

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 |
| ТЕПЛИЙ 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 молоді 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!**