamel sauce	750
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Grilled asparagus	800

## ПИЦЦА

### PIZZA

---

МАРГАРИТА Margherita	950
СКАРПАРИЕЛЛА Scarpariella	850
ТРЮФЕЛЬНАЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПАРМЕЗАНОМ Truffle with porcini mushrooms and parmesan	1600
МОРТАДЕЛЛА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ Mortadella with stracciatella and pistachios	1900
ГРУША С ГОРГОНЗОЛЛОЙ И ПЕКАНОМ Pear with gorgonzola and pecan	1400
ТУНЕЦ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ Tuna with red onion and taggiasca olives	1800
ЧЕТЫРЕ СЫРА Four cheese	1700
ПИЦЦА С ПРОШУТТО КРУДО, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И РУКОЛОЙ Pizza with prosciutto crudo, stracciatella and arugula	1500

ПИЦЦА ДЬЯВОЛА С ЧИЛИ МЕДОМ Pizza Diavola with chili honey	1900
ПИЦЦА «4 СЕЗОНА» (АРТИШОК, ПРОШУТТО КОТТО, ШАМПИНЬОН, ТАДЖАССКИЕ ОЛИВКИ) Pizza «4 seasons» (artichoke, prosciutto cotto, champignon, taggiasca olives)	1600
ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ И ПАРМЕЗАНОМ Focaccia with rosemary and parmesan	750
ПИЦЦА «НАПОЛЕТАНА» (МОЦАРЕЛЛА, АНЧОУСЫ, КАПЕРСЫ, ТАДЖАССКИЕ ОЛИВКИ, БАЗИЛИК, ОРЕГАН) Pizza «napoletana» (mozzarella, anchovies, cappers, taggiasca olives, basil, oregano)	1300
ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ (ТОМАТЫ, МАСКАРПОНЕ, АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ, КАПЕРСЫ, ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО, ЦЕДРА ЛИМОНА) Shrimp pizza (tomatoes, mascarpone, argentine shrimp, cappers, garlic oil, lemon zest)	1550
ПИЦЦА КАЧО Э ПЕПЕ С АРТИШОКОМ (ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ, СОУС ИЗ СЫРА И ЧЕРНОГО ПЕРЦА) Pizza cacio e pepe with artichoke (fried artichokes, cheese and black pepper sauce)	1400
ПИЦЦА С ЦЫПЛЕНКОМ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ АНАНАСАМИ И СЛАДКИМ ЧИЛИ СОУСОМ Pizza with chicken, caramelized pineapples and sweet chili sauce	1200
ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ, ФИСТАШКАМИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ Pizza with nutella, pistachios and fresh strawberries	1200
КАЛЬЦОНЕ С ПРОШУТТО КОТТО, МОЦАРЕЛЛОЙ, ТОМАТАМИ И РУКОЛОЙ Calzone with prosciutto cotto, mozzarella, tomatoes and arugula	1300

ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ  
ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

## ПУЧЧА РУССИА

---

ТУНЕЦ С МОЦАРЕЛЛОЙ Tuna with mozzarella	1300
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ Marinated salmon with cream cheese and fresh tomatoes	1500
ПРОШУТТО КРУДО С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПЕСТО Prosciutto crudo with mozzarella and pesto	1100

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

---

ТИРАМИСУ IL МАТТО Tiramisu IL Matto	650
КАННОЛИ МАНГО-КОКОС Mango-coconut cannoli	750
КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian cannoli	450
КАННОЛИ С ФИСТАШКАМИ И РИКОТТОЙ Cannoli with pistachios and ricotta	690
ПРОФИТРОЛИ С МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ Profiteroles with ice cream and hot chocolate	650
ТОРТ IL МАТТО С ВИШНЕЙ IL Matto cake with cherry	750
МЕРЕНГА С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ Meringue with seasonal berries	800
ЧИЗКЕЙК С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ Cheesecake with raspberry sauce	450
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С МАРИНОВАННОЙ ВИШНЕЙ, ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ, ОРЕХОВЫМ МИКСОМ, ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ И ВАФЕЛЬНЫМИ СТАКАНЧИКАМИ Vanilla ice cream with pickled cherries, hot chocolate, mixed nuts, pistachio cream and waffle cones	1600
АНАНАСЫ В АПЕЛЬСИНОВОМ ЛИКЕРЕ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ Pineapples in orange liqueur with vanilla ice cream	700
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ 800 Chocolate fondant with vanilla ice cream	800
ТИРАМИСУ С ЛИМОНЧЕЛЛОЙ Tiramisu with limoncello	750
ШУ С МАСКАРПОНЕ И ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ Choux with mascarpone and boiled condensed milk	550
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ Assorted sorbet	250

## СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ SEASONAL BERRIES

---

ГОЛУБИКА / Blueberry	50 гр.	900
МАЛИНА / Raspberry	50 гр.	900
АНАНАС / Pineapple	100 гр.	1300



# IL MATTO

ITALIAN RESTAURANT