

Как пережить трудные времена: ежедневные советы Psy

«Как мне остановить мужа? Он уезжает на военную спецоперацию, а я беременна»

Каждому возрасту: ученые установили связь между верой в Бога и риском болезни Паркинсона

«Мне 35, двое детей. И я разочарована в своей жизни»

События / Ave, pasta: итальянский ресторан в центре Москвы

ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ

Ave, pasta: итальянский ресторан в центре Москвы

Новый ресторан находится буквально в двух шагах от Тверской улицы и в пяти минутах от Кремля — прямо в Московском доме композиторов. Он спрятался в глубине улицы, благодаря чему создается ощущение приватности и «секретного места».



Ave, pasta! — новый проект бизнесменов Вадима Мелкумова и Дмитрия Пристанкова, владельцев холдинга Hedonist Group (рестораны Hedonist и La Corte, кафе Mikata и премиальный стрит-фуд La Strada Maggiore).

МЕНЮ

Бренд-шеф холдинга Аш Сирадегян собрал лучшие итальянские рецепты и интерпретировал их в новом исполнении, бережно сохранив аутентичность.

Закуски и салаты:

- пате из куриной печени — 450 рублей,
- тартар из говядины — 690 рублей,
- карпаччо из цветной капусты с трюфельным маслом — 370 рублей,
- салат с уткой — 550 рублей,
- салат с креветками, вяленой вишней и мюсли — 590 рублей,
- вителло тоннато с каперсами — 590 рублей.

Паста ручной работы и равиоли:

- качо-э-пепе — 570 рублей,
- вонголе — 650 рублей,
- алла норма с баклажанами — 690 рублей,
- казаречче с ragu из ягненка — 720 рублей,
- спагетти с морепродуктами — 750 рублей,
- веганская паста — 470 рублей,
- равиоли «четыре сыра» — 570 рублей,
- равиоли с уткой и фуа-гра — 620 рублей.

Пицца:

- маргарита — 470 рублей,
- пепперони — 550 рублей,
- четыре сыра — 620 рублей,
- груша с горгонзоллой — 670 рублей,
- форель и цуккини — 850 рублей,
- ростбиф с руколой в кунжутном соусе — 790 рублей.

Горячие блюда:

- судак с вонголе — 650 рублей,
- форель с птитом и эдамаме — 920 рублей,
- цыпленок с мини-картофелем в соусе рокфор — 650 рублей,
- утка с бататом — 620 рублей,
- ризотто с телячьими щечками — 850 рублей,
- осьминог с томатным орзо — 1600 рублей.

К ужину вы можете выбрать бокал хорошего вина или авторский коктейль — барная карта составлена под любой вкус. Кроме того, в будние дни с 12:00 до 16:00 действует бизнес-ланч.



ИНТЕРЬЕР

Оформление ресторана выполнено студией интерьерного дизайна под руководством Виктории Киорсак. Пространство поделено на две части: есть столики в нижнем зале и два уютных балкона для тех, кто хочет уединиться. Строгий, но в то же время светлый и легкий интерьер представлен в гармоничной совокупности с мебелью и аксессуарами.

Где: Москва, Брюсов переулок, дом 8/10, строение 2

Телефон: +7 (495) 235-70-40

СЕГОДНЯ ЧИТАЮТ



«Бывший муж предложил быть любовниками. Как выпутаться из этой ситуации?»



Не слушайте бабушек: Людмила Петрановская объяснила, почему современные мамы чаще выгорают



«Мама меня не слышит — каждый наш разговор превращается в скандал»



«Как мне остановить мужа? Он уезжает на военную спецоперацию, а я беременна»



«Я одержима бывшим парнем»



«Мне скоро 30 и кажется, что в этой жизни я проиграла»

PSYCHOLOGIES ПРИГЛАШАЕТ



PSYCHOLOGIES В СОЦ. СЕТЯХ



Поиск

