

DOLCI
DESSERT
ДЕСЕРТЫ

ASSORTIMENTO DI BISCOTTI	800 RUB
Cookies mix	
Ассорти печенья	
ASSORTIMENTO DI CIOCCOLATA	1000 RUB
Chocolate mix	
Ассорти шоколад	
ASSORTI DI BACCHE 200gr	2 500 RUB
Berries Assorti	
Ассорти ягод	
ASSORTIMENTO DI CIOCCOLATINI	800 RUB
Chocolate candies assortie	
Конфеты ассорти 5 шт	
CIOCCOLATINI	180 RUB
Chocolate candy	
Конфеты 1 шт	
ASSORTIMENTO DI MAMELATE (PERA, ALBIOCCA, FRAGOLA, PRUGINA, PESCA, CIZIELIA)	800 RUB
Jam assortie (pear, abricot, strawberry, plum, peach, cherry)	
Ассорти варенья (груша, абрикос, клубника, слива, персик, черешня)	
MAMELATE DI FRAGOLA	500 RUB
Garden strawberry jam	
Земляничное варенье	

Si prega di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze o allergia
ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ ПРОСИМ ВАС СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ

г. Москва ул. Поварская, д. 52/55 стр. 2
+7 495 730 66 66
info@ assuntamadre.ru
www.assuntamadre.ru

Benvenuti da Assunta Madre!

E’ bene iniziare il vostro viaggio conoscendo qualcosa in più della nostra storia.
Questa storia comincia circa 30 anni fa in una splendida cittadina di fronte al mare che si chiama Terracina, a metà strada tra Roma e Napoli. Cittadina famosa in Italia e nel mondo per la bontà del pesce che, di fronte alle sue coste, ha trovato il suo habitat naturale.

Ed è proprio con il pesce pescato in questo mare che Johnny Micalusi è diventato famoso dapprima come fornitore dei migliori ristoranti d’Italia e dal 2009 come fondatore del brand Assunta Madre, diventato famoso in tutto il mondo.

“La nostra filosofia” - racconta Johnny – “è servire soltanto pesce freschissimo cucinato secondo le ricette semplici della tradizione marinara di Terracina, perché quando il pesce è come il nostro, non c’èbisogno né di grandi chef né di ricette elaborate!"

Anche a Mosca la sfida è sempre la stessa: riempire ogni giorno la nostra mostra con una grande varietà di pesce e crostacei offerti dal Mediterraneo.
Ecco allora orate, spigole, pagri, rombi, gallinelle, astici blu, scampi, gamberoni, dentici, saraghi, aragoste, frutti di mare e molto altro !

Il nostro Staff è pronto per guidarvi in un percorso eno-gastronomico unico, perché ogni pesce ha delle caratteristiche che possono essere messe in evidenza al 100% soltanto attraverso preparazioni specifiche. Vi consigliamo quindi di non guardare il nostro menù ma di parlare con il nostro Staff e di farvi consigliare nella scelta del pesce più fresco servito nel modo che riteniamo migliore.
Migliaia di clienti che ci hanno visitato a Roma, Milano, Londra, Barcellona e Porto Cervo, consigliano di partire con una degustazione di antipasti crudi e cotti, di assaggiare una delle nostre paste fatte in casa e di proseguire con un pesce al forno o al sale o con dei crostacei alla catalana.
«Provare per credere», non vi deluderemo!

Welcome to Assunta Madre. Let us tell you about story of our restaurant. The idea starts from the shores of the Mediterranean Sea - the fishing village of Terracina between Neapol and Rome. Here, for 30 years everyday, early in the morning, mr Johnny Micalusi's boats are sailing and looking to catch the best quality of Mediterranean fish. The concept is simple - a fish restaurant with an Italian soul. Everyday fish and seafood is shown on our exhibition and aquarium: wellknown sea breamand sea bass, and more as redfish, tuna, turbot, red pagella, yellow grouper, blue lobster, langoustines,shrimps and more.

Our philosophy is based on the best quality of Mediterranean sea fish cooked in a simple way so you can feel the natural taste. Here you can have the amazing fish experience in your life. We suggest you to ask a waiter for a fish catch of the dayto order a degustation set : some raw fish starters, such as tartare, carpaccio, rolls and shell seafood and then some cooked starters. Obviously the composition of the dishes depends by the season also.After a raw and hot degustation set of starters you can ask for homemade pasta or a fish from our exhibition and ask our waiters for the best way to cook it.
The traditional Italian desserts are made and served here specially for you, such as tiramisu or pear and ricotta cheese pie.

Добро пожаловать в Ассунта Мадре. Позвольте поведать Вам историю ресторана. Идея берет свое начало с берегов Средиземного моря - рыболовной деревни Террачина между Неаполем и Римом. Здесь уже на протяжении 30 лет каждый день ранним утром от берега отчаливают лодки Джонни Микалуси в поисках лучшей рыбы. Концепция простая - рыбный ресторан с итальянской душой.
Ежедневно на витрины выкладывают свежий улов средиземноморской рыбы и морепродуктов: здесь привычные дорадо и сибас, а также пагр, тюрбо, красный пагелла, темный групер, голубой омар, лангусты, креветки и многое другое.

Наша философия основана на лучшем качестве средиземнорской рыбы, приготовленной максимально просто для того, чтобы Вы смогли почувствовать настоящий вкус. Это будет потрясающий опыт в вашей жизни.

Мы советуем узнать у официанта улов дня для того, чтобы заказать дегустационный сет: холодные закуски, такие как тар-тар, карпаччо, роллы, и горячие закуски. Ассортимент блюд зависит также и от сезона. После закусок Вы можете отведать пасту домашнего приготовления или рыбу с нашей витрины и попросить официанта приготовить ее наилучшим образом.
Специально для Вас мы готовим и подаем традиционные итальянские десерты, например, тирамису или чизкейк из груши с сыром рикотта.

MENU STAGIONALE
СЕЗОННОЕ МЕНЮ

SAUTE DI COZZE Saute with Mussels Соте из мидий	1 100 RUB
SPAGHETTI CON COZZE E PECORINO Spaghetti with mussels Спагетти с мидиями	1 200 RUB
ZUPPA DI COZZE Mussels soup Суп из мидий	1 600 RUB
UNA TRIGLIA IN TEMPURA Red mullet in tempura Барабулька в темпуре	700 RUB

DOLCI
DESSERTS
ДЕСЕРТЫ

PROFITEROLE Profitterol Профитроли	500 RUB
TORTA SETTEVELI Setteveli pie Торт Сеттевели Традиционный итальянский шоколадный торт с ореховой прослойкой	550 RUB

SORBETTO FATTO IN CASA
HOME MADE SORBET
ДОМАШНИЙ СОРБЕТ

MELOGRANO / MELONE / NOCE DI COCCO / FRAGOLA Pomegranate / Melon / Coconut / Strawberry Гранат / Дыня / Кокос / Клубника	350 RUB
ARANCIA ROSSA / FRUTTI DI BOSCO / LIMONE / LAMPONE Red Orange / Berries / Lemon / Raspberries Красный Апельсин / Лесные Ягоды / Лимон / Малина	350 RUB
MANGO / FRUTTO DELLA PASSIONE / MULTIFRUIT / CILIEGIA Mango / Passionfruit / Multifruit / Cherries Манго / Маракуйя / Мультифрукт / Черешня	350 RUB
OLIVELLO SPINOSO / FEIJOA Sea Buckthorn / Feijoa Облепиха / Фейхоа	400 RUB

DOLCI
DESSERTS
ДЕСЕРТЫ

Price / Цена - 100 GR

LAMPONE / FRAGOLA / MIRTILLI / MORA / RIBES Raspberry / Strawberry / Blueberry / Blackberry / Black Currant Малина / Клубника / Голубика / Ежевика / Смородина	800 RUB
FRUTTINI FRUTTO DELLA PASSIONE / FEIJOA Passion Fruit / Feijoa Фруттини маракуя / Фейхоа	500 RUB/пс.
FRAGOLA / ARANCIA / ARACHIDI / NOCI / CASTAGNI / LIMONE Strawberry / Orancia / Peanut / Walnut / Chestnut / Lemon Клубника / Апельсин / Арахис / Грецкий орех / Каштан / Лимон	350 RUB/пс.
MANGO / MELOGRANO Mango / Pomegranate Манго / Гранат	1 000 RUB/пс.
ASSORTIMENTO FRUTTINI GELATO Fresh Fruits Ice Cream Mix Ассорти Фруттини Джелато	4500 RUB (6пс.) / 5600 RUB (8пс.)

DOLCI
DESSERT
ДЕСЕРТЫ

CHEESECAKE “MODERNO” MOUSSE ALLO YOGURT	
CON COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI E GELATO AL TE MATCHA	800 RUB
CHEESECAKE “MODERNO” Yogurt mousse with red fruit compote and matcha tea ice cream	
Чизкейк «Модерно» Мусс йогуртовый с ягодами и мороженым «зеленый чай»	
TIRAMISU “MODERNO”	650 RUB
Тирамису «Модерно»	
CANNELLONE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA	
CON CREMOSO ALL'ARANCIA CANDIDA	850 RUB
Chocolate and hazelnut cannelloni with candied oranges cream	
Шоколадный каннеллоне с лесным орехом и кремом с цукатами из апельсинов	
BABA AL RUM	700 RUB
Rum cake	
Ром баба	
SGROPPINO	600 RUB
Сгроппино	
CROSTATA DI NOCI CON GELATO	650 RUB
Nut’s tart with ice cream	
Ореховый тарт с мороженым	
PAVLOVA	850 RUB
Павлова	
TORTA FICHI E PRUGINA	650 RUB
Warm pie with fig and plum	
Теплый пирог с инжиром и сливой	
ROTOLO DI PISTACCHIO CON CREMA	750 RUB
AL MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI	
Pistachio roll with mascarpone cream and fresh berries	
Фисташковый рулет с кремом маскарпоне и свежими ягодами	

GELATO
ICE CREAM
МОРОЖЕНОЕ

VANIGLIA / CIOCCOLATA / CREMA Vanilla / Chocolate / Cream Ваниль / Шоколад / Пломбир	350 RUB
RUM-UVA PASSA / NOCE / TIRAMISU Rum-raisins / Walnut / Ром-изюм / Тирамису	400 RUB
TE VERDE / PISTACCHIO Green tea / Pistachio Зеленый чай / Фисташка	400 RUB

OSTRICHE
OYSTERS
УСТРИЦЫ
FRANCE
ФРАНЦИЯ

SPECIALES PINKY TARBOURICHE	600 RUB
Tarbouriech	
Тарбурьеш	
SPECIALE	400 RUB
Специаль	
GILLARDEAU	400 RUB
Жилардо	

TUNISIA
ТУНИС

DUSS	400 RUB
Дусс	
FINE DE CLAIRE	280 RUB
Фин де Клер	

JAPAN
ЯПОНИЯ

OSAKI	280 RUB
Осаки	

CARPACCIO DI TONNO	2 000 RUB
Карпаччо из тунца	
CARPACCIO DI POLPO	1 800 RUB
Octopus carpaccio	
Карпаччо из осьминога	
CARPACCIO DI PESCE	1 800 RUB
Fish carpaccio	
Карпаччо из рыбы	
CARPACCIO DI SCAMPI	3 600 RUB
Langoustine carpaccio	
Карпаччо из лангустинов	
CARPACCIO DI SALMONE	1 300 RUB
Salmon carpaccio	
Карпаччо из лосося	
CARPACCIO DI POMODORO	700 RUB
Tomato carpaccio	
Карпаччо из помидоров	
TARTARE DI GAMBERI	2 800 RUB
Raw prawns tartar	
Тартар из креветок	
TARTARE DI PESCE	1 800 RUB
Fish tartar	
Тартар из рыбы	
TATRARE DI TONNO	2 200 RUB
Тартар из тунца	
TARTARE DI SALMONE	1 300 RUB
Salmon tartar	
Тартар из лосося	
TARTARE DI SCAMPI	3 600 RUB
Langoustines tartar	
Тартар из лангустинов	
TAGLIATELLA DI SEPPIA	1 700 RUB
Raw cuttle ish julien	
Жульен из сырой каракатицы	
INVOLTINI DI PESCE CRUDO 4 pc.	1 500 RUB
Raw ish roll	
Ролл из сырой рыбы с овощами	
RICCI DI MARE 1 pc.	350 RUB
Sea urchin	
Морские ежи	
CAPELANTE 1pc.	500 RUB
Sea scallop	
Морской гребешок	
SHRIMPS CRUDO	3500 RUB
Crudo di Carabineros	
Крудо из креветок Карабеньерос	
SHRIMPS CARPACCIO	2800 RUB
Carpaccio di gamberi rossi	
Карпаччо из креветок	

TARTARE DI MANZO	2 700 RUB
Beef Tartar	
Тартар из говядины	
CARPACCIO DI MANZO	2 100 RUB
Beef Carpaccio	
Карпаччо из говядины	
BRESAOLA RUCOLA E PARMIGIANO	1 550 RUB
Брезаола рукола и Пармезан	
RIBYE STEAK	2 950 RUB
Стейк Рибай	

Si prega di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze o allergia
ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ ПРОСИМ ВАС СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ

CONTORNI
SIDE DISHES
ГАРНИРЫ

INSALATA VERDE Green mix salad Зеленый микс-салат	590 RUB
VERDURE GRIGLIATE Grilled vegetables Ассорти овощей на гриле	850 RUB
PATATE AL FORNO Roasted potatoes Картофель запеченный	490 RUB
VERDURE IN TEMPURA Tempura Vegetables Овощи темпура	500 RUB
CARCIOFI FRITTI IN PADELLA Fried Artichokes in the pan Артишоки жаренные	1 200 RUB
SPINACI Spinach Шпинат	850 RUB
ASPARAGI Asparagus Спаржа	850 RUB

MENU DEGUSTAZIONE PESCE CRUDO
RAW SEAFOOD TESTING
ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

CHIEDI AL TUO CAMERIERE
ASK YOUR WAITER
УТОЧНИТЕ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА
– 4000 /5000 RUB -

INSALATE
SALADS
САЛАТЫ

MISTICANZA DI STAGIONE Seasonal vegetables salad Салат из свежих овощей	750 RUB
INSALATA CON TONNO Tuna salad Салат с тунцом	1 600 RUB
INSALATA DI POLPO Salad with octopus Салат с осьминогом и картофелем	1 800 RUB
INSALATA DI MARE Marine salad Морской салат	3 500 RUB
INSALATA CON GRANCHIO Salad with crab Салат с крабом	2 100 RUB
BURRATA Буррата	1 200 RUB
STRACCIATELLA CON RUCOLA E POMODORI Stracciatella with rucola and tomatoes Страчателла с руколой и помидорами	1 200 RUB

ANTIPASTI CALDI
HOT STARTERS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

PRIMI PIATTI
PASTA DISHES
ПАСТА

CARCIOFI CON GAMBERI Artichokes with Prawns Артишоки с креветками	3 500 RUB
FRITTO MISTO Mix fried sea food Фритто Мисто (Кальмары, Рыба дня, Креветки)	3 200 RUB
POLPETTE DI PESCE 6 pc. Fishballs Фиш-болл из рыбы	2 500 RUB
SAUTE DI VONGOLE Saute with vongole Соте ди Вонголе	2 100 RUB
CATALANA DI GAMBERI Catalana with Prawns Каталана с креветками	3 000 RUB
CATALANA DI ASTICE Catalana with Lobster Каталана с омаром	3 600 RUB
CALAMARI IN GUAZZETTO Squids in “Guazzetto” sauce Кальмар в соусе “Туаццетто”	1 500 RUB
STRACCETTI DI TONNO Straccetti with tuna Страчетти из тунца	1 900 RUB

PACCHERI GRAGNANO CON SCORFANO O CODA DI ROSPO Paccheri Gragnano with Scorpion Fish or Monk Fish Паккери Граньяно с рыбой скорпионом или морским чертом	1 800 RUB
TROFIE SPIGOLA E LIMONE Trofie with seabass and lemon Трофи с сибасом и лимоном	1 800 RUB
RAVIOLI CON PESCE Ravioli with fish Равиоли с рыбой	1 500 RUB
TAGLIOLINI CACIO & PEPE CON TARTUFO Pasta Cacio and Pepe with truffle	2 000 RUB
SPAGHETTI AGLIO & OLIO Pasta Aglio and Olio	1 150 RUB
PASTA ARRABBIATA Pasta Arrabbiata	1 300 RUB

ZUPPE
SOUPS
СУПЫ

ZUPPA CON FRUTTI DI MARE Seafood Soup Суп из морепродуктов	3 800 RUB
VIGNAROLA ZUPPA Soup Vignarola Суп Виньяролла	1 000 RUB
MINISTRONE Minestrone	600 RUB
ZUPPA DI PESCE “TRIO” Fish soup with three types of fish	1 100 RUB

PRIMI PIATTI
PASTA DISHES
ПАСТА

GNOCCHETTI GAMBERO ROSSO DATTERINO E PECORINO Gnochetti with red prawns, cherry tomatoes and Pecorino cheese Ньюкки с красными креветками, томатами и сыром Пекорино	2 300 RUB
PASTA CON GRANCHIO Pasta with crab Паста с крабом	2 500 RUB
PASTA CON FRUTTI DI MARE Pasta with seafood Паста с морепродуктами	3 500 RUB
SPAGHETTI CON VONGOLE Spaghetti with vongole Спагетти с вонголе	1 900 RUB
PASTA CON CROSTACEI Pasta with crustaceans Паста с ракообразными	2 600 RUB
SPAGHETTI CON MOLLUSCHI Pasta with mussels Паста с моллюсками	3 000 RUB
PASTA CON RICCI DI MARE Pasta with sea urchin Паста с морским ежом	2 000 RUB
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO Risotto with porcini mushrooms and truffle Ризотто с белыми грибами и трюфелем	2 000 RUB
RISOTTO ALLA PESCATORA Ризотто с морепродуктами	3 500 RUB
RISOTTO CON IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI Risotto with shrimp carpaccio Ризотто с карпаччо из красных креветок	2 500 RUB

ANTIPASTI CALDI
HOT STARTERS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

INVOLTINO DI MELANZANA 2 pc. Roll of eggplant with Prawns Горячий ролл из баклажана с креветкой	800 RUB
BROCCOLI E GAMBERI Broccoli with Prawns Брокколи с креветками	2 450 RUB
CHIPS DI ZUCCHINE FRITTE IN TEMPURA ZUCCHINI FRIED CARPACCIO Карпаччо из цуккини во фритюре	450 RUB

GRIGLIA
GRILL
ГРИЛЬ

CAPASANTA Sea scallop Гребешок	500 RUB
POLPO Octopus Осьминог	1 500 RUB
GRIGLIATA MISTA Grill assortie Ассорти гриль	4 500 RUB
GAMBERO ALLA GRIGLIA CARABINEROS 3 pc. Shrimp Carabineros Креветка Карабеньерос 3 шт.	3 500 RUB
SCAMPI 100 gr Langoustine 100 gr Лангустин 100 г	850 RUB

SECONDI PIATTI
MAINE COURSE
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Filetto di pesce / Fish fillet / Филе рыбы - 100 Gr

FILETTO DI PESCE GRATINATO Fish fillet Gratin Филе рыбы “Тратен”	1 800 RUB
FILETTO DI PESCE FRITTO Fish fillet Fried Филе рыбы во фритюре	1 800 RUB
FILETTO DI PESCE AL VAPORE Fish fillet on the vap Филе рыбы на пару	1 800 RUB
FILETTO DI PESCE IN SALSA MUGNIAIA Fish fillet in sauces Mugniaia Филе рыбы в лимонном соусе “Мунья”	1 800 RUB
FILETTO DI PESCE IN SALSA CACCIATORA Fish fillet in sauces Cacciatora Филе рыбы в винном соусе “Каччатора”	1 800 RUB
FILETTO DI PESCE IN SALSA ACQUA PAZZA Fish fillet in sauces Acqua Pazza Филе рыбы в соусе “Аква Пацца” с овощами	1 800 RUB
FILETTO DI PESCE IN SALSA GUAZZETTO Fish fillet in sauces Guazzetto Филе рыбы в томатном соусе “Гуацетто”	1 800 RUB

MENU DEGUSTAZIONE ANTIPASTI COTTI

TESTING STARTER MENU

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ИЗ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

CHIEDI AL TUO CAMERIERE
ASK YOUR WAITER
УТОЧНИТЕ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА

– 6000 RUB -

Si prega di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze o allergia
ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ ПРОСИМ ВАС СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ

ACQUARIO
AQUARIUM
АКВАРИУМ

Price / Цена - 100 GR

GRANCHIO Crab Камчатский краб живой	650 RUB
ASTICE Lobster Омар	650 RUB
ARAGOSTA Langost Лангуст	650 RUB

PESCATO DEL GIORNO
CATCH OF THE DAY
УЛОВ ДНЯ
100 GR - 680 RUB
CHIEDI AL TUO CAMERIERE
ASK YOUR WAITER
УТОЧНИТЕ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА

IN OGNI PIATTO POSSIAMO AGGIUNGERE

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРИДИЕНТЫ В КАЖДОЕ БЛЮДО

Price / Цена - 50 GR

FILETTO DI CALAMARO Fillet of squid Филе кальмара	850 RUB
POLPA DI GRANCHIO Crabmeat Мясо краба	1 800 RUB
POLPA DI ASTICE Lobster pulp Мясо омара	2 800 RUB
POLPA DI ARAGOSTA Lobster pulp Мясо лангуста	3 300 RUB

Si prega di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze o allergia
ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ ПРОСИМ ВАС СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ

FRUTTI DI BOSCO / FRUTTA

ЯГОДЫ / ФРУКТЫ

Price / Цена - 100 GR

CILIEGIA DOLCE ROSSA Черешня красная	200 RUB
ASSORTIMENTO DI FRUTTI DI BOSCO Lamponi, fragole, more, mirtilli, ribes rosso Ягодное ассорти Малина, клубника, ежевика, голубика, красная смородина	2 500 RUB
ALBICOCCA Абрикос	200 RUB
PESCA Персик	200 RUB
PERA Груша	200 RUB
PRUGNA Слива	200 RUB
MELONE Дыня	200 RUB
ANGURIA Арбуз	150 RUB