

ЕДА

ПРОВКА

на добролюбова

ЕДА

СЕГОДНЯ

*Если в разделе СЕГОДНЯ есть белый или черный трюфель, то мы рекомендуем заказать его с пастой аль бурро или ризотто алла пармиджана.

У нас есть МИДИИ (КОЦЦЕ) и РАКУШКИ (ВОНГОЛЕ) по вашему желанию мы можем приготовить СОТЕ или ПАСТУ

Мидии (300 гр)
Ракушки (300 гр)

ЗАКУСКИ

Брускетта с помидорами <i>Bruschetta con pomodoro</i>	320
Витело тонато <i>Fagottini di bresaola</i>	460
Пармиджана из баклажанов <i>Parmigiana di melanzane</i>	550
Фэготини (3D-карпаччо с тапеннадом из оливок и козьего сыра) <i>Fagottini (3D carpaccio con crema di olive e caprino)</i>	550
<i>Мы также можем приготовить для Вас классическое мясное карпаччо</i>	
Брезаола с козьим сыром и салатом <i>Fagottini di bresaola con formaggio caprino</i>	750
Карпаччо из беломорского гребешка с буттаргой сардинской кефали <i>Carpaccio di capesante dall'estremo Oriente con bottarga di muggine sarda</i>	850
Тар-тар из тунца со свежим фенхелем <i>Tar-tar di tonno blue fin con insalata con finocchio</i>	990
Тар-тар из говядины Ангус – Абердин 2 стиля <i>Carne cruda di Angus – Aberdeen 2 gusti</i>	990
Закуска из мясных деликатесов D. O. P. «Del Cavaliere» (копченая утиная грудка, поросенок поркетта, брезаола, пармская ветчина, ветчина «Антонио», руккола, артишоки в масле, вяленые помидорини)	
маленькая (на одну персону)	890
большая (на компанию 2-3 человека) D. O. P. «Del Cavaliere» – Antipasto «Del Cavaliere»	2670

Мы так же с удовольствием расскажем Вам о наличии бурраты, трюфелей, колбас, копченостей и других радостей, которые мы получаем свежими, и постоянное наличие которых, гарантировать не можем

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей <i>Insalata mista</i>	390
Салат с индейкой и гранатом <i>Insalata di tacchino e melograno</i>	450
Салат со свеклой, рикоттой и горгонзоллой <i>Insalata di rapa rossa, ricotta e gorgonzola</i>	550
Салат с киноа <i>Insalata di quinoa</i>	550
Салат с телятиной <i>Insalata di vitello</i>	600
Теплый салат с тыквой и кроликом <i>Insalata tiepida di zucca e coniglio</i>	750
Салат Севиче <i>Ceviche</i>	790
Теплый салат с камчатским крабом, авокадо, грейпфрутом <i>Insalata di granchio kamchatka</i>	990
Буррата <i>Caprese di burrata</i>	1100

СУПЫ

Куриный суп с домашней пастой <i>Zuppa di pollo con pasta fresca</i>	390
Томатный крем-суп <i>Zuppa di pomodoro</i>	370
Аньолини с телятиной в бульоне <i>Agnolini in brodo</i>	590
Средиземноморская рыбная похлебка <i>Zuppa del pescatore</i>	850

ПИЦЦА

Ржаная лепешка <i>Focaccia integrale</i>	250
Фокачча <i>Focaccia</i>	250
Маргарита <i>Margherita</i>	550
С рикоттой и шпинатом* <i>Ricotta e spinaci</i>	590
С салями <i>Salami</i>	650
Четыре сыра <i>Quattro formaggi</i>	650
С домашней бурратой и томатами* <i>Burrata e pomodori</i>	750
С черным трюфелем <i>Tartufo nero</i>	1450

* – эту пиццу мы можем приготовить на ржаном тесте

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ

что кухня ресторана отдает последний заказ в 23:30 (по воскресеньям в 23:00). Бар аботает до 00:00

По будним дням обеденная скидка 15% на еду с 12:00 до 16:00

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Римская паста 650 <i>Pasta cacio e pepe</i>
Паста с песто 650 <i>Pasta con pesto</i> (для гурманов и любителей мы можем добавить в эту пасту боттаргу)
Мальтальяти с рагу из утки 690 <i>Maltagliati con ragu d'Anatra</i>
Домашние тальятелле с кроликом 750 <i>Tagliatelle con coniglio</i>
Карамелле с тыквой 750 <i>Caramelle con zucca</i>
Тальюлини с чернилами каракатицы и красной икрой 790 <i>Tagliolini neri con caviale rosso</i>
Макарончини с крабом 850 <i>Maccheroncini alla polpa di granchio</i>
Тортелли с буратой и черным трюфелем 990 <i>Tortelli con burrata e tartufo nero</i>
Спагетти фрутти ди маре* 1590 (королевские и тигровые креветки, кальмары, каракатица, мидии, вонголе) <i>Frutti di mare in podella</i>

* что касается фабричной пасты – мы используем пасту исключительно из Граньяно

РИЗОТТО

Финанцера (мое любимое северное ризотто с куриной печенью) 650 <i>Finanzera</i>
Ризотто с щечками телянка 950 <i>Risotto conguanciaiale di vitello brasato</i>
Ризотто алла маринара 1290 <i>Rissotto alla marinara</i>

МЯСО

Цыпленок алла дьвола на углях 590/990 <i>Polletto alla diavola</i>
Рагу из телятины с артишоками (Спецатино) 850 (с картофельным пюре или гречкой под пармезаном) <i>Spezzatino di vitello con carciofi</i>
Утиная ножка «Конфи» 1190 <i>Anatra «Confit»</i>
Рубленный стейк по-деревенски с гречей и салатом из свежих помидоров 1190 <i>Bistecca di carne trita con grano saraceno e insalata di pomodori</i>
Фирменный бургер «Пробка» 1190 <i>Burger D'autore «Probka»</i>
Ребра исландского ягненка на гриле 1850 <i>Costine d'agnello Islandese alla griglia</i>
Филе мраморной говядины на гриле (200/300г) 1740/2430 <i>Bistecca di manzo</i>
Стейк «Пеппе Верде» 1740 <i>Filetto al pepe verde</i>
Томленая в печи лопатка молочного исландского ягненка (на 2–3 человека) 3980 <i>Spalla d'agnello arrosto per 2–3 persone</i>
Рибай на кости (на 2–3 человека) руб. за 100 г. стейка <i>Bistecca</i>

РЫБА

Треска, запеченная с оливками и томатами 650 <i>Merluzzo stuffato con olive e pomodoro</i>
Дорада, запеченная по-сицилийски 770/1340 <i>Orata alla Siciliana</i>
Лосось на гриле 990 <i>Salmone grigliato</i>
Стейк из свежего тунца на гриле 1100 <i>Tagliata di tonno</i>
*Осьминог по-сицилийски 1900 (мы готовим это блюдо острым и подаем на сковородке) <i>Polpo Siciliano (in padella)</i>
Тюрбо в белом вине (на 2–3 человека) руб. за 100 г. свежей рыбы <i>Rombo in salsa vino bianco e patate</i>

С удовольствием предложим вам следующие гарниры:

Греча с пармезаном – 300 <i>Grano saraceno con parmigiano</i>	Картошка по-деревенски - 250 <i>Patate con rosmarino</i>
Пюре картофельное – 300 <i>Pure di patate</i>	Овощи на гриле - 450 <i>Verdure grigliate</i>
Домашний бездрожжевой хлеб на 85-летней закваске 220	

ЗНАМЕНИТАЯ «КВАРТИРА» В «ПРОБКЕ» – УНИКАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ

Мы проводим вас в Квартиру
и расскажем как мы можем наилучшим образом
устроить ваше событие здесь.

Дорогие мои гости!

Мы используем местные овощи, птицу, частично мясо,
айца, муку, мед, некоторые виды зелени.

Оливковое масло, каперсы, анчоусы только итальянские.
Сыр Parmigiano Reggiano не менее 24 месяцев выдержки,
а рис carnaroli extra, исключительно марки Ferron.

Пасту готовим только из итальянской муки
Semola di grano duro.

При приготовлении блюд на кухне мы используем
сицилийскую соль Flor Di Sale, оливковое масло первого отжима
и бальзамический уксус, произведенный в Модене
и имеющий выдержку 9 лет.

**Буду бесконечно благодарен вам
за соблюдение нескольких простых правил
этого ресторана:**

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам
об этом

Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими,
в том числе и для курения электронных сигарет.

Если вы решили посетить наш ресторан вместе
с детьми, то они должны вести себя как взрослые.

К сожалению, никаких домашних животных и личной охраны

Мы не приветствуем разговоры по мобильным телефонам
в обеденных залах ресторана и просим
вас перевести звонки в беззвучный режим

Спасибо за понимание!

Искренне ваш, Арам Мнацаканов.

Концепт-шеф – Арам Мнацаканов

Шеф-повар – Антонио Фреза

Шеф-повар – Сергей Бич

Управляющий – Игорь Мудрак

Мы принимаем к оплате исключительно российские рубли или банковские карты

В процессе приготовления продукции общественного питания на нашем предприятии не применяются витамины, макро- и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, подаваемых в нашем ресторане, их весу и раскладке, предлагаемыми в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.

С радостью отвечу
на все ваши
вопросы лично:
aram_probka@mail.ru
МОЙ ИНСТАГРАМ
aram_probka



www.probka.org

www.facebook.com/ProbkaFamily