

АПЕРЕТИВИ

Кожен вівторок, середу та четвер діє спеціальна ціна на аперитивні коктейлі – 99 грн!

| | |
|---|-----|
| APEROL SPRITZ (Апероль, ігристе вино, содова, апельсиновий фреш) | 155 |
| MARTINI ROSATO (Мартіні росато, ігристе вино, слайс лайму) | 155 |
| HUGO (Ігристе вино, содова, сироп бузини, лайм) | 155 |
| PROSECCO BOSCO DI GICA (ADRIANO ADAMI) BRUT | 181 |
| PINOT GRIGIO (SAN MICHELE ARPIANO) 2016 | 159 |

ДО ВИНА

| | |
|--------------------|-----|
| ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ | 87 |
| В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ | 79 |
| ПРОШУТО КРУДО | 76 |
| М'ЯСНІ АНТИПАСТІ | 194 |
| СИРНІ АНТИПАСТІ | 235 |

БРУСКЕТИ

| | |
|---|-----|
| БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ | 86 |
| БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ | 138 |
| БРУСКЕТА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ КРЕМ-СИРОМ | 148 |

ЗАКУСКИ

| | |
|---|------------|
| ВІТЕЛО ТОНАТО (Ніжна телятина з соусом із тунця) | 186 |
| ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ | 198 |
| КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ | 198 |
| ЗУПЕТА З МІДІЙ (Подається з хрусткими грінками) В середу та четвер зупета з мідій 500 г та графин білого домашнього вина 300 мл за привабливою ціною – 345 грн! | 288 520 |

САЛАТИ

| | |
|--|-----|
| САЛАТ РОМЕН З КУРКОЮ, ТОМАТАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ | 149 |
| КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА, ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА СОУСОМ ПЕСТО | 228 |
| САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА, КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ | 162 |
| ТЕПЛИЙ САЛАТ З КАЛЬМАРОМ ТА ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ | 182 |
| ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА СИРОМ ПАРМЕЗАН | 248 |
| САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ | 187 |

СУПИ

| | |
|---|-----|
| АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНО З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЮ | 98 |
| ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ | 194 |
| ОВОЧЕВИЙ СУП МІНЕСТРОНЕ З ДОМАШНІМ ПЕСТО | 89 |

ДОМАШНЯ ПАСТА

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 (Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності) | 212 |
| СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА (“Розлючена”, так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком) | 135 |
| ТАЛЬЯТЕЛІ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ | 252 |
| ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ | 198 |
| КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ | 148 |
| ФУЗІЛІ З РАГУ ІЗ КРОЛИКА | 166 |
| ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ | 212 |
| ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ | 188 |
| РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПІНАТОМ | 148 |

РІЗОТО

| | |
|---|-----|
| РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ | 212 |
| РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ (Лосось, креветки, мідії) | 248 |

ПІНЦА

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

| | |
|--|-----|
| ПІНЦА З ТОМАТАМИ, СИРОМ МОЦАРЕЛА ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ ПЕСТО | 125 |
| ПІНЦА ЗІ СВІЖОЮ ГРУШЕЮ ТА СИРОМ ГОРГОНЗОЛА ДОЛЬЧЕ | 128 |
| ПІНЦА ВІТЕЛО ТОНАТО З ТАРТАРОМ З ТОМАТІВ | 146 |
| ПІНЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ | 186 |
| ПІНЦА З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ, ЦУКІНІ ТА НІЖНИМ СИРОМ РІКОТА | 178 |

ПІЦА

| | |
|---|-----|
| МАРГАРИТА | 118 |
| З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ | 148 |
| Д'ЯВОЛА (Піца з гострою салями) | 195 |
| ЧОТИРИ СИРИ | 196 |
| З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ | 172 |
| З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ (Салями, прошуто кото, салями гостре, прошуто крудо) | 196 |
| НЕАПОЛІТАНО (Піца с прошуто крудо, маслинами та каперсами) | 178 |

