



COLD STARTERS
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Gillardeau Oysters 5€ each

(Oysters, raspberry vinegar, shallots and croutons)

Устрицы Джилардо (1 штука)

Veal Farmer Salad 19€

(Veal carpaccio, mix salad, cherry tomatoes, green beans, mushrooms, parmesan cheese, thyme and mustard dressing)

Салат из нежной телятины с помидорами черри, грибами и сыром Пармеджано

Rocket Salad with Artichokes, Avocado and Black Truffle 24€

(Rocket, artichokes, cherry tomatoes, avocado, parmesan, olive oil, lemon, black truffle)

Салат с рукколой и свежими артишоками, авокадо и черным Трюфелем

Winter Salad “Rampoldi” 25€

(Smoked duck, mix salad, dried fruits, berries, green apple, caramelized goat cheese, honey and green mustard dressing)

Зимний салат "Rampoldi" с подкопченной уткой, фруктами и ягодами

Foie Gras Terrine 28€

(Homemade duck liver terrine, red onions and fig jam, berries and spiced bread)

Терин из Фюа гра

Vitello Tonnato 29€

(Roast veal with tuna sauce and capers)

Телятина “Вителло Тоннато”

Iberian “Pata Negra” Ham 35€

Вяленая ветчина Пата Нэгра

Royal Crayfish Salad with Avocado and Citrus 49€

(Royal Crayfish, Avocado, Citrus)

Королевские Лангустины с Авокадо и Грейпфрутом

“Selection Rampoldi” Caviar

Икра из осетровых Премиум 50g 170€

SOUP

СУПЫ

Gazpacho 16€

(Tomatoes, cucumbers, red pepper, olive oil and vinegar)

Гаспаччо

Vegetable Minestrone 19€

(Seasonal vegetables: zucchini, potatoes, red beans, broccoli, spinach, celery, Pesto sauce)

Суп из сезонных овощей

Pumpkin Cream Soup “Rampoldi” 22€

(Pumpkin, black rice, prawn, lime, ginger)

Крем-суп из тыквы “Rampoldi”

Bouillabaisse “Rampoldi” 49€

(Rock fish soup, clams, mussels, squids, shellfish)

Буйабес “Rampoldi”

**CARPACCIOS****КАРПАЧО****Carpaccio of Tomatoes and Stracciatella Cheese 19€**

(Beefsteak tomatoes, Stracciatella Pugliese cheese, rocket, olives, basil, capers, pesto)

*Карпаччо из помидоров с сыром Страчателла***Artichokes Carpaccio 23€**

(Artichokes, Parmesan, lemon, chives and parsley)

*Карпаччо из свежих артишоков***Salmon Carpaccio 29€**

(Marinated salmon, rocket, cherry tomatoes, lemongrass and artichokes, fennel)

*Карпаччо из лосося***Octopus Carpaccio 32€**

(Octopus with lemongrass and celery)

*Карпаччо из осьминога***Beef Carpaccio “Rampoldi” with Black Truffles 38€**

(Thinly-sliced beef, homemade duck foie gras terrine, rocket and black truffles, parmesan cheese)

*Карпаччо из говядины “Rampoldi” и черным Трюфелем***TARTARES****ТАР-ТАР****Beef Steak Tartare “Classic” 29€**

(Raw beef, raw egg, gherkins, capers, shallots, tabasco, olive oil, lemon juice, mustard, brandy)

*Тар-тар из говядины***Salmon Tartare 31€**

(Finely-minced fresh salmon, cucumber, avocado, basil)

*Тар-тар из лосося***King Crab Tartare from Kamchatka with Caviar 48€**

(King Crab, shallot, lime, baby onion, mustard, mayonnaise, avocado, crushed tomatoes, Caviar Arenkha, gazpacho)

*Тар-тар из Камчатского краба с черной икрой***Beef Steak Tartare “Rampoldi” 49€**

(Raw beef, raw egg, gherkins, capers, brandy, shallots, Tabasco, olive oil, lemon juice, mustard, “Selection Rampoldi” Caviar)

*Тар-тар из говядины “Rampoldi”***HOT STARTERS****ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ****Warm Asparagus with “Mousseline” Sauce 23€**

