



Valentino

ITALIANO RISTORANTE

MAIN MENU

*L'appetito vien
mangiando.*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное антипасты	1100
<i>Горгонзола, таледжио, грана падано, пекорино романо, базилик, чипсы апельсина</i>	
Мясное антипасты	1250
<i>Прошутто, шпек, салями милано, чоризо, оливки кальмон, томаты вяленые, базилик, тимьян, розмарин</i>	
Вителло - тоннато	1050
<i>Ростбиф, соус тоннато, редис, каперсы, оливки таджаски</i>	
Тартар из мраморной говядины	1150
<i>Говяжья вырезка, корнишоны, каперсы, лук шалот, зеленый лук, лук перо, дижонская горчица. Подается с фокаччей, долькой лимона, украшается сыром грана падано</i>	
Тартар из тунца с авокадо	850
<i>Свежий тунец, авокадо, клубника, лук перо, соус понзу, оливковое масло, соль, перец. Украшается миксом зелени</i>	
Оливки	480
Маслины	650
Карпаччо из говядины	1250
<i>Мраморная говядина, шампиньоны, микс салата, сыр грана падано, масло оливковое, лимон</i>	
Севиче из сибаса	1300
Буррата с помидорами и бальзамическим соусом	880
<i>Буррата, томаты черри, микс оливкового и подсолнечного масел, бальзамический уксус, крем-соус бальзамический, базилик</i>	
Карпаччо из печеных перцев с соусом тонато	950
<i>Перец Рамиро, оливковое масло, базилик, винный уксус, соус тоннато, каперсы</i>	
Лосось гравлакс Шеф посола	1470
<i>Лосось слабосоленый, фокачча, оливковое масло, соус гравлакс, лимон</i>	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки темпура с соусом турандот	750
Лангустины на гриле с соусом биск	1150
<i>Лангустины, томаты черри, соус биск, лимон, петрушка, масло оливковое, земля маслин, микс зелени</i>	

*все цены указаны в рублях

Асколанские хитрые оливки	550
<i>Оливки, говядина, панировка, соус тар тар</i>	
Кальмары на гриле	850
<i>Обжаренные кальмары на гриле, гарнируются лимоном и перцем чили, подаются с фирменным соусом</i>	
Креветки на гриле	950
<i>Обжаренные креветки на гриле, гарнируются лимоном и перцем чили, подаются с фирменным соусом</i>	
Курильский гребешок на гриле	1350
<i>Обжаренный гребешок на гриле, гарнируется лимоном и перцем чили, подается с фирменным соусом</i>	
Фритто-мисто (на 2 персоны)	1750
<i>Кальмар, креветки, сибас, соус тар-тар, лимон, соус сладкий чили, морковь, сельдерей, цукини, розмарин</i>	
Батат фри с соусом горгонзола	570
<i>Батат, соус горгонзола, лайм, соль морская</i>	

САЛАТЫ

Салат с романо, соусом цезарь 🐱 и курицей/креветкой/лососем	850/1050/1250
<i>Салат романо, соус цезарь, помидоры черри, грана падано, тимьян, чеснок, фокачча</i>	
Салат с ростбифом и горчичной заправкой	850
<i>Ростбиф маринованный, картофель беби, руккола, шампиньоны, каперсы, соус горчичный, бальзамический крем, сыр грана падано, маринованный лук, оливковое масло</i>	
Овощи с оливками и сыром фета	730
Теплый салат с морепродуктами и итальянской заправкой 🔥	1660
Салат с грушей и сыром горгонзола	720
Салат с баклажаном и сливочным сыром	690
Салат с гребешком и соусом манго-маракуйя	1200
<i>Микс-салат, томаты черри, гребешок, пюре манго, пюре маракуйя, апельсин, коньяк</i>	
Теплый салат с тунцом и вялеными томатами	1320
<i>Авокадо, томаты черри, микс салата, тунец, зелёная панировка, томаты вяленые, мёд, бальзамик, грана падано, масло оливковое</i>	
Салат со сливой и креветками самбука	1100
<i>Креветки, приготовленные методом фламбе с добавлением самбуки, свежая слива, сегменты грейпфрута и апельсина, микс салата, орех пекан, заправка на основе оливкового масла, сока лимона, апельсинового фреша и зернистой горчицы</i>	

