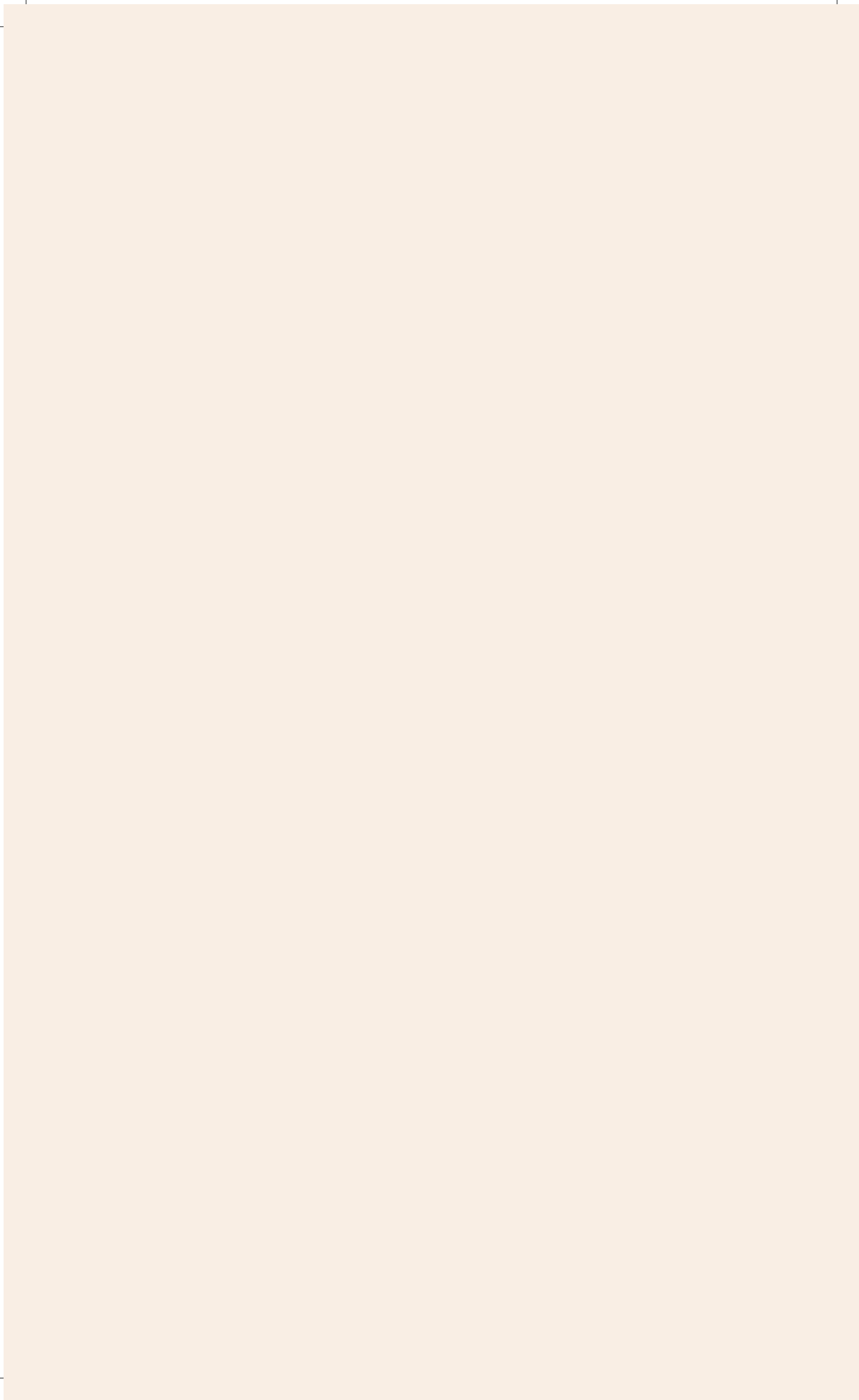


OSTERIO  MARIO  
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

*Меню*



*Нежное солнце Тосканы, синее море  
Апулии, темперамент Кампаньи, статъ  
Капри и гордость Сицилии, легкость Рима  
и актуальность Милана - это то, что вы  
найдёте не только на просторах Италии,  
но и в нашем меню.*

*Марио*



## РИМСКАЯ ПИЦЦА

### ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ И АРТИШОКИ

*Томатный соус, моцарелла, пепперони-джем, говяжьи щечки, артишоки, шампиньоны, базилик*

б 32 | ж 36 | у 78 | ккал 771  
300 г • 570 Р

### ТОМАТЫ И СТРАЧАТЕЛЛА

*Спелые томаты, моцарелла, базилик и оливковое масло*

б 31 | ж 25 | у 71 | ккал 638  
285 г • 490 Р

### ТРЮФЕЛЬНАЯ САЛЯМИ

*Сливочно-томатный соус, моцарелла, трюфельная салями*

б 35 | ж 33 | у 71 | ккал 726  
290 г • 520 Р

### ЦЕЗАРЬ

*Соус Цезарь, моцарелла, куриная грудка, ромейн, вяленые томаты и пармезан*

б 44 | ж 74 | у 72 | ккал 1141  
360 г • 560 Р

### КАРБОНАРА

*Моцарелла, сливочный соус, бекон, желток, пармезан*

б 36 | ж 53 | у 69 | ккал 904  
270 г • 520 Р

### КРЕВЕТКИ И ЦУККИНИ

*Сливочно-томатный соус, моцарелла, тигровые креветки, цуккини, шпинат*

б 35 | ж 39 | у 75 | ккал 803  
330 г • 590 Р

## ФОКАЧЧА И ХЛЕБ

### ФОКАЧЧА

*Тесто / моцарелла / розмарин с морской солью*

б 15 | ж 19 | у 83 | ккал 580 / б 20 | ж 19 | у 82 | ккал 587 / б 15 | ж 18 | у 81 | ккал 575  
130 г • 170 Р

### ЖЕРНОВОЙ ХЛЕБ

*Запеченный жерновой хлеб с чесноком и пармезаном*

б 7 | ж 9 | у 33 | ккал 246  
65 г • 140 Р

## ПИЦЦА

*Мы готовим наше тонкое и хрустящее тесто из итальянской пшеничной муки мягких сортов. Размер пиццы традиционный (30 см)*

### МАРГАРИТА КЛАССИЧЕСКАЯ

*Моцарелла Фиор де латте, томатный соус и базилик*

б 33 | ж 34 | у 88 | ккал 787

300 г • 380 Р

### АССОРТИ ИТАЛИИ

*Ликантная колбаска, бекон, оливки, артишоки, каперсы и томаты*

б 43 | ж 56 | у 89 | ккал 1041

370 г • 570 Р

### ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ

*Мортаделла с фисташками и трюфельный соус*

б 41 | ж 58 | у 85 | ккал 1043

320 г • 520 Р

### ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Креветки, кальмары, мидии без ракушек, лосось и томленный в белом вине и сливках шпинат*

б 66 | ж 42 | у 89 | ккал 986

375 г • 690 Р

### МЯСНАЯ ПИЦЦА «МАРИО»

*Говядина, индейка, бекон, томаты и розмарин*

б 63 | ж 63 | у 89 | ккал 1173

390 г • 620 Р

### 4 СЫРА С ГРУШЕЙ

*Сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла, чеддер, мёд, грецкий орех, карамелизованная груша и листья Melissa*

б 59 | ж 68 | у 120 | ккал 1331

410 г • 570 Р

### ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ

*Сливочно-сырный соус, лесные грибы, петрушка, трюфельное масло*

б 40 | ж 47 | у 87 | ккал 937

320 г • 410 Р

### ПЕППЕРОНИ

б 44 | ж 55 | у 87 | ккал 1018

270 г • 490 Р

### ПИЦЦА ГРИЛЬЯТТА С ОВОЩАМИ

*Овощи гриль, томатный соус, моцарелла, соус песто и базилик*

б 31 | ж 56 | у 130 | ккал 1051

340 г • 440 Р

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

б 18 | ж 28 | у 1 | ккал 321

90/35 г • 470 Р

## СЫР СТРАЧАТЕЛЛА С ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ

б 11 | ж 18 | у 6 | ккал 242

70/15/15 г • 430 Р

## КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

б 15 | ж 20 | у 2 | ккал 210

70/45 г • 490 Р

## ВИТЕЛЛО ТОННАТО

*Телятина, соус из тунца и каперсы*

б 25 | ж 39 | у 1 | ккал 486

80/70 г • 570 Р

## ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

*Томаты, каперсы, цитрусовая заправка*

б 17 | ж 32 | у 5 | ккал 370

120 г • 490 Р

## АНТИПАСТИ

*Три вида сыра, три вида мясных деликатесов, пепперони-джем, мусс из тунца, оливки, каперсы*

б 42 | ж 66 | у 24 | ккал 890

230 г • 990 Р

## ОЛИВКИ КАЛАМАТА

б 2 | ж 29 | у 3 | ккал 280

70 г • 250 Р

## ПЕРЧИКИ ХАЛАПЕНЬО ФАРШИРОВАННЫЕ

МЯГКИМ СЫРОМ

б 2 | ж 29 | у 3 | ккал 280

70 г • 210 Р

## АРТИШОКИ МАРИНОВАННЫЕ

б 2 | ж 7 | у 4 | ккал 91

100 г • 250 Р

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНО

*Баклажаны, пармезан, моцарелла, томаты, базилик*

б 20 | ж 83 | у 87 | ккал 875

210 г • 455 Р

### ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД ПАРМЕЗАНОМ

б 19 | ж 33 | у 17 | ккал 434

140/20 г • 420 Р

## БРУСКЕТТЫ МАРИО

### ФИТНЕС-БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ

*Ромейн, запеченный лосось, соус «белое вино» с фенхелем*

б 9 | ж 18 | у 7 | ккал 223

110 г • 310 Р

### БРУСКЕТТА С КОЗЬИМ СЫРОМ

б 4 | ж 14 | у 22 | ккал 233

75 г • 240 Р

### БРУСКЕТТА С ГОРГОНЗОЛОЙ

*Горгонзола, апельсиновая мостарда, кресс-салат, лесной орех*

б 7 | ж 15 | у 19 | ккал 242

70 г • 230 Р

### БРУСКЕТТА С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

б 4 | ж 12 | у 20 | ккал 206

80 г • 230 Р

### БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

б 9 | ж 14 | у 13 | ккал 214

80 г • 265 Р



## СУПЫ

### ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

б 27 | ж 48 | у 21 | ккал 606

280 г • 515 Р

### КАЧУККО

*Томатный суп с морепродуктами*

б 29 | ж 30 | у 28 | ккал 489

400 г • 570 Р

### ТОМАТНЫЙ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

б 7 | ж 19 | у 22 | ккал 283

300 г • 450 Р

### РИБОЛЛИТА С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

б 15 | ж 18 | у 33 | ккал 309

320 г • 440 Р

### ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

б 5 | ж 6 | у 21 | ккал 157

300 г • 345 Р

### КУРИНЫЙ СУП С ОРЕКЪЕТТИ

*Крепкий куриный бульон, курица и паста орекьетти*

б 22 | ж 11 | у 28 | ккал 305

330 г • 385 Р





## САЛАТЫ

### БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ

*Цитрусовая заправка, бальзамический крем, тыквенные семечки*

б 8 | ж 40 | у 6 | ккал 408

140 г • 390 Р

### САЛАТ С ТУНЦОМ

*Свежий тунец, мусс из тунца, салатные листья, вяленые томаты, куриное яйцо, картофель, анчоусное масло, цитрусовая заправка*

б 21 | ж 67 | у 11 | ккал 782

220 г • 535 Р

### САЛАТ С ТЕПЛЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ

*Шпинат, бальзамическая заправка, вяленые томаты, хрустящее киноа, кервель*

б 7 | ж 41 | у 62 | ккал 471

195 г • 490 Р

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

*Осьминог, картофель, вяленые томаты, оливки таджасские, соус лимонет*

б 26 | ж 31 | у 8 | ккал 426

195 г • 610 Р

### КАПРЕЗЕ

*С моцареллой Фиор де латте / с сыром страчателла*

б 22 | ж 46 | у 7 | ккал 523 / б 16 | ж 39 | у 5 | ккал 443

240 г • 490 Р / 210 г • 510 Р

### ЦЕЗАРЬ

*Курица / креветки*

б 27 | ж 44 | у 13 | ккал 561 / б 25 | ж 27 | у 12 | ккал 392

200 г • 475 Р / 180 г • 525 Р

### САЛАТ С РОСТВИФОМ

*Ростбиф из говядины, ромейн, фирменная заправка, вяленые томаты, пармезан*

б 20 | ж 37 | у 19 | ккал 488

220 г • 490 Р

### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

*Овощи и сыр фета*

б 5 | ж 27 | у 10 | ккал 296

200 г • 410 Р

# ПАСТА

## ТАЛЬОЛИНИ АЛИО-ОЛИО С КРЕВЕТКАМИ И ВОНГОЛЕ

*Паста тальолини, креветки, вонголе, соус из оливкового масла, чеснока, перца чили и петрушки*

б 35 | ж 32 | у 86 | ккал 826

350 г • 525 Р

## ОРЕКЬЕТТИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ШАМПИНЬОНАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

б 27 | ж 53 | у 60 | ккал 829

330 г • 525 Р

## АМАТРИЧИАНА С ПОЛЬПЕТТЕ

*Паста каламаретти, итальянские фрикадельки, томатный соус, бекон, пармезан*

б 49 | ж 89 | у 67 | ккал 1264

410 г • 585 Р

## ФЕТТУЧИНЕ БОЛОНЬЕЗЕ

б 31 | ж 56 | у 66 | ккал 902

340 г • 470 Р

## РИГАТОНИ С БАРАНИНОЙ, БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

*Острое / не острое*

б 34 | ж 38 | у 84 | ккал 739

340 г • 515 Р

## ТАЛЬОЛИНИ КАРБОНАРА

*На выбор: классическая рецептура / с добавлением сливок*

б 24 | ж 43 | у 73 | ккал 779

275 г • 495 Р

## ЧЕРНАЯ ПАСТА «РАКУШКИ» С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

б 24 | ж 65 | у 63 | ккал 937

295 г • 610 Р

## ОРЕКЬЕТТИ С ТУНЦОМ И ПЕСТО

*Свежий тунец, брокколи, песто, кедровые орехи*

б 27 | ж 30 | у 60 | ккал 633

365 г • 610 Р

## ОРЕКЬЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО

б 29 | ж 44 | у 61 | ккал 763

320 г • 590 Р

## ФЕТТУЧИНЕ С КУРИЦЕЙ И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО

б 27 | ж 44 | у 60 | ккал 746

330 г • 525 Р

## ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ С ГРИБАМИ

б 34 | ж 60 | у 68 | ккал 945

260 г • 530 Р

## ЧЕРНАЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Сливочный соус, вонголе, креветки, мини-осьминоги*

б 35 | ж 50 | у 80 | ккал 962

310 г • 620 Р

## ФРЕГОЛА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

### И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

б 20 | ж 33 | у 42 | ккал 549

290 г • 590 Р

## РАВИОЛИ

### РАВИОЛИ 4 СЫРА

*Соус из пармезана и копченого сыра, моцарелла, блю-чиз, орехи, масло нузет*

б 29 | ж 57 | у 47 | ккал 829

305 г • 455 Р

### РАВИОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ И СОУСОМ

#### ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

б 20 | ж 20 | у 60 | ккал 560

270 г • 430 Р

## РИЗОТТО

### РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Креветки, кальмары, белая рыба, цуккини, кервель*

б 24 | ж 28 | у 57 | ккал 584

340 г • 620 Р

### РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

б 17 | ж 43 | у 73 | ккал 747

300 г • 430 Р

## МЯСО И ПТИЦА

### КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ

*Фасоль зелёная, помидоры черри, томатная сальса*

б 36 | ж 44 | у 9 | ккал 644

115/80/30 г • 510 Р

### ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С РИЗОТТО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

б 31 | ж 91 | у 15 | ккал 1006

350 г • 595 Р

### ГОВЯДИНА ТОМЛЕНАЯ В БАЛЬЗАМИКЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

б 21 | ж 51 | у 41 | ккал 710

340 г • 560 Р

### ОССОБУКО С РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ

*Томленая говядина*

б 67 | ж 338 | у 49 | ккал 3517

370/100/50 г • 890 Р

### СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

б 57 | ж 48 | у 32 | ккал 755

230/105 г • 1200 Р

### СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ

б 39 | ж 18 | у 11 | ккал 356

110/140 г • 545 Р

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, ШПИНАТ И ПЕРЕЧНЫЙ СОУС

б 36 | ж 74 | у 5 | ккал 842

120/60 г • 990 Р

### КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ

*Колбаски с пармезаном и шпинатом, перечный соус, брокколи, панаграта из пепперони*

б 37 | ж 62 | у 9 | ккал 809

180/80 г • 570 Р



## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

### БИСТЕККА ДИ ПЕШЕ

*Рубленый бифштекс из морепродуктов (лосось, креветки, кальмары),  
соус на основе белого вина и сливочного масла, шпинат*

б 31 | ж 36 | у 14 | ккал 490

220 г • 590 Р

### ФИЛЕ СУДАКА, ОВОЩИ И СОУС ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК

*Брокколи, цуккини, вяленые томаты, печеный перец*

б 31 | ж 59 | у 15 | ккал 701

225 г • 520 Р

### ДОРАДО

*Целая рыба, вяленые томаты, лимон и соус ситронет*

б 60 | ж 80 | у 9 | ккал 1012

260/80 г • 780 Р

### ЛОСОСЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*Соус «белое вино» с фенхелем, корн, чипсы из сельдерея*

б 33 | ж 41 | у 21 | ккал 547

120/170 г • 710 Р

### ФИЛЕ ДОРАДО С ЗЕЛЕННЫМИ ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО

*Цуккини, молодой зеленый горошек, шпинат*

б 21 | ж 25 | у 8 | ккал 354

210 г • 510 Р

### МИДИИ

*Соус по вкусу: сливочный с белым вином / маринара / блю-чиз*

б 62 | ж 71 | у 26 | ккал 1021 / б 63 | ж 71 | у 34 | ккал 1034 / б 69 | ж 86 | у 26 | ккал 1175

630/20 г • 800 Р

### АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

*Креветки, кальмары, мидии, вонголе и брокколи*

б 48 | ж 67 | у 24 | ккал 949

440 г • 690 Р

### КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

*Соус из пармезана, вяленые томаты, молодой зеленый горошек*

б 46 | ж 62 | у 16 | ккал 798

275 г • 510 Р

## ГАРНИРЫ

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ

б 7 | ж 24 | у 19 | ккал 316

150 г • 170 Р

### ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ И СОУС ПЕСТО

б 4 | ж 22 | у 6 | ккал 279

150 г • 170 Р

### КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ

б 5 | ж 10 | у 23 | ккал 198

150 г • 170 Р

### ГРИЛЬЯТТА

*Приготовленные на гриле болгарский перец, цуккини  
и баклажаны с соусом песто*

б 4 | ж 44 | у 44 | ккал 487

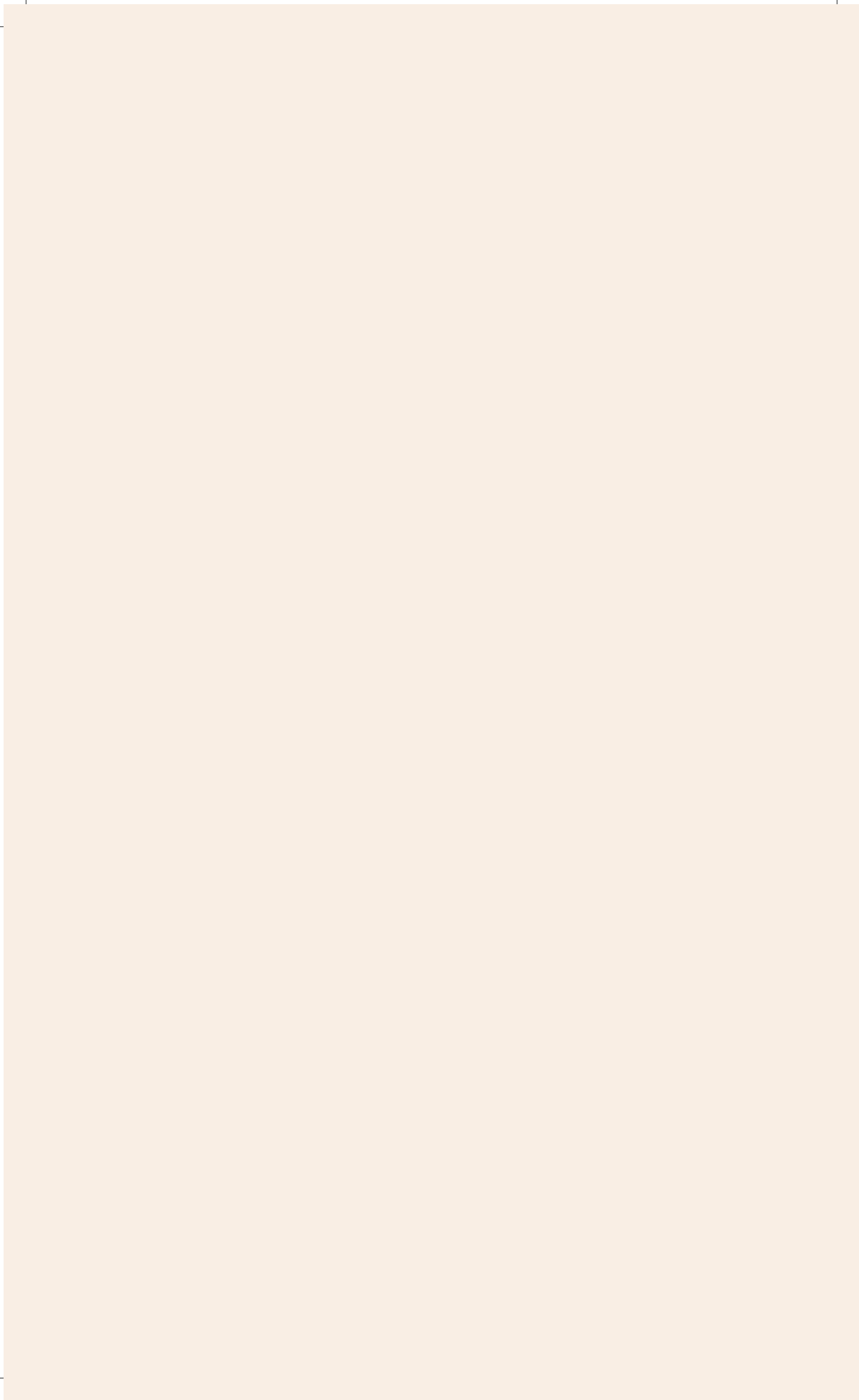
145 г • 270 Р

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ

б 7 | ж 26 | у 68 | ккал 542

120 г • 170 Р







[WWW.OSTERIAMARIO.RU](http://WWW.OSTERIAMARIO.RU)

## ДОСТАВКА MARIO



Мы накормим вас в наших ресторанах, у вас дома, в вашем офисе и даже в офисе ваших партнеров. Настоящая итальянская пицца с доставкой лично в руки – это проще, чем кажется.

Скачай приложение Tigrus Club и получай бонусы и специальные предложения:



Tigrus project – это благотворительная программа по сохранению амурского тигра в Хабаровском крае.

**Поможем амурскому тигру вместе!**

Вы можете пожертвовать любую комфортную сумму на спасение амурского тигра:

- отправив SMS на номер 3443 со словом tigrus и суммой пожертвования (например, tigrus 100, где 100 сумма в рублях);
- обратившись к официанту;
- с помощью сайта [www.tigrus-project.com](http://www.tigrus-project.com), для перехода используйте qr-code.



 @TIGRUS PROJECT

Вы можете открыть ресторан Osteria Mario по франшизе в Москве или регионах России.

Для получения подробной информации просим написать на E-mail: [franch@tigrus.com](mailto:franch@tigrus.com).

[WWW.TIGRUS-FRANCHISE.COM](http://WWW.TIGRUS-FRANCHISE.COM)

Пожалуйста, оставьте свой комментарий на сайте [www.tripadvisor.ru](http://www.tripadvisor.ru)

