



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>	
DALLA TRADIZIONE	18
<i>Мусс из трески и припущенный лук-порей на свежей поленте</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 со спаржей и специями</i>	
TORNANDO DAL MERCATO... L'ANTIPASTO	18
<i>Закуска дня. Все это мы нашли сегодня на утреннем рынке</i>	
CRUDITÀ E ACIDITÀ	30
<i>Вкус моря и сырые морепродукты с лепестками фруктов и овощей</i>	
GRAN CRUDO	50
<i>Вкус моря, свежие морепродукты и еще немного лангустинов</i>	
<hr/>	
INSALATA LIA	14
<i>Сеньора Лия собрала травы и цветы. Душистый и легкий салат</i>	
FLAN VEGETARIANO	14
<i>Запеканка из лука-порея под кремом из нута и розмарина</i>	
UOVO, PARMIGIANO, TARTUFO NERO	20
<i>Яйцо б1/20 с фондю из Пармиджано и трюфелем. Неприлично вкусно</i>	
<hr/>	
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...



LO ZAFFERANO E LA PASTA FRESCA ESSICCATA	22
<i>Свежие тальолини с местным шафраном, барабулькой и бобовыми</i>	
IL NERO E LA SEPPIA	19
<i>Ризотто с маринованной каракатицей и имбирем</i>	
TORNANDO DAL MERCATO... LA PASTA	18
<i>Паста дня. Из улова, что был сегодня на утреннем рынке</i>	
CARBONARA DI MARE	19
<i>Спагетти с морепродуктами и свиными щечками, заправленные яйцом</i>	
LO GNOCO	16
<i>Свежие ньокки с буратой и помидорами в муссе из зеленого горошка</i>	
<hr/>	
IL MARE IN UN SACCHETTO	26
<i>Рыба сегодняшнего улова с овощами в закрытом кулечке</i>	
TORNANDO DAL MERCATO... LA NOSTRA ZUPPA	27
<i>Так готовят Качукко (уху) только в Pesce Briaco</i>	
PESCE NERO	32
<i>Мороне (брат морского окуня) с кремом из грибов и картофеля</i>	
LA TEMPURA	30
<i>Местные креветки в темпуре с салатом Лици и весенним майонезом</i>	
BOLLITO DI MARE (РЫБА НА ПАРУ)	30
<i>Каждой рыбке - свое время варки, чтобы бережно сохранить её вкус</i>	
BOLLITO DI CROSTACEI (ЛАНГУСТИНЫ)	60
CONIGLIO AI CARCIOFI	20
<i>Кролик в артишоках. Потому что все мы помним детство</i>	
SINGHIALE IN UMIDO IN TRE COTTURE	20
<i>Трио из дикого кабана потому что он разорил наш огород</i>	

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ИЗ 10 ПОДАЧ 100

ВЕРНУВШИСЬ С РЫНКА. МЕНЮ ИЗ 7 ПОДАЧ 75

НА НАШ ВКУС. МЕНЮ ИЗ 4 ПОДАЧ 45

*Дегустационное меню на одного человека
Для того, чтобы мы имели возможность подавать вам блюда быстро
и без ущерба для их вкуса, мы предлагаем дегустационное меню
одновременно для всех гостей за столом*

КУРС ВИНА

3 бокала вина 20

5 бокалов вина 35

Команда

DIRETTORE E CHEF SOMMELIER

ANDREA MAGGI & DMITRY RUDAKOV

НА КУХНЕ

В ЗАЛЕ

Executive Chef: MAURIZIO MARSILI

Chef de Cousine: ALESSANDRO LUCCHINELLI

Sous Chef: ELISA CECCHI

Sous Chef: NICOLA DI BENE

Oste Moderno: ANDREA MAGGI

Chef de Rang: DAVIDE BUCHIGNANI

Commis de Rang: ARIANNA GIUSTI