Теплый салат с говядиной и белыми грибами	1150
<i>Вырезка говядины, белые грибы, томаты вяленые, томаты черри, руккола, грана падано, крем бальзамик</i>	
Микс листьев салата с редисом и овощами	600

СУПЫ

Консоме из телячьего хвоста с tortellini 🍲	690
<i>Хвост говяжий мякоть, tortellini, лайм, томаты конфи,петрушка, перец чили</i>	
Крем - суп из белых грибов	770
Суп с морепродуктами по - Ливорийски	1670
<i>Гребешок, кальмар, креветка langoustin, сибас, микс зелени, томаты черри, томатная сальса, соус биск, базилик, лук шалот</i>	
Рыбный суп Уха	1200
<i>Осетр, лосось, треска, картофель, морковь, зелень</i>	
Крем суп из корня сельдерея с копченым лососем	650

ПАСТА/РАВИОЛИ/РИЗОТТО

Зеленые тальятелле по-Эмильянски с соусом болоньезе 🍲	890
Пенне Арабьята 🍲	690
<i>Пенне, масло оливковое, томаты черри, чеснок, томатная сальса, петрушка, базилик, перец пеперончино</i>	
Лингвини с морепродуктами	1670
<i>Паста лингвини, гребешок, кальмар, креветки тигровые, креветка langoustin, масло оливковое, сальса томатная</i>	
Казаречче со сливочным песто и креветками	1100
<i>Паста Казаречче, креветки, соус песто, сливки, сыр грана падано, пекорино романо, кедровые орешки</i>	
Лазанья прошутто 🍲	1070
<i>Листы домашней пасты, соус болоньезе, соус бешамель, сыр моцарелла, грана падано, прошутто</i>	
Спагетти А.О.П.	670
<i>Спагетти, оливковое масло, чеснок, микс зелени, перец пеперончино, сухарики бричоле</i>	
Паста с гребешком и кальмарами в сливочном соусе	1470
<i>Домашняя паста, обжаренные кальмары и гребешки, вешенки, соус сливочно-мясной демиглас, украшается трюфельной страчателлой и миксом зелени</i>	

Паста с рагу из ягненка	990
Паста с креветками и сыром страчателла	990
<i>Домашняя паста тальятelle, креветки, фенхель, соус биск, чеснок, сыр страчателла, микс зелени</i>	
Паста карбонара🐾	770
<i>Спагетти, бекон, сливки, желток, соль, перец, грана падано, оливковое масла, зелень</i>	
Равиоли с телячьими щечками, белыми грибами и сыром страчателла	1200
Равиоли с сибасом и креветками	1200
<i>Равиоли с сибасом, цукини, томаты черри, лук шалот, чеснок, креветки, масло оливковое, соль, перец, соус биск, масло сливочное, микс зелени</i>	
Равиоли с индейкой, шалфеем и миндалем	850
<i>Равиоли с индейкой, сливочное масло, лепестки миндаля, оливковое масло, микс зелени</i>	
Ризотто с белыми грибами	1100
<i>Рис Арборио, грана падано, масло трюфельное, петрушка, белые грибы, микс зелени</i>	



