

# НАШІ ФІРМОВІ СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

## • ПІЦЦА •



Спробуйте нашу нову ПІЦЦУ ROMANO.

Для приготування ми використовуємо три види борошна, а саме: цільнозернове пшеничне, безглютенове та соєве.

ПІЦЦА З ТОМАТАМИ, СИРОМ МОЦАРЕЛА ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ ПЕСТО .....	145
ПІЦЦА ЗІ СВІЖОЮ ГРУШЕЮ ТА СИРОМ ГОРГОНЗОЛА ДОЛЬЧЕ .....	137
ПІЦЦА З РОСТБІФОМ, СОУСОМ ТОНАТО ТА ТОМАТАМИ .....	165
ПІЦЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ .....	212
ПІЦЦА З САЛЯМИ КАНТОДІНО, МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА ТА ТОМАТАМИ .....	175
<b>NEW</b> ПІЦЦА З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ ТА СИРОМ БУКО .....	265
<b>NEW</b> ГРАНДЕ ПІЦЦА З ПРОШУТО КОТО .....	265
Рекомендуємо страву на 3-4 особи та пригощаємо домашнім лимончело	

## • ПІЦЦА •

МАРГАРИТА .....	118
З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ .....	164
ПІЦЦА З КОПА ДІ ПАРМА ТА ГРУШЕЮ .....	198
Д'ЯВОЛА .....	195
Піцца з гострою салями	
ЧОТИРИ СИРИ .....	227
З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ .....	198
З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ .....	215
прошутто кото, салями гостра, філе індички, прошутто крудо	

## • ВИПІЧКА •

ФОКАЧА .....	39
з розмарином	
ФОКАЧА .....	86
з соусом песто	
ХЛІБНА КОРЗИНА .....	42
ГРІСІНІ .....	36
з пармезаном та розмарином	
 ГРІСІНІ БЕЗ ГЛЮТЕНУ .....	99

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



шеф рекомендує



безглютенове

## • УСТРИЦІ •

ФІН ДЕ КЛЕР .....	69
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК» .....	84
БІЛА ПЕРЛИНА .....	118

### 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 .....	464/924
БІЛА ПЕРЛИНА Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць .....	653/1298
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
КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ З СОУСОМ ТАРТУФО ТА ПАРМЕЗАНОМ .....	235

## • БРУСКЕТИ •


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

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

## • САЛАТИ •

САЛАТ РОМЕН З КУРКОЮ, ТОМАТАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ.....	149
КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА, ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА СОУСОМ ПЕСТО.....	265
САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНУ, КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ.....	162
ТЕПЛИЙ САЛАТ З КАЛЬМАРОМ ТА ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ.....	182
 САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ТА АВОКАДО.....	255
САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ З КІНОА ТА ТЕЛЯТИНОЮ.....	264
САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ.....	194

## • СУПИ •

 АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЯ.....	98
КРЕМ-СУП ІЗ ГАРБУЗА З КОПА ДИ ПАРМА.....	175
ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ.....	248
ОВОЧЕВИЙ СУП МІНЕСТРОНЕ З ДОМАШНІМ ПЕСТО.....	89



шеф рекомендує



## • ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТО •

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



	<b>НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА</b> .....	169
	<b>ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КРОЛИКОМ ТА ТОМАТАМИ</b> .....	239
	Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності	
	<b>СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА</b> .....	137
	“Розлючена”, так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком	
	<b>ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ</b> .....	198
	<b>КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ</b> .....	161
	<b>ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ</b> .....	228
	<b>ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ</b> .....	212
	<b>РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПІНАТОМ</b> .....	169
	<b>РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ</b> .....	232
	<b>РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> .....	288
	Лосось, креветки, мідії	

## • СТРАВИ З КРЕВЕТОК •

<b>NEW</b>	<b>КРЕВЕТКИ СМАЖЕНІ З БАЗИЛІКОМ ТА ЕСПУМОЮ ІЗ ТОМАТІВ</b> .....	284
	<b>КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ</b> .....	355
<b>NEW</b>	<b>КАТАЛАНА З КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРОМ ТА БЕЙБІ ГРЕБІНЦЕМ</b> .....	362
	<b>КРЕВЕТКИ У ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ З ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ</b> .....	392
	<b>ПЛАТО АРГЕНТИНСЬКИХ КРЕВЕТОК З ДВОМА СОУСАМИ</b> .....	499

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

## • ОСНОВНІ СТРАВИ •

 КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ І КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ .....	298
 КАЧКА ТОМЛЕНА З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНОМ .....	254
ТАЛЬЯТА З ЯЛОВИЧИНИ З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА ТОМАТАМИ .....	345
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ .....	385
ЛОСОСЬ В ЛАЙМОВО-ВЕРШКОВОМУ СОУСІ З МОЛОДИМ ШПІНАТОМ .....	365
ДОРАДО АКВА ПАЦА .....	256
Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молоді картоплі	

## • СТРАВИ НА ГРИЛІ •

ДОРАДО З ОВОЧАМИ .....	332
СТЕЙК РІБАЙ* .....	156*
*Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 400-450 г	
СТЕЙК РІБАЙ США* .....	275*
*Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 700-800 г	
СТЕЙК ІЗ ІНДИЧКИ З ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ .....	246
КАРЕ ЯГНЯ З ОВОЧАМИ .....	595

## • ГАРНІРИ •

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ .....	59
ОВОЧІ ГРИЛЬ .....	95

## • 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.

ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТІПАСТІ .....	597
Прошутто кото, салямі, прошутто крудо, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні	
КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З НІЖНОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ ТА ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ В СОУСІ ІЗ ПАРМЕЗАНУ .....	385
ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА З ПІКАНТНОЮ СКОРИНКОЮ З КАРТОПЛЕЮ .....	422





шеф рекомендує



безглютенове

## • ДЕСЕРТИ •

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

<b>ПАНА-КОТА З МАЛИНОВИМ СОУСОМ</b> .....	<b>98</b>
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ</b> .....	<b>115</b>
Подається з кулькою обліпихового сорбету	
 <b>ТОРТА ДЕЛА НОНА</b> .....	<b>138</b>
В перекладі з італійської “Бабусин торт”. Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуйєвого сорбету	
<b>ЧИЗКЕЙК З СОУСОМ ІЗ МАРАКУЇ ТА НАСІННЯМ ЧІА</b> .....	<b>136</b>
<b>ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ</b> .....	<b>121</b>
<b>МОРОЗИВО:</b> <b>ВАНІЛЬНЕ, ШОКОЛАДНЕ, ФІСТАШКОВЕ</b> .....	<b>41</b>
<b>СОРБЕТИ:</b> <b>ЛИМОН, МАНГО-ЧІЛІ</b> .....	<b>41</b>
 <b>МАРАКУЙЯ З КОРІАНДРОМ</b> .....	<b>56</b>

## • 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!

<b>СЕМІФРЕДО З ЛІЧИ ТА ГОРІХАМИ</b> .....	<b>116</b>
<b>СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА</b> .....	<b>105</b>
<b>СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ</b> .....	<b>106</b>
Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, смородини та манго	
<b>СЕМІФРЕДО ШОКОЛАДНИЙ</b> .....	<b>95</b>
<b>МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ</b> .....	<b>96</b>



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