



Pesce Briaco

Wine Restaurant

*Мы ничего не смогли бы сделать, не будь наших поставщиков.
Отборные и свежие продукты являются необходимым условием,
чтобы выразить нашу философию.*

*Поэтому мы безмерно благодарны всем,
кто каждый день помогает нам добиваться лучших результатов:*

Paolo Parisi (яйца и копченые свиные щечки)

La Signora Lia (овощи, зелень, ароматные травы и цветы)

La Signora Marcella (овощи и травы)

Calafata и другие био-фермеры из Лукки (овощи)

Michelangelo Masoni (Отборное мясо)

Beppe M. (поставка местной рыбы)

Moreno и **La Cooperativa Mare Nostrum** (свежая рыба местного улова)

Tony di Croco e Smilace (шафран)

...и всем поставщикам, которые с любовью помогают нам.

БОЛЬШОЕ СПАСИБО

Для начала...



FOIE GRAS DI MARE	16
<i>Печень морского черта с хрустящими гренками и яблочной сальсой</i>	
DIVERSAMENTE CONSERVATO	15
<i>Скумбрия, нежно закопченная нашим шефом с салатом из капусты</i>	
INSALATA DELLA SALUTE	25
<i>Каракатица, креветки, скат и кефаль на пару с фруктами и овощами</i>	
SIAM TUTTI COLTELLACCI	16
<i>Морские черенки с козлородником и специями</i>	
POVERO PESCE	16
<i>Сезонные бобовые и припущенный скат</i>	

♥ ТАК КРУДО ДЕЛАЕМ ТОЛЬКО МЫ ♥

IL CARPACCIO (<i>карпаччо</i>)	19
LA TARTAR (<i>тартар</i>)	18
CRUDITÀ E ACIDITÀ	35
<i>Вкус моря и сырые морепродукты с лепестками фруктов и овощей</i>	

FLAN VEGETARIANO	14
<i>Запеканка из кабачков под фондю из Пармезана</i>	

IL CULATELLO	18
<i>Нежнейшее прошутто Culatello di Zibello с нашими гриссини</i>	

CRUDO DI MANZO	16
<i>Рубленая сырая говядина с зернами горчицы</i>	

А затем...



IL BRODINO	16
<i>Рыбка в легком бульоне с зеленой пастой</i>	
INZIMINO, 'NZIMINO O IN ZIMINO?	18
<i>Ризотто с каракатицей и листьями мангольда</i>	
I MALTAGLIATI	22
<i>Свежая паста с креветками и белыми грибами</i>	
LA RAGANELLA	16
<i>Паста с кусочками морского дракона, брокколи и оливками</i>	
LO GNUDO	15
<i>“Ленивые” равиоли из рикотты и шпината с тыквенным кремом</i>	
<hr/>	
IL MARE IN UN SACCHETTO	24
<i>Рыба сегодняшнего улова с овощами в закрытом кулечке</i>	
TORNANDO DAL MERCATO... LA NOSTRA ZUPPA	22
<i>Так готовят Качукко (уху) только у нас</i>	
PESCE NERO	28
<i>Мороне (брат окуня) со шпинатом и кремом из топинамбура</i>	
POVERO A CHI?	20
<i>Серая кефаль с репой. Новая версия рыбацкого блюда</i>	
ROMBO... NEL BOSCO	25
<i>Тюрбо со вкусами осеннего леса. Грибы, картофель и чабер</i>	
IL GAMBERONE DI VIAREGGIO	25
<i>Креветки из Виареджо с легким соусом из помидоров</i>	
CONIGLIO AI CARCIOFI	20
<i>Кролик в артишоках. Потому что все мы помним детство</i>	
SINGHIALE IN UMIDO	20
<i>Тушеный дикий кабан... потому что он разорил наш огород</i>	

Дегустационное меню

ВЕРНУВШИСЬ С РЫНКА. МЕНЮ ИЗ 7 ПОДАЧ 85
если взять дегустационное меню для всего стола 75

НА НАШ ВКУС. МЕНЮ ИЗ 4 ПОДАЧ 55
если взять дегустационное меню для всего стола 45

*Стоимость дегустационного меню
указана на одного человека*

Курс Вина

3 бокала вина 20

5 бокалов вина 30

ТРЮФЕЛЬ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ, ИЗ АЛЬБЫ И ИЗ САН МИНЬЯТО

Стоимость за грамм можно узнать у нашего персонала

Команда

DIRETTORE E CHEF SOMMELIER

ANDREA MAGGI & DMITRY RUDAKOV

НА КУХНЕ

В ЗАЛЕ

Executive Chef: MAURIZIO MARSILI
Chef de Cuisine: ALESSANDRO LUCCHINELLI

Oste Moderno: ANDREA MAGGI
Chef de Rang: DAVIDE BUCHIGNANI