

JÉRÔME

RESTAURANT BY
andrei & antonio

ЛАВКА

БАКАЛЕЯ

Рис Карнароли Ferron	750
Черный нут Frantoio Montecchia (Абруццо)	750
Белая фасоль Frantoio Montecchia (Абруццо)	550
Паста Vallolmo из Сицилии (казаречче, ригатоне, спагетти)	290
Оливковое масло Marco Lupi BIO extravergine, исключительно оливки из Абруццо (0,5 л)	1650
Оливковое масло с белым трюфелем Frantoio Montecchia (0,25 л)	1600
Вяленые томаты из Абруццо (200 гр)	390

СЫР 100 гр

Бри	350
Буррата (150гр)	550

МЯСО 100 гр

Коппа	450
Брезаола	450
Салями с пармезаном	450
Салями с голубым сыром	450
Салями с трюфелем	450
Бекон из говядины	390
Прошутто из ягненка	700

ДЕЛАЕМ САМИ

Наш домашний многозерновой хлеб на особой закваске 0.5/1	250/390
Перчики по тосканскому рецепту мамы Антонио	450
Сицилийские оливки, которые замариновал Антонио	450

ДОМАШНИЕ СЛАДОСТИ

Орешки со сгущенкой	150
Овсяное печенье с клюквой	150
Шоколадное печенье	150