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриные польпетте с картофельным пюре и грибным соусом 🍄	650
<i>Куриные польпетте, картофельное пюре, соус грибной, сливки, микс зелени, оливковое масло</i>	
Маринованный цыпленок с брокколи и соусом горногзола	990
<i>Цыпленок маринованный, масло оливковое, масло сливочное, шалфей, чеснок, горчица, сыр грана падано, соус горгонзола</i>	
Говяжий язык с вешенками	1550
<i>Говяжий язык, вешенки, микс салата, помидоры черри, сливочный хрен</i>	
Телячьи щечки с картофельным пюре	1300
<i>Телячьи щечки, томленные в красном вине с бадьяном, гвоздикой, корицей, можжевелевой ягодой, цедрой лимона, апельсином и луком. Подаются с картофельным пюре, зеленым горошком и репчатым луком и миксом зелени</i>	
Стейк Рибай (100гр)	1600
Голень ягненка томленая в красном вине	2100
<i>Голень томленая в красном вине, вяленые томаты, каперсы, морковь, лук, сельдерей, демигласс, пюре картофельное, оливковое масло, микс зелени</i>	
Мясо в пепле с соусом горгонзола	1850
<i>Вырезка говяжья, пепел, картофель, сливки, сыр горгонзола, розмарин, чеснок, шалфей, зелень микс, масло сливочное, масло оливковое, вино белое в составе соуса сливочная горгонзола</i>	
Филе сибаса с соусом Ачето	1600
<i>Сибас, масло оливковое, масло сливочное, микс-салат, фенхель, лайм, соус Ачето</i>	
Лосось маринованный, сливочно-шафрановый соус, брокколи и киноа	1900
<i>Обжаренный лосось на гриле, бланшированные брокколи, сливочно-шафрановый соус с гарниром из киноа. Украшается долькой лимона и зеленью</i>	
Тальятта из тунца	1380
<i>Тунец, зелёная панировка, томаты черри, лимон, соус ачето, микс салата, фенхель</i>	
Сибас на гриле	2250
<i>Сибас, помидоры черри, чеснок, петрушка, оливковое масло, лимон, лимонный фреш, соль, перец</i>	
Черная треска с мини картофелем и шпинатом	1350
<i>Маринованная черная треска, обжаренный картофель беби с тимьяном и чесноком и припущенным шпинатом</i>	
Осьминог запеченный с овощами	2550
<i>Осьминог обжаренный на гриле, с подгарнировкой из беби картофеля, томатов черри, бобов эдамамэ, свежего сладкого перца, с добавлением соуса биск, украшается зеленью</i>	

*все цены указаны в рублях

Филе Говяжьей вырезки на гриле с перечным соусом	2200
Стейк Мачете с трюфельным соусом	2390
Стейк мачете, обжаренный на гриле с поджаривкой из рукколы, слайсов грана падано, соусом на основе оливкового масла, чеснока, зелени и трюфельного крема	
Сальтимобокка из свинины DUROC SELECTICA	1350
Свинная вырезка, шпек, шалфей, белое сухое вино, соус деми глас, микс салата, сыр грана падано	

ПИНЦА/ПИНЦИНО

Пинца Пепперончино 🍷	1020/740
Соус помодоро, моцарелла, салями острая, лук перо, масло острое	
Пинца Четыре сыра	1090/820
Сливочный крем - соус, моцарелла, горгонзола, скаморца копченый, таледжио	
Пинца Салями, страчателла, трюфель	1380/1090
Сливочный крем - соус, моцарелла, горгонзола, трюфельный крем, ассорти салями, страчателла, трюфельное масло	
Пинца Кальмар и креветки	1280/890
Соус помодоро, кальмар, креветка, масло чесночное, петрушка	
Пинца Ростбиф и артишок 🍷	1370/990
Соус помодоро, моцарелла, ростбиф маринованный, вяленые томаты, лук красный, лук зеленый, артишок, острое масло, орегано	
Пинца Ветчина и страчателла	1180/870
Сливочный крем - соус, моцарелла, ветчина, страчателла, фисташки, масло оливковое	
Пинца Капричиоза	1270/880
Соус помодоро, моцарелла, прошутто котто, шампиньоны, маслины таджаски, артишоки, масло оливковое	
Пинца Курица с песто	1120/820
Соус помодоро, моцарелла, перец сладкий, лук красный, курица, соус песто	
Пинца Белые грибы и горгонзола	1450/1090
Сливочный крем - соус, сыр моцарелла, горгонзола, грибы белые, шампиньоны, сыр скаморца, трюфельный соус	
Пинца Шпек и Трюфель	1240/970
Сливочный крем - соус, моцарелла, шампиньоны, шпек, трюфельный крем, трюфельное масло	
Пинца Маргарита 🍷	770/590
Соус помодоро, моцарелла, оливковое масло, базилик	

*все цены указаны в рублях

Пинца Сальсичча пепперони 	1180/840
<i>Соус томатный, моцарелла, бекон, колбаса краковская, перец болгарский запеченный, лук красный, перец острый, лук перо</i>	
Пинца Брезаола трюфель	1220/930
<i>Соус трюфельный, брезаола, моцарелла, масло трюфельное, шампиньоны</i>	
Пинца Груша горгонзола	1060/770
<i>Моцарелла, сливочный крем - соус, горгонзола, груша, грецкий орех</i>	
Пинца Прошутто крудо	1250/890
<i>Соус помodoro, моцарелла, масло оливковое, прошутто крудо</i>	
Пинца Мясная	1070/790
<i>Соус помodoro, моцарелла, ветчина, ассорти колбас, зеленый лук</i>	
Пинца Лосось и цукини	1240/940
<i>Сливочный соус, лосось, цукини, моцарелла, маслины, кунжут</i>	

ФОКАЧЧА

Фокачча с розмарином	320
Фокачча с песто	370
Фокачча с пармезаном	370

БУРГЕРЫ

Бургер Цезарь с курицей 	1200
<i>Булочка, грудка куриная в панировке, соус цезарь, салат Романо, помидор, грана падано,картофель фри, огурец маринованный</i>	
Бургер с мраморной говядиной 	1400
<i>Булочка, котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, кетчуп, салат Романо, помидор, огурец маринованный, соус Ницца, лук красный, картофель фри</i>	
Бургер с мраморной говядиной острый 	1400
<i>Булочка, котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, кетчуп, салат Романо, помидор, огурец маринованный, соус Ницца, лук красный,соус шрирача, масло острое, халапеньо, картофель фри</i>	

ГАРНИРЫ

Картофель фри 🍟	350
Картофельное пюре 🍟	390
Овощи гриль	550
<i>Лук красный, томаты черри, баклажан, цукини, перец болгарский, масло оливковое, шампиньоны, микс зелени</i>	
Брокколи с чесноком и пармезаном	450
Белые грибы	980
<i>Белые грибы, трюфельное масло, петрушка</i>	
Шпинат	550

ДЕСЕРТЫ

Тирамису	650
<i>Домашний десерт из хрустящих савоярди, кремом из маскарпоне, сливок, бейлиса и кофейных зёрен</i>	
Камамбер	650
<i>Кранч, вишневое кули, сыр креметте, сливки, глазурь</i>	
Меренговый рулет	470
<i>Меренга, крем маскарпоне, клубничное кули, клубника</i>	
Фрезье	450
<i>Миндальный бисквит дакуаз, клубничное компоте, ванильный мусс, ванильный ганаш облегченный, свежая клубника</i>	
Лимон	550
<i>В основе Цитрусовый ганаш с лемонграссом. Цитрусовая начинка, на основе цитрусового конфи, который состоит из цедры лимона и лайма. В начинку также входит сегмент лимона и цитрусового конфитюра. Десерт покрывается шоколадной глазурью, на основе белого шоколада</i>	
Медовик	500
<i>Медовые коржи на гречишном меде, сметанный крем, сливочный крем ганаш, медово- карамельная глазурь</i>	
Шоколадный фондан	620
<i>Шоколадный бисквит, шоколадный ганаш, вишневый соус, ванильное мороженое</i>	
Чизкейк манго-маракуйя	590
<i>Крем-чиз с греческим йогуртом, хрустящий слой с белым шоколадом, соус манго-маракуйя с кусочками манго</i>	
Мороженое Monterra	230



BUON APPETITO*

*приятного аппетита

+7 (473) 233-12-33 Воронеж, пл. Ленина, 6