

НАШІ ФІРМОВІ СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

• ПІНЦА •



Спробуйте нашу нову ПІНЦУ ROMANO.
Для приготування ми використовуємо три види борошна, а саме:
цільнозернове пшеничне, безглютенове та соєве.

ПІНЦА З ТОМАТАМИ, СИРОМ МОЦАРЕЛА ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ ПЕСТО	145
ПІНЦА ЗІ СВІЖОЮ ГРУШЕЮ ТА СИРОМ ГОРГОНЗОЛА ДОЛЬЧЕ	128
ПІНЦА З РОСТБІФОМ, СОУСОМ ТОНАТО ТА ТОМАТАМИ	146
ПІНЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ	212
ПІНЦА З САЛЯМІ КАНТОДІНО, МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА ТА ТОМАТАМИ	175

• ПІЦА •

МАРГАРИТА	118
З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ	164
ПІЦА З КОПА ДІ ПАРМА ТА ГРУШЕЮ	198
Д'ЯВОЛА	195
Піца з гострою салямi	
ЧОТИРИ СИРИ	215
З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ	185
З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ	215
прошутто кото, салямi гостра, філе індички, прошутто крудо	



шеф рекомендує

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

• УСТРИЦІ •

ФІН ДЕ КЛЕР	69
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК»	81
ЧОРНА ПЕРЛИНА	99

СЕТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНОЮ ЦІНОЮ

ФІН ДЕ КЛЕР Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць	384/758
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК» Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць	446/891
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	1500


• ЗАКУСКИ •

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	87
В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	79
ПРОШУТО КРУДО	76
М'ЯСНІ АНТІПАСТІ	235
СИРНІ АНТІПАСТІ	235
ВІТЕЛО ТОНАТО	198
Ніжна телятина з соусом із тунця	
ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ	218
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	224

• БРУСКЕТИ •

БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ	92
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	142
БРУСКЕТА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ КРЕМ-СИРОМ	154

• 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	255
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.....	169
	ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КРОЛИКОМ ТА ТОМАТАМИ.....	239
	Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності	
	СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА.....	137
	"Розлючена", так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком	
	ТАЛЬЯТЕЛІ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ.....	285
	ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ.....	198
	КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ.....	161
	ФУЗІЛІ З РАГУ ІЗ КРОЛИКА.....	179
	ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ.....	228
	ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ.....	198
	РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПИНАТОМ.....	156
	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ.....	232
	РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ (ЛОСОСЬ, КРЕВЕТКИ, МІДІІ).....	275

• СУПИ •

	АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЯ.....	98
	ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ.....	248
	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	252
 КАЧКА ТОМЛЕНА З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНОМ.....	254
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ.....	375
ДОРАДО АКВА ПАЦА..... Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молодої картоплі	256

• СТРАВИ НА ГРИЛІ •

ДОРАДО З ОВОЧАМИ.....	318
СТЕЙК РІБ-АЙ..... Вага порції 400 г – 450 г	156
СТЕЙК ІЗ ІНДИЧКИ З ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ.....	246
КАРЕ ЯГНЯ З ОВОЧАМИ.....	595

• СТРАВИ З КРЕВЕТОК •

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З ТОМАТАМИ ТА БАЗИЛІКОМ.....	345
ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ У ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ З ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ.....	365
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	422
КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ В СИРНОМУ СОУСІ	322
ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТІПАСТІ Прошутто кото, салямі, прошутто крудо, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні	597

• ГАРНІРИ •

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ	59
ОВОЧІ ГРИЛЬ	95

• ВИПІЧКА •

ФОКАЧА з розмарином	39
ФОКАЧА з томатами	72
ФОКАЧА з соусом песто	86
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	98
КРЕМ-БРЮЛЕ	115
Подається з кулькою обліпихового сорбету	
 ТОРТА ДЕЛА НОНА	138
В перекладі з італійської “Бабусин торт”. Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуйєвого сорбету	
ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ	121
МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ФІСТАШКОВЕ, ШОКОЛАДНЕ	41
СОРБЕТИ: ЛИМОН, МАНГО-ЧІЛІ	41
 МАРАКУЙЯ З КОРІАНДРОМ	56

• 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	95
СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ	106
Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, чорниці та манго	
ЛИМОННИЙ СЕМІФРЕДО	92
МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ	96
СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА	105



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