

# GUSTO

ITALIAN RESTAURANT



BAGLIONI RESORT  
MALDIVES | LUXURY ALL-INCLUSIVE

# GUSTO

ITALIAN RESTAURANT

## ANTIPASTI | APPETIZERS | ЗАКУСКИ

### CARTOCCIO DI BURRATA CON CREMA DI MELANZANE

Burrata con salsa di melanzane, pomodoro Roma ed essenza di basilico

*Burrata with Eggplant Salsa, Roma Tomato with Basil Essence*

Буррата с сальсой из баклажан, римскими помидорами и базиликовой эссенцией

### PANZANELLA DI CALAMARI

Insalata Panzanella con zuppa di pomodoro, crostini di pane, calamari fritti e olio al basilico

*Panzanella Salad, Ciabatta Bread, Chilled Fresh Tomato Soup with Fried Calamari and Basil Oil*

Салат панцанелла, чиабатта, охлажденный суп из свежих томатов с жареным кальмаром и базиликовым маслом

### VITELLO TONNATO

Vitello Australiano, salsa tonnata e tartare di tonno

*Australian Milk-fed Veal, Yellow Fin Tuna Tartare, Tuna Sauce*

Австралийская телятина молочного откорма, тартар из желтоперого тунца, тунцовый соус

### POLPO ALLA GRIGLIA

Polpo grigliato al pesto di basilico con purea di patate

*Grilled Octopus in Basil Pesto over Potatoes Puree*

Жареный осьминог в соусе песто из базилика на картофельном пюре с чесноком

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Gamberoni grigliati, Pok Choy saltato, bisque di gamberi

*Grilled Jumbo Prawns, Sauteed Pok Choy, Prawn Bisque*

Креветки джамбо, жаренные на гриле, тушеный бок чой, крем-суп из креветок

# GUSTO

ITALIAN RESTAURANT

## ZUPPE | SOUP | СУПЫ

### ZUPPA DI MARE CON NOTE DI ZAFFERANO

Zuppa di pesce con brodo di crostacei ed essenza di zafferano

*Seared Mixed Fish and Seafood in Tomato Bisque with Saffron Essence*

Томатный крем-суп с обжаренной рыбой и морепродуктами с шафрановой эссенцией

### CALAMARI DORATI SU VELLUTATA DI PISELLI

Calamari scottati su crema di piselli verdi ed emulsione di nero di seppia

*Charred Calamari over Green Pea Cream with Squid Ink Emulsion*

Крем из зеленого горошка с кальмаровой стружкой и чернилами каракатицы

## PASTA E RISOTTO | PASTA & RICE ПАСТА И РИЗОТТО

### RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

Risotto Carnaroli alla barbabietola con crema di burrata e lime

*Beetroot Carnaroli Risotto, Cream of Burrata and Lime*

Ризотто из риса карнароли со свеклой и кремом из буратты и лайма

### RISOTTO ALLA MEDITERRANEA

Risotto Carnaroli ai frutti di mare

*Carnaroli Risotto, Seafood Bisque, Assorted Fish and Seafood*

Рис карнароли, крем из морепродуктов и ассорти из рыб и морепродуктов

### ARMONIA DEL BOSCO

Ravioli freschi in casa con ricotta e spinaci, crema di parmigiano e noci

*Home fresh Ravioli with Ricotta, Spinach scented with Parmesan Cream and a hint of Walnuts*

Домашние свежие равиоли с рикоттой, шпинатом, ароматизированные кремом из пармезана и грецкими орехами

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghettone di Gragnano aglio olio e peperoncino con acciughe e mollica

*Durum Wheat Spaghetti with Anchovies, Garlic, Chili, EVOO and Toasted Breadcrumbs*

Спагетти из муки дурум с анчоусами, чесноком, оливковым маслом EVOO и обжаренными хлебными крошками

### TAGLIATELLE ALL'ORTOLANA

Tagliatelle al ragù di melanzane, sugo di peperoni arrosto, pomodoro e basilico fresco

*Tagliatelle Pasta, Eggplant Ragout, Fire Roasted Bell Pepper and Tomato Sauce with Fresh Basil*

Татьятелле с рагу из баклажан, жареным сладким перцем и томатным соусом со свежим базиликом

# GUSTO

ITALIAN RESTAURANT

## PORTATA PRINCIPALE | MAIN COURSE ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### FILETTO DI TONNO ALLA ROSSINI

Tonno locale alla Rossini avvolto nel guanciale con riduzione di vino, verdure fresche saltate e purea di patate

*Locally-Sourced Tuna Medallion, Guanciale, Wine Reduction, Sautéed Fresh Vegetables and Mashed Potatoes*

Медальон из тунца местного происхождения, бекон, красное вино, тушеные свежие овощи и картофельное пюре

### FILETTO DI SALMONE CON SALTIMBOCCA DI VERDURE

Filetto di salmone arrosto, verdure fresche saltate e pesto di pomodoro essiccato al sole

*Roasted Salmon Fillet, Sautéed Fresh Vegetables, Sun-dried Tomato Pesto*

Жареное филе лосося и пассерованные свежие овощи с соусом песто из сушеных томатов

### OSSOBUCO ALLA MILANESE

Ossobuco alla milanese con risotto Carnaroli allo zafferano e gremolada

*Veal Ossobuco, Saffron Risotto, Gremolata*

Телятина оссобуко, шафрановое ризотто, гремолата

### MILLEFOGLIE DI PATATE CROCCANTI

Millefoglie di patate croccanti con funghi selvatici, porri arrosto, marmellata di pomodori e asparagi

*Crisp Potato Millefeuille layered with Wild Mushroom Ragout, Roasted Baby Leeks*

*and Tomato Confit, Wild Mushroom Jus, Braised Green Asparagus*

Мильфей из хрустящего картофеля с рагу из лесных грибов, жареным молодым луком-пореем и томатным конфи, соусом из диких грибов и тушеной зеленой спаржей

### CARRÈ DI AGNELLO AROMATIZZATO ALLE ERBE

Carré di agnello con purè di patate e crumble di erba cipollina

*Rack of Lamb, Potato Mash, Chive Crumble*

Каре ягненка, картофельное пюре, луковая крошка

# GUSTO

ITALIAN RESTAURANT

## PORTATA PRINCIPALE | MAIN COURSE ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### BRANZINO MEDITERRANEO AL CARTOCCIO \$

Branzino al cartoccio stile mediterraneo, con pomodorini, insalata verde mista e purè di patate allo zafferano

*Mediterranean Style Whole Baked Seabass in pouch with Cherry Tomato served with Garden Green Salad and Saffron Mashed Potatoes*

Целый запеченный морской окунь в средиземноморском стиле в мешочке с помидорами черри, подается с зеленым салатом и картофельным пюре с шафраном

700 GRAMS | \$35

### ARAGOSTA DEI TROPICI \$

Aragosta Maldiviana servita con pomodoro Roma, cipolle tagliate finemente ed erbe aromatiche

*Maldivian Lobster served with Roma Tomato, thinly sliced Onions and Aromatic Herbs*

Мальдивский лобстер подается с помидорами рома, тонко нарезанным луком и ароматными травами

1000 GRAMS | \$55

# GUSTO

ITALIAN RESTAURANT

## DOLCI E FORMAGGI DESSERT AND CHEESE | ДЕСЕРТЫ И СЫРЫ

### CUOR DI CIOCCOLATO E CAFFÈ

*Torta al caffè con cioccolato e ganache al cioccolato*

*Coffee Cake with Chocolate and Dulce Ganache*

Кофейный кейк с шоколадом и шоколадным кремом со сливками

### CREMA CATALANA ALL'ARANCIA E VANIGLIA

*Crema catalana con composta di arancia e gelato alla vaniglia*

*Cream Catalana with Orange Confit and Vanilla Ice Cream*

Крем каталана с апельсиновым конфи и ванильным мороженым

### CHEESECAKE ESOTICA

*Cheesecake ai tre sapori esotici*

*Trio of Exotic Fruit Cheesecake*

Чизкейк со смесью экзотических фруктов

### PANNA COTTA ALLA MANDORLA E CUOR DI BOSCO

*Pannacotta alla mandorla con coulis di frutti di bosco*

*Almond Pannacotta with Mixed Berry Coulis*

Миндальная паннакотта с пюре из лесных ягод

### TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI

*Selezione di formaggi, noci, miele tartufato e crostini*

*Assorted Cheese Plate, Nuts, Truffle Honey and Crisp Assorted Breads*

Ассорти сыров, орехи, трюфельный мед и хрустящие хлебцы

### GELATO ARTIGIANALE

*Il nostro gelato artigianale*

*Our Signature Home-made Ice Cream*

Наше фирменное домашнее мороженое

# GUSTO

ITALIAN RESTAURANT

## MENU PER BAMBINI | KIDS' MENU ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### MINISTRONE DI VERDURE

Minestrone di verdure  
*Clear Vegetable Soup*  
Суп минестроне

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti alla Bolognese e parmigiano grattugiato  
*Chunky Beef and Tomato Sauce with Grated Parmesan*  
Спагетти с мясным соусом и тертым пармезаном

### PENNE POMODORO E BASILICO

Penne al pomodoro e basilico fresco  
*Penne in Tomato Sauce with Fresh Garden Basil*  
Пенне с томатным соусом и свежим базиликом

### FUSILLI PANNA E PARMIGIANO

Fusilli alla panna e parmigiano  
*Fusilli in Cream Sauce with Parmesan Cheese*  
Фузилли со сливочным соусом и пармезаном

### STRACCETTI DI POLLO ALLA MILANESE E PATATINE FRITTE

Straccetti di pollo alla Milanese con patatine fritte  
*Breaded Chicken Strips with French Fries*  
Куриные полоски в панировке с картофелем фри

### FILETTO DI PESCE GRIGLIATO SU PUREA DI PATATE

Filetto di pesce alla griglia con purè di patate  
*Grilled Fish Fillet with Creamy Mashed Potatoes*  
Филе рыбы, приготовленное на гриле, с картофельным пюре

### MINI BURGER E PATATINE FRITTE

Mini Burger di manzo, lattuga, pomodoro, formaggio Cheddar e patatine fritte  
*Beef Patty, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, and French Fries*  
Мини-чизбургер с говядиной, салатом-латук, помидорами, сыром чеддер и картофелем фри

### GELATO ARTIGIANALE

Il nostro gelato artigianale  
*Our Signature Homemade Ice Cream*  
Наше фирменное домашнее мороженое

DOWNLOAD OTHER MENUS

[maldives.baglionihotels.com](http://maldives.baglionihotels.com)



**BAGLIONI RESORT**  
MALDIVES | LUXURY ALL-INCLUSIVE