ОСНОВНІ СТРАВИ

| | |
|---|-----|
| КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ І КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЮ | 265 |
| КОТОЛЕТА МІЛАНЕЗЕ З ТОМАТНИМ РІЗОТО (Свинина на кістці у хрусткій паніровці з нижнім ризото) | 218 |
| КАЧКА ТОМЛЕНА З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНОМ | 236 |
| МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ | 342 |
| ЛОСОСЬ З ОВОЧАМИ У ВИННОМУ СОУСІ | 276 |
| ДОРАДО АКВА ПАЦА (Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молодої картоплі) | 232 |

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 | 382 |
| КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ В СИРНОМУ СОУСІ | 305 |
| ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТИПАСТІ (Прошутто кото, салями, прошуто крудо, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні) | 597 |

СТРАВИ НА ГРИЛІ

| | |
|---|-----|
| ДОРАДО З ОВОЧАМИ | 318 |
| СТЕЙК РІБ-АЙ (вага порції 400 г – 450 г) | 139 |
| СТЕЙК З ІНДИЧКИ З ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ | 226 |
| КАРЕ ЯГНЯ З ОВОЧАМИ | 580 |






ГАРНІРИ

| | |
|--|----|
| КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ | 59 |
| ОВОЧІ ГРИЛЬ | 95 |

ВИПІЧКА

| | |
|-----------------------|----|
| ФОКАЧА з розмарином | 39 |
| ФОКАЧА з соусом песто | 86 |
| ХЛІБНА КОРЗИНА | 42 |
| ГРІСІНІ | 25 |

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

| | | |
|--|---|--|
|  безглютенове |  гостре |  вегетаріанське |
|  шеф рекомендує |  ідеально для двох | |

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

ПОПЕРЕДЬТЕ, БУДЬ ЛАСКА, ПРО СВІЙ ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ!

МИ ПРИГОТУВАЛИ ДЛЯ ВАС СМАЧНИЙ ПОДАРУНОК!

ДЕСЕРТИ

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

| | |
|--|-----|
| ПАНА-КОТА З МАЛИНОВИМ СОУСОМ | 95 |
| КРЕМ-БРЮЛЕ (Подається з кулькою обліпихового сорбету) | 97 |
| ТОРТ ДЕЛА НОНА (В перекладі з італійської "Бабусин торт". Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуєвого сорбету) | 136 |
| ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ | 119 |
| МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ФІСТАШКОВЕ, ШОКОЛАДНЕ | 36 |
| СОРБЕТИ: ЛИМОН, МАЛИНА, МАНГО-ЧІЛІ, ОБЛІПИХА | 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 ЯГОДАМИ | 91 |
| СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ (Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, чорниці та манго) | 101 |
| ЛИМОННИЙ СЕМІФРЕДО | 88 |
| МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ | 94 |
| СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА | 96 |

ДИТЯЧІ СТРАВИ

| | |
|---|-----|
| КУРЯЧИЙ СУП З ОВОЧАМИ ТА ДОМАШНЬОЮ ПАСТОЮ | 67 |
| СПАГЕТІ КАРБОНАРА | 98 |
| КУРЯЧІ КУЛЬКИ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ | 96 |
| ДОРАДО НА ПАРУ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ | 159 |
| КАРТОПЛЯ ФРІ З ТОМАТНИМ СОУСОМ | 64 |
| ПІЦА МАРГАРИТА | 67 |
| ПІЦА ПРОШУТО КОТО З ГРИБАМИ | 78 |
| ПІЦА З ШОКОЛАДОМ | 112 |

SEMIFREDDO

RISTORANTE

СНІДАНКИ

Готуємо смачні сніданки з 8.00 до 12.00 на вихідних до 16.00

| | |
|---|-----|
| ГЛАЗУНЬЯ З АВОКАДО НА ГРИЛІ, з руколюю та томатами | 138 |
| ФРІТАТА З ТОМАТАМИ ТА БЕКОНОМ | 121 |
| ГОСТРА ЯЄЧНЯ З ТОМАТАМИ | 86 |
| ЯЙЦЯ БЕНЕДИКТ: З прошуто крудо | 162 |
| З пряним слабосоленим лососем | 186 |
| СКРЕМБЛ З ТОМАТАМИ ТА ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ З КРЕМ-СИРОМ ТА ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ (велика порція) | 188 |
| ТОСТ З ПЮРЕ ІЗ АВОКАДО, ІНДИЧКОЮ ТА ЗЕЛЕНИМ САЛАