

# FUSION 19

Dolci



**245** Тирамису с клубникой и маскарпоне в бальзамическом соусе



**240** Arancia Mango согревающий коктейль на основе Егермейстера, цитрусовых и тропических фруктов с пикантными нотками чили

**Festivo Menu**  
**Disco Party 2020**

**Новый Год в Мама Рома! Закажи стол заранее\***  
\*Подробности уточняйте у менеджера ресторана.

Внешний вид готовых блюд может отличаться от изображений в меню.

# maestro Menu FUSION 19



Фьюжн-кухня в Мама Рома – это ароматная квинтэссенция песто и чили, розмарина и имбиря, бурраты и дижонской горчицы. Это французский соус Bisque, американский Барбекю, индийский Карри, и, конечно, итальянский соус Наполи.

**MAMA ROMA**  
Since 1998



**Креветки Песто дель Верде 490**  
креветки с соусом Песто и тартаром из овощей



**Темпура Шrimp 365**  
креветки фри с соусом консоме из помидоров и лимонграсса, с Песто и майонезом из красной капусты с рисовой лапшой. Подается на банановом листе



**Баккала алла дьявола 395**  
треска с соусом Livornese из сладкого перца, микрозеленью и базиликом



**Крабовый салат со сладким персиком 345**  
с яблоком, редисом, огурцами, соусом Песто и апельсиновым соком



**Giuseppe d'Agostino**  
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma

«Фьюжн – это своеобразная экология, спор новаторов с консерваторами, соединение продуктов разных регионов...»



**Burrata – стейк 625**  
с вешенками/chanterelle и кукурузой



**Roberto Mazzei**  
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma

«У меня дома собраны редкие пряности: пармская горчица, васаби, шафран, бамбуковый соус и бальзамик. Это нормально для нашей семьи...»



**Утка сувид в BBQ соусе 595**  
со сливочным пюре из свёклы и цветной капусты, красным луком и бэби-редисом



«Фьюжн – это второе рождение древних старинных рецептов в современной действительности. Стиль полный гармонии и равновесия.»

**Sergio Buyanov**  
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma



«Вкус каждого ингредиента во Фьюжн отдельно различим, при этом компоненты сливаются в «сногшибательном» послевкусии.»

**Matteo Sardu**  
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma



**Спигола аль карточчо 425**  
филе спиголы, запечённое с нежным картофелем, черри Gialli, в белом вине с оливковым маслом



**Miele Tuna с апельсином и горчицей 495**  
тунец с апельсином в горчично-медовом соусе со стручками зелёного горошка, ростками фасоли и черри Gialli



**345** Тальятелле Ливорнезе с треской на соусе Песто



**395** Равиолони Rosso dei Fiori с гребешками "affumicati", с сыром рикотта и соусом Bisque

# maestro Bevande



**ФЬЮЖН** – это авторское направление в лучших барных традициях Востока и Запада. Гармоничное смешение ингредиентов: кофейные зерна встретятся с поп-корном, кокос с зефиром, Бренди с чили, а в коктейлях распустятся розы.



**265** Red Dragon  
Эспрессо «чили-Бренди», с перцем чили и взбитыми сливками

MAMA ROMA  
Since 1998





**Moon Tea Violet 160**  
зелёный чай Лунная Лаванда и синий тайский чай с ежевикой



**Moon tea Cocco 160**  
кокосовый роибуи с зефирками Marshmallow



**Moon Tea Blue Shine 160**  
жасминовый чай с пряным манго и Блю Кюрасао



**Стриптиз от Диты фон Тиз 345**  
ликёр Куантро, яблочный сок, лайм, бутоны роз



**Блю Даймонд 345**  
ром Бакарди Карта Бланка, лимон, сиропы фиалки и личи, Блю Кюрасао



**Глинтвейн Fiore Bianco 250**  
горячий коктейль на основе белого вина и синего тайского чая, с добавлением лаванды, бузины и специй



**Аморе Дольче Микс 795**  
фьюжен из трех десертов: фисташковый чизкейк, австрийский Захер, Медовик с малиновым и ванильным соусами

закажи на компанию



**Голубые Гавайи 395**  
сироп кокосовый и Блю Кюрасао, ананасовый сок, тархун, лимон, имбирь, голубика



**Тайская фиалка 395**  
тайский синий чай, апельсин, пряный сироп Манго и имбирь



**Latte con Rosmarino 170**  
с розмарином и сиропом Поп-корн



**Raf Caramello Pop-corn 190**  
нежный раф с карамельным поп-корном



**Raf Miele 180**  
нежный раф с мёдом