

LAST TANGO RISTORANTE GRILL

MENU

Список основных аллергенов, которые могут присутствовать в наших блюдах:

1. Злаки, содержащие глютен
2. Ракообразные и продукты их переработки
3. Яйца и продукты их переработки
4. Рыба и продукты их переработки
5. Арахис и продукты его переработки
6. Соя и продукты ее переработки
7. Молоко и продукты его обработки
8. Орехи
9. Сельдерей и продукты его обработки
10. Горчица и изделия из нее
11. Семена кунжута и продукты их обработки
12. Диоксид серы и сульфиты
13. Люпин и изделия из него
14. Моллюски и продукты их обработки

ЗАКУСКИ

Карпаччо из копченой говядины с лепестками черного трюфеля ¹²	€1200
Сыр Томино на гриле с корзинкой из теста фило и салатом из позднего тревизского радикио с бальзамическим уксусом, хлопьями пармезана и кедровыми орешками ^{1,5,7,12}	€12.00
Улитки по-парижски ^{7,12}	€11.00
Чизкейк из рубленой сырой пьемонтской телятины, хлебных палочек, каперсов и мягкого сыра ^{1,7,12}	€13.00
Киш с овощами на сырном фондю ^{1,3,7}	€10.00
Наше мясное ассорти: Карпаччо из оленины, шпек из ягненка, бекон с вином Бароло, вареная салями из гуся с кисло-сладким перцем и карамелизированным луком из Тропеи ^{1,12}	€18.00
<u>ДЕТСКОЕ МЕНЮ</u>	
Паста перья с соусом из томатов и песто, бургер из телятины с картошкой, мороженое и напиток ^{1,3,7}	€20.00

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Крем из фиолетового картофеля с тминными хлебными палочками и луком-пореем фри ^{1,7}	€10.00
Полумесяцы с тыквой и печеньем амаретти, обжаренным на сливочном масле с шалфеем и миндалем ^{1,3,5,7}	€14.00
Тальятелле с рагу из дикого кабана ^{1,3,9,12}	€13.00
Ризотто со свеклой и горгонзолой ^{7,12}	€15.00
Картофельные ньокки из картофеля и каштанов с перечным беконом на креме из брокколи ^{1,3,7}	€11.00

* Все виды пасты мы делаем сами. Возможен заказ безглютеновой пасты.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рулет из филе радужной форели с овощами ^{4,7}	€21.00
Антрекот, приготовленный в камине	€23.00
Филе телятины Фассоне а-ля "Last Tango" с грибами и салом Патанегра ¹²	€30.00
Филе телятины Фассоне на гриле, подается с соевым ассорти	€28.00
Оленьи ребрышки с соусом из вина Бароло и лесных ягод ¹²	€23.00
Сезонный гарнир	€6.00

Наше ассорти из козьего, овечьего и коровьего сыра, подается с местным мёдом и домашней горчицей ^{7,10,12}	€16.00
---	--------

Домашние десерты	€8.00
------------------	-------

Посадочное место и сервировка	€3.00
-------------------------------	-------