

НАШІ ФІРМОВІ СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

• ПІЦЦА •



Для приготування піци ми використовуємо три види борошна, а саме: цільнозернове пшеничне, рисове та безглютенове. Завдяки цьому тісто виходить неймовірно хрустким та смачним.

ПІЦЦА З ТОМАТАМИ, СИРОМ МОЦАРЕЛА ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ ПЕСТО	125
ПІЦЦА ЗІ СВІЖОЮ ГРУШЕЮ ТА СИРОМ ГОРГОНЗОЛА ДОЛЬЧЕ	128
ПІЦЦА З РОСТБІФОМ, СОУСОМ ТОНАТО ТА ТОМАТАМИ	146
ПІЦЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ	186
ПІЦЦА З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ, ЦУКІНІ ТА НІЖНИМ СИРОМ РІКОТА	178

• ПІЦЦА •

МАРГАРИТА	118
З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ	148
Д'ЯВОЛА	195
Піца з гострою салямі	
ЧОТИРИ СИРИ	196
З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ	185
З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ	196
прошутто кото, салямі гостра, філе індички, прошутто крудо	
НЕАПОЛІТАНО	178
Піца з прошутто крудо, маслинами та каперсами	



шеф рекомендує

Якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт,
будь ласка, попередьте про це нашого офіціанта!

• УСТРИЦІ •

ФІН ДЕ КЛЕР	67
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК»	72
ЧОРНА ПЕРЛИНА	99

СЕТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНОЮ ЦІНОЮ

ФІН ДЕ КЛЕР Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць	367/737
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК» Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць	396/792
ЧОРНА ПЕРЛИНА Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць	544/1089
ДЮЖИНА УСТРИЦЬ ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК» РАЗОМ С ПЛЯШКОЮ BOSCO DI GICA ADRIANO ADAMI	1400


• ЗАКУСКИ •

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	87
В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	79
ПРОШУТО КРУДО	76
М'ЯСНІ АНТІПАСТІ	194
СИРНІ АНТІПАСТІ	235
ВІТЕЛО ТОНАТО	186
Ніжна телятина з соусом із тунця	
ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ	198
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	198

• БРУСКЕТИ •

БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ	92
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	138
БРУСКЕТА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ КРЕМ-СИРОМ	148

• САЛАТИ •

САЛАТ РОМЕН З КУРКОЮ, ТОМАТАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ	149
КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА, ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА СОУСОМ ПЕСТО	256
САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНУ, КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	162
ТЕПЛІЙ САЛАТ З КАЛЬМАРОМ ТА ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	182
 САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ТА АВОКАДО	248
САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ	194

Якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт,
будь ласка, попередьте про це нашого офіціанта!

• ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТО •



Всю пасту ми готуємо власноруч з цільнозернового борошна за італійськими традиційними рецептами.
Будь-яку страву можливо приготувати без глютену.

	НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА.....	154
	ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КРОЛИКОМ ТА ТОМАТАМИ.....	228
	Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності	
	СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА.....	135
	"Розлючена", так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком	
	ТАЛЬЯТЕЛІ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ.....	275
	ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ.....	198
	КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ.....	148
	ФУЗІЛІ З РАГУ ІЗ КРОЛИКА.....	166
	ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ.....	224
	ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ.....	188
	РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПИНАТОМ.....	148
	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ.....	212
	РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ (ЛОСОСЬ, КРЕВЕТКИ, МІДІІ).....	248

• СУПИ •

	АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЯ.....	98
	ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ.....	212
	ОВОЧЕВИЙ СУП МІНЕСТРОНЕ З ДОМАШНІМ ПЕСТО.....	89





шеф рекомендує



безглютенове

• ОСНОВНІ СТРАВИ •

 КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ І КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ.....	298
КОТОЛЕТА МІЛАНЕЗЕ З ТОМАТНИМ РІЗОТО..... Свинина на кістці у хрусткій паніровці з ніжним різото	228
 КАЧКА ТОМЛЕНА З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНОМ.....	246
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ.....	365
ДОРАДО АКВА ПАЦА..... Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молодої картоплі	232

• СТРАВИ НА ГРИЛІ •

ДОРАДО З ОВОЧАМИ.....	318
СТЕЙК РІБ-АЙ..... Вага порції 400 г – 450 г	145
СТЕЙК ІЗ ІНДИЧКИ З ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ.....	246
КАРЕ ЯГНЯ З ОВОЧАМИ.....	580

• СТРАВИ З КРЕВЕТОК •

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З ТОМАТАМИ ТА БАЗИЛІКОМ.....	318
ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ У ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ З ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ.....	349
ПЛАТО АРГЕНТИНСЬКИХ КРЕВЕТОК З ДВОМА СОУСАМИ.....	499

• СТРАВИ ДЛЯ КОМПАНІЇ •

Ми готуємо великі страви для дружніх компаній трохи довше ніж всі інші! Орієнтовний час подачі може складати до 45 хвилин. Дякуємо за розуміння.

ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА З ПІКАНТНОЮ СКОРИНКОЮ З КАРТОПЛЕЮ	412
КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ В СИРНОМУ СОУСІ	322
ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТІПАСТІ	597
Прошутто кото, салямі, прошутто крудо, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні	

• ГАРНІРИ •

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ	59
ОВОЧІ ГРИЛЬ	95

• ВИПІЧКА •

ФОКАЧА	39
з розмарином	
ФОКАЧА	72
з томатами	
ФОКАЧА	86
з соусом песто	
ХЛІБНА КОРЗИНА	42
ГРІСІНІ	25
 ГРІСІНІ БЕЗ ГЛЮТЕНУ	130





шеф рекомендує



безглютенове

• ДЕСЕРТИ •

Італійці кажуть, що смачну трапезу обов'язково треба завершити чимось особливим!

ПАНА-КОТА З МАЛИНОВИМ СОУСОМ ТА СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ	95
КРЕМ-БРЮЛЕ	97
Подається з кулькою обліпихового сорбету	
 ТОРТА ДЕЛА НОНА	136
В перекладі з італійської “Бабусин торт”. Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуйєвого сорбету	
ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ	119
МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ФІСТАШКОВЕ, ШОКОЛАДНЕ	36
СОРБЕТИ: ЛИМОН, МАНГО-ЧІЛІ	38
 МАРАКУЙЯ З КОРІАНДРОМ	45

• СЕМІФРЕДО •

Улюблений італійцями десерт на основі морозива та вершків, який подарував назву нашому ресторану. Семіфредо у кожній італійській сім'ї готують на свій лад – різноманіття його смаків дійсно не має меж.
Спробуйте і Ви!

СЕМІФРЕДО ТІРАМІСУ	122
СЕМІФРЕДО ШОКОЛАДНИЙ З СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ	91
СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ	101
Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, чорниці та манго	
ЛИМОННИЙ СЕМІФРЕДО	88
МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ	94
СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА	96



**ПОПЕРЕДЬТЕ, БУДЬ ЛАСКА, ПРО СВІЙ ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ!
МИ ПРИГОТУВАЛИ ДЛЯ ВАС СМАЧНИЙ ПОДАРУНОК!**