



MAZARA RED PRAWN, STRACCIATELLA, TOMATO
Страчателла с красной креветкой “Mazara”
и узбекскими томатами

GIANT SQUID, WASABI
Японский кальмар со сливочным соусом васаби

DUCK BREAST, CACAO, COFFEE, BLACK TRUFFLE
Копченая утиная грудка с зернами какао,
кофейной пудрой и черным трюфелем

PASTA MISTA, KAMCHATKA CRAB, POTATOES, SCAMORZA
Паста миста с камчатским крабом, нежным
картофельным соусом и сыром скаморца

SPELT LINGUINE, CAULIFLOWER, SEA URCHIN, COFFEE
Лингуине из органической полбы с соусом из цветной
капусты, морским ежом и кофейной пудрой

HALIBUT, VODKA SAUCE, BLACK CAVIAR, ZUCCHINI
Обжаренный на сковороде палтус с соусом
из водки и черной икрой

BLACK ANGUS BEEF, BLACK PEPPER, PAK-CHOI
Говядина «Блэк Ангус»
в соусе из черного перца с капустой пак-чой

THAI MANGO, CUCUMBER, ANIS
Тартар из тайского манго с огуречным сорбе

RHUM BABA, ORANGE
Ромовая баба с апельсином конфи

4900 P

This menu is designed for the enjoyment of all guests at the table



BALZI ROSSI
r e s t a u r a n t

«FOLLOW US»

menu from chef Emanuele Mongillo