



Chef di cucina: Gennaro Vivo



Tutti i piatti sono contrassegnati dalla presenza di allergeni elencati nell'ultima pagina.  
Tutti i piatti potrebbero essere involontariamente contaminati da eventuali allergeni non elencati.  
Ulteriori informazioni sugli allergeni nei piatti possono essere chieste al personale di sala.

Tous les plats sont marquées par la présence d'allergènes sur la dernière page.  
Tous les plats peuvent être contaminés involontairement par des allergènes qui ne figurent pas.  
De plus amples renseignements sur les allergènes dans les plats peut être demandée au personnel de la salle.

All dishes are marked by the presence of allergens on the last page.  
All dishes may be unintentionally contaminated by any allergens not listed.  
Further information on allergens in the dishes may be requested to room staff

Все блюда могут содержать аллергены указанные в списке на последней странице.  
Во всех блюдах возможно могут быть аллергены непреднамеренно не указанные в списке.  
Дополнительная информация на наличие аллергенов в блюдах может быть запрошена у сотрудников ресторана..

# Antipasti

## Hors d'oeuvres - Starters - Закуски

Fantasia di pesce crudo "Byblos Royal" (1-2-3-4-7-12-14)*	€ 30,00
Fantasie de poisson cru Byblos Royal	
Raw fish fantasy Byblos Royal	
Фирменная закуска из сырой рыбы «Библос роял»	
Antipasto misto "Byblos" (1-2-3-4-7-9-10-12-14)*	€ 17,00
Hors d'oeuvres "Byblos"	
Mixed hors d'oeuvres "Byblos"	
Фирменная закуска из морепродуктов «Библос»	
Impepata di cozze (1-4-14)	€ 13,00
Moules poivrées	
Peppered mussels	
Мидии на пару в легком пикантном соусе	
Tartare di tonno con mango (1-4-12)*	€ 17,00
Tartare de thon avec mangue	
Tuna fish tartare with mango	
Тартар из тунца с манго	
Spiedino di salmone marinato con lime e soia scottato servito su letto di grano saraceno, verdurine e aneto (4-6-7)	€ 17,00
Brochette de saumon mariné au citron vert et soja poêlé et servi sur un lit de sarrasin, légumes et aneth	
Skewer of salmon marinated with lime and soy seared and served on a bed of buckwheat, vegetables and dill	
Шашлык из лосося, маринованный с лаймом и соей, обжаренный и поданный на ложе из гречихи, овощей и укропа	
Filetto di nasello in tempura di basilico su gazpacho e croccante di olive taggiasche (1-3-4-9)*	€ 17,00
Filet de merlu au basilic tempura sur gazpacho et olives croquantes Taggiasca	
Hake fillet in basil tempura on gazpacho and crunchy Taggiasca olives	
Филе хека в темпуре с базиликом на гаспачо и хрустящими оливками таджиаски	
Cuore di caprino su crostone di pane servito con insalatina di cuori di bue, basilico e dressing alla senape (1-3-7-10)	€ 16,00
Coeur de fromage de chèvre sur pain grillé servi avec salade de tomates "cuori di bue", basilic et vinaigrette à la moutarde	
Goat cheese on toasted bread served with tomatoes "cuori di bue" salad, basil and mustard dressing	
Козий сыр на поджаренном хлебе с помидорами, салатом «куори ди бью», базиликом и горчицой заправкой	



Le paste fresche e i dessert sono di nostra produzione  
Les pates fraîches et les desserts sont de notre production  
Fresh pasta and desserts are home-made

Макаронные изделия и десерты являются продуктами собственного приготовления



# Primi piatti

*Premiers plats - First courses - Первые блюда*

<b>Risotto alla Pescatoria (min. 2 pers. - cott. 25 minuti)</b> (2-4-12-14)*	€ 20,00 p.p.
<i>Risotto aux fruits de mer (pour 2 personnes, cuit 25 minutes)</i>	
<i>Seafood risotto (for 2 persons, 25 minutes cooking)</i>	
<i>Ризотто с морепродуктами (минимум на 2 человека, время приготовления 25 мин.)</i>	
<b>Tagliolini freschi all'astice (1-2-3-4-12)</b>	€ 24,00
<i>Pâtes fraîches "Tagliolini" avec homard</i>	
<i>Home-made "Tagliolini" with lobster</i>	
<i>Тальолини фрески (домашняя лапша) с омаром</i>	
<b>Spaghetti alle vongole con bottarga di tonno (1-4-14)</b>	€ 21,00
<i>Spaghetti aux palourdes avec oeufs de thon</i>	
<i>Spaghetti with clams and tuna roe</i>	
<i>Спагетти с моллюсками вонголе, присыпанные вяленой икрой тунца</i>	
<b>Ravioli di pesce al burro di olive taggiasche su letto di mousse di pomodoro fresco (1-3-4-7)*</b>	€ 17,00
<i>Raviolis de poisson au beurre d'olive Taggiasca sur un lit de mousse de tomate fraîche</i>	
<i>Fish ravioli with Taggiasca olive butter on a bed of fresh tomato mousse</i>	
<i>Рыбные равиоли с оливковым маслом Taggiasca на ложе из свежего томатного мусса</i>	
<b>Gnocchi con capesante e ciuffi di calamari (1-3-4-7-12-14)*</b>	€ 18,00
<i>Gnocchis aux pétoncles et touffes de calamars</i>	
<i>Gnocchi with scallops and tufts of squid</i>	
<i>Ньокки с морскими гребешками и пучками кальмаров</i>	
<b>Orecchiette del fattore:</b>	€ 16,00
<b>Pomodoro, basilico, profumo di lardo, burrata, croccante di maiale (1-3-7)</b>	
<i>Orecchiette del factor: Tomate, basilic, parfum de saindoux, burrata, croustillant de porc</i>	
<i>Orecchiette del factor: Tomato, basil, scent of lard, burrata, pork crisp</i>	
<i>Orecchiette del factor: помидоры, базилик, аромат сала, буррата, хрустящая свинина</i>	



- \* Nei piatti contrassegnati, alcuni prodotti primari potrebbero essere congelati all'origine.  
Chiedere al personale di sala per eventuali chiarimenti.
- \* Dans les plats marqués, certains produits primaires pourraient être gelés à l'origine.  
Demandez au personnel d'attente pour toute précision.
- \* In the marked dishes, some primary products could be frozen at the origin.  
Please ask the staff for any clarifications.
- \* В отмеченных блюдах некоторые первичные продукты могут быть заморожены в начале.  
Пожалуйста, обратитесь к персоналу за любыми разъяснениями.

# Secondi di Pesce

## Nos poissons - Our fishes - Рыбные блюда

Salsiccia di pesce spada con profumo di sambuco e provola affumicata servita su crostone di pane alla curcuma, crema di trombette e pancetta crispy (1-4-7-12)*	€ 20,00
Saucisse d'espodon au parfum de sureau et provola fumée servie sur croûtons de pain au curcuma, crème de courgettes et bacon croustillant	
Swordfish sausage with elderberry scent and smoked provola served on turmeric bread croutons, zucchini cream and crispy bacon	
Колбаса из рыбы-меч с ароматом бузины и копченой проволой подается на гренках из куркумы крем из цуккини и хрустящий бекон	
Tagliata di tonno marinato al caffè e zenzero con ravanelli, patate e cipolle arrosto, servito con spuma di prosecco e olio alla canapa (4-7-12)*	€ 21,00
Trancie de thon mariné au café et au gingembre avec radis, pommes de terre et oignons rôtis, servi avec mousse de prosecco et huile de chanvre	
Tuna steak marinated in coffee and ginger with radishes, potatoes and roasted onions, served with prosecco mousse and hemp oil	
Кусочки тунца, маринованные в кофе и имбире с редисом, картофелем и жареным луком, подаются с муссом из просекко и конопляным маслом	
Pesce al forno con patate e olive taggiasche (4)	€ 22,00 p.p.
Poisson cuit au four avec pommes de terre et olives	
Baked fish with potatoes and olives	
Рыба, запеченная с картофелем и оливками таджаске	
Pesce in crosta di sale (min. 2 pers. - cott. 30 minuti) (3-4)	€ 25,00 p.p.
Poisson en croûte de sel (pour 2 personnes, cuit 30 minutes)	
Baked fish in salt crust (for 2 persons, 30 minutes cooking)	
Рыба запеченная в соли (минимум на 2 человека, время приготовления 30 мин.)	
Grigliata mista di pesce (2-4-12-14)*	€ 23,00 p.p.
Grillade de poisson	
Mixed fish grill	
Рыбное ассорти на гриле	
Fritto misto di calamari, gamberi e paranza (1-2-4-12)*	€ 19,00 p.p.
Friture des calmars, crevettes et petits poissons	
Fried squids, shrimps and baby fishes	
Кальмары, креветки и мелкая рыбешка во фритюре	



Il pesce crudo è stato lavorato ai sensi del Reg. CEE 853/04 • Le poisson cru a été traitée conformément à la CEE Reg. 853/04  
Raw fish has been processed in accordance with CEE Reg. 853/04 • Сырая рыба была обработана в соответствии с Регламентом CEE. 853/04



# Secondi di Carne

*Nos viandes - Our meats - Мясные блюда*

<b>Filetto di manzo ai ferri</b> (3-7)	€ 25,00
<i>Filet de boeuf grillé</i>	
<i>Beef fillet steak</i>	
<i>Филе говядины на гриле</i>	
<b>Tagliata di manzo con rucola, grana e patate lyonnaise</b> (3-7)	€ 23,00
<i>Tranches de boeuf avec roquette, parmesan et pommes de terre lyonnaise</i>	
<i>Sliced beef with rocket salad, parmesan cheese and lyonnaise potatoes</i>	
<i>Нарезанная говядина с рукколой, сыром пармезан и картофелем лионинез</i>	
<b>Tartare di filetto di manzo</b> (1-3-4-7-10)	€ 25,00
<i>Tartare de filet de boeuf</i>	
<i>Beef fillet tartare</i>	
<i>Тартар из филе говядины</i>	



Le paste fresche e i dessert sono di nostra produzione  
Les pates fraîches et les desserts sont de notre production

Fresh pasta and desserts are home-made

Макаронные изделия и десерты являются продуктами собственного приготовления



# Dessert

## Nos desserts - Desserts - Десерты

<b>Dessert del carrello</b> (1-3-4-5-6-7-8)*	€ 8,00
<i>Desserts au chariot</i>	
<i>Desserts from trolley</i>	
<i>Десерты на выбор</i>	
<b>Misto di dessert del carrello</b> (1-3-4-5-6-7-8)*	€ 11,00
<i>Desserts assortis du chariot</i>	
<i>Mixed desserts from trolley</i>	
<i>Десерты ассорти на выбор</i>	
<b>Misto di formaggi "Byblos"</b> (1-3-7)	€ 12,00
<i>Assiette de fromages "Byblos"</i>	
<i>Cheese plate "Byblos"</i>	
<i>Сырное ассорти "Библос"</i>	



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Noch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei:
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.