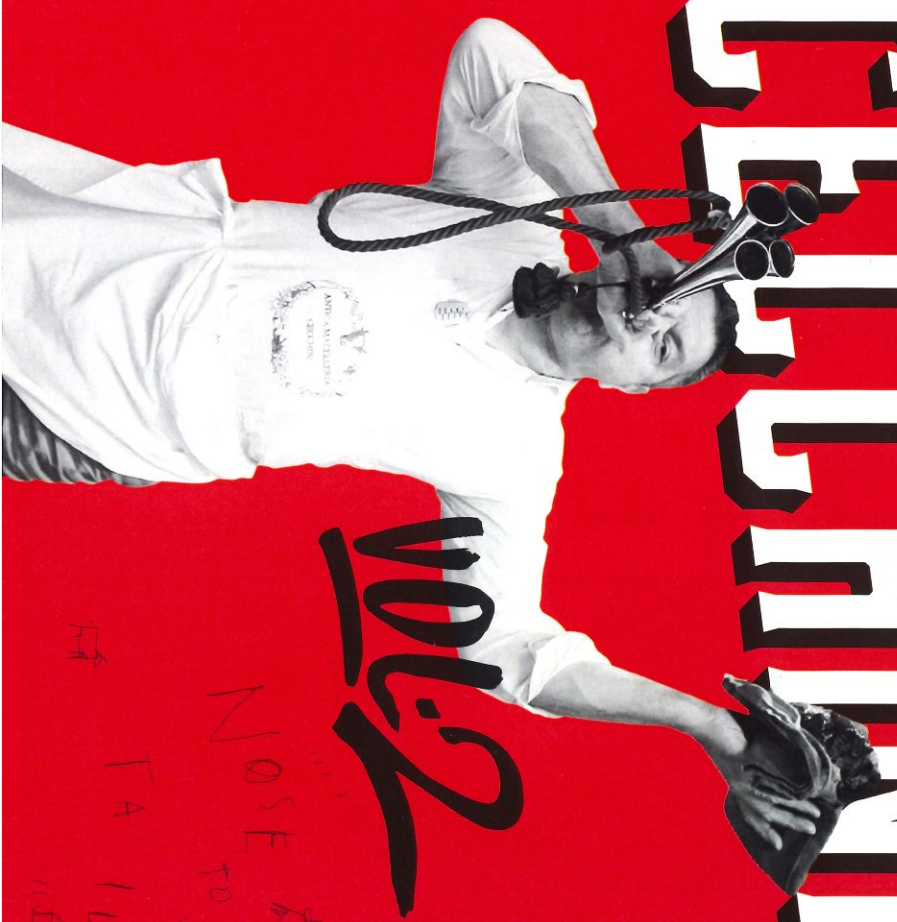




Carino

МЯСНОЙ ЦЕХ
ZBAEVEFD
С РЕСТОРАННОМ
И ЛАВКОЙ

СЕСЧИНИ

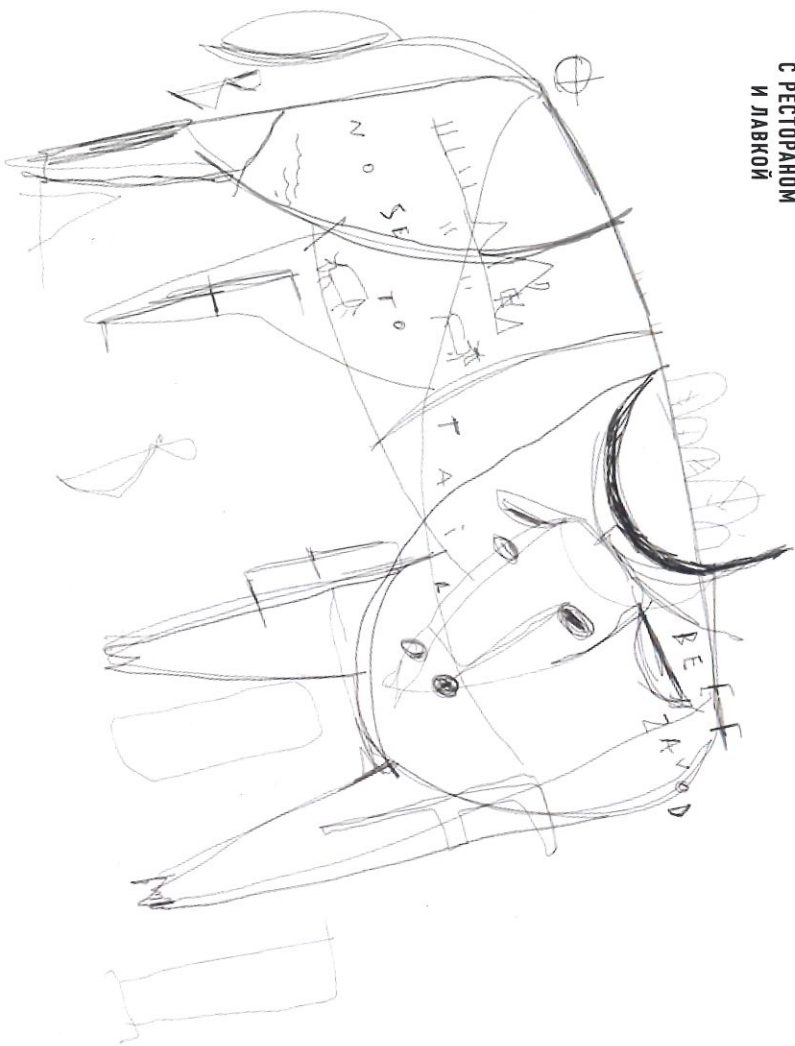


волк

Dario Cecchini
Легендарный итальянский мясник из Пандано
в Кьянти, получивший всемирную известность,
второй раз посетит Петербург с дружеским визитом
в BeeZavod и приготовит для гостей фирменное меню.

МЯСНОЙ ЦЕХ
ZBAEVEFD
С РЕСТОРАННОМ
И ЛАВКОЙ

Handwritten notes in the bottom left corner: "nose", "TA", "L", and other scribbles.



М Е Н Ю

Свежие хрустящие овощи
с дрессингом из оливкового масла
и пряной соли из Кьянти
**Pinzimonio di Verdure dell' orto con
Profumo del Chianti e Olio evo**

Тартар в тосканском стиле
на пшеничном тосте «суши Кьянти»
Crostino di Grudo

Мясное рагу в острых специях
на пшеничном тосте
Crostino Fiorentino

«Масло Кьянти»
на пшеничном тосте
Crostino di Vugro

Кьянти-митболы с розмарином
и оливковым маслом
Ramolino in Culo

Салат с теплой томленой
голенью быка
Tenerumi in insalata

Томленая белая фасоль
в оливковом масле
Fagioli cannellini all'Olio evo

Стейк на кости с открытого огня
Sua maestà Bistecca

Печеный картофель в углях
с «маслом Кьянти»
Patate al Vugro del Chianti

Подберезок долгого томления
в томате и сочном луке
Francesina

Оливково-апельсиновый кейк
Torta all'Olio

В И Н О

Donna Laura Ali Sangiovese Toscana IGT 2016 - 2600

Roccapesta Ribeo Morellino di Scansano DOCG 2015 - 4200

Le Coste Rosso Lazio - 6500

Macea Pinot Nero Toscana IGT 2015 - 9100

Il Paradiso di Manfredi Rosso Di Montalcino 2015 - 15000

Handwritten notes in red ink: "NOSE TO", "T A I L", and a small drawing of a house.