(Asparagus with whipped mayonnaise “mousseline” sauce)

*Спаржа на пару в соусе Mousseline***Pan-Fried Artichokes with Garlic and Mint 28€**

(Pan-fried artichokes, garlic and mint)

*Жареные артишоки с чесноком и мятой***Parmesan Flan “Rampoldi” 29€**

(Eggplant, ricotta cheese, spinach, tomato sauce, Parmesan cream and basil, pesto sauce)

*Пирог из баклажанов “Rampoldi”***Asparagus with Poached Egg and Seasonal Truffle 32€**

(Steamed asparagus, parmesan cheese cream, egg, black truffle)

*Спаржа на пару с сырным соусом, яйцом пашот и сезонным Трюфелем***Small Pan-Fried Squids with Artichokes 38€**

(Squids, artichokes, garlic and mint)

Жареные бэби-кальмары с артишоками



"RAMPOLDI" PIZZAS
ФИРМЕННЫЕ ПИЦЦЫ «RAMPOLDI»

Pizza Bufala 26€

(Bufala mozzarella, basil)

Пицца с моцареллой из буйволиного молока

Pizza Four Cheeses 27€

(Mozzarella, gorgonzola, smoked cheese, Taleggio)

Пицца Четыре сыра

Pizza Stracciatella 28€

(Crispy pizza base, rocket, cherry tomatoes, Stracciatella Pugliese cheese)

Пицца с сыром Страчателла

Pizza Diavola 29€

(Tomato, Mozzarella, spicy sausage, olive)

Пицца Дьявола

Pizza Pata Negra 37€

(Mozzarella, rocket, cherry tomatoes, Iberian ham, black truffles oil, Parmesan)

Пицца с хамоном Пата Негра

Chef's Speciality Truffle Pizza 39€

(Creamy mozzarella, black truffles)

Пицца «Rampoldi» с черным трюфелем

PASTA AND RISOTTO

ПАСТА И РИЗОТТО

Spaghetti with Tomatoes and Basil 23€

(Neapolitan sauce, basil)

Спагетти с помидорами и базиликом

Penne all'Arrabbiata 24€

(Spicy tomato sauce)

Пенне в остром соусе Арабьята

Ravioli Ricotta with Butter and Sage 25€

(Ricotta, butter, sage, parmesan cheese)

Равиоли со сливочным маслом, пармезаном и шалфеем

Beef Cheek Tagliatelle 27€

(Freshly-made tagliatelle with braised beef cheeks and red wine sauce)

Домашняя паста с рагу из говяжьих щёчек

Paccheri alla Siciliana 28€

(Tube pasta, tomato sauce, basil, eggplant, salted ricotta)

Паккери с баклажанами и рикоттой

Spaghetti with Clams 29€

(Clams, parsley and white wine)

Спагетти с ракушками Вонголе

Risotto Cèpes Mushrooms with Black Truffles 36€

(Rice, shallots, mushrooms, garlic, truffles cream, butter, parmesan cheese, black truffles)

Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем

Seafood Risotto 43€

(Tomatoes, mussels, clams, prawns, squid)

Ризотто с дарами моря

Spaghetti with King Crab from Kamchatka 59€

(Spaghetti, King Crab, Artichokes, Cherry Tomatoes, Capers, Parsley)

Спагетти с Камчатским крабом



FISH AND SEAFOOD
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Salmon Fillet with Vegetables 38€

(Salmon, zucchini, asparagus)

Филе лосося на гриле с овощами

Mediterranean Turbot Fillet 48€

(Turbot fillet, zucchini, tomatoes, green beans, potatoes, eggplant, olives, capers and basil)

Запеченное филе Камбалы

Scallops with “Cèpes”, Cauliflower Puree with Black Truffles 52€

(Scallops, cauliflower puree, black truffles, cèpes mushroom sauce, vanilla)

Морские гребешки с пюре из цветной капусты и черным Трюфелем

Sea Bass Salt or Grilled 55€

(With Mediterranean-style, baked vegetables - Please allow 20 mins for preparation)

Сибас на гриле, запеченный с овощами или в соли

Fish and Seafood Mixed Grill “Grigliata” 59€

(Squid, sea bass, octopus, prawns, mussels, clams, scallops)

Ассорти из рыбы и морепродуктов на гриле

Sole Fish “Meunière” 59€

(Butter, flour, lemon, thyme, parsley & asparagus)

Рыба Соль со спаржей

MEAT DISHES

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Veal Liver “Rampoldi” 39€

(Onions, cream, meat sauce, mustard, brandy, pickles)

Печень телячья «Rampoldi»

Duck Confit “Rampoldi” 40€

(Duck cooked in a spiced wine sauce with berries)

Утка Конфи «Rampoldi»

Braised Beef Cheeks in Red Wine 45€

(Beef cheek braised in red wine, with carrot and mashed potato purée)

Говяжьи щёчки, тушеные в красном вине

Pan-Fried Escalope of Foie Gras with Black Truffles 46€

(Duck liver foie, wine sauce, cauliflower cream & vanilla, goat cheese and black truffles)

Фуа Гра под соусом из красного вина, с козьим сыром и черным Трюфелем

Roast Goat Meat with Aromatic Herbs 49€

(Roast goat meat, potatoes, aromatic herbs)

Запеченный козленок

Angus Beef Fillet with Green Peppercorn Sauce 55€

(Angus Beef Fillet with green peppercorn sauce)

Филе говядины Ангус под сливочным соусом с зеленым перцем

Angus Beef Fillet “Rossini” 69€

(Angus Beef Fillet, red wine sauce, seared duck liver foie gras, black truffles)

Филе говядины Ангус “Россини”

**ON FIRE**
НА ОГНЕ**Grilled Quail “alla Cacciatora” 37€**

(Grilled quail, venere rice, pure of grated celery, spice, cacciatora sauce)

Перепелка на гриле по старинному рецепту итальянских охотников

Farmer Spicy Chicken 39€

(Spicy chicken, served with delicious baked potatoes)

Фермерский цыпленок со специями

Lamb Chops on Braise Fire 41€

(Lamb chops from New Zealand with grilled vegetables)

Каре ягненка

Angus Beef Fillet on Braise Fire 49€

(Angus Beef Fillet)

Филе говядины Ангус на огне

Tomahawk of Black Angus x 2 persons 160€

(Tomahawk of Black Angus, 35 days of maturation, baked potatoes, grilled vegetables)

Стейк Томагавк на 2-х

GARNISHES**ГАРНИРЫ****Pan Fried Potatoes 9€**

Картофель запеченный

Rice 9€

Рис отварной

Mix Salad 9€

Салат микс

Spinach 9€

Шпинат

Mashed Potato 9€

Картофельное пюре

Grilled Vegetable Casserole of the Market 10€

Ассорти из сезонных овощей на гриле

Steamed Vegetables 11€

Овощи на пару

Mashed Potato with Black Truffles 13€

Картофельное пюре с черным трюфелем



VEGETARIAN & VEGAN
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ & ВЕГАН МЕНЮ

Egg Plant Caviar 17€

(Eggplant, garlic, basil, parsley, apple vinegar)

Икра из Баклажанов

(Баклажаны, чеснок, базилик, петрушка, соль, яблочный уксус)

Zucchini Carpaccio 18€

(Zucchini, basil, olive oil, tomatoes, balsamic vinegar "Rampoldi")

Карпаччо из цуккини

(Цуккини, оливковое масло, базилик, помидоры и бальзамик "Rampoldi")

Quinoa Salad 19€

(Quinoa, salad heart lettuce, tomatoes, avocado, mint, red onions, olive oil, red pepper)

Салат из киноа

(Киноа, листья салата, помидоры черри, авокадо, мята, огурец, оливковое масло, красный лук)

Pizza Vegetarian 24€

(Tomato, mozzarella, eggplant, spinach, zucchini, red pepper, asparagus)

Пицца Вегетарианская

(Помидорный соус, сыр моцарелла, баклажаны шпинат, цуккини, красный перец, спаржа)

Spring Risotto 26€

(Rice, seasonal vegetables, ginger, olive oil)

Ризотто Примавера

(Рис, сезонные овощи, оливковое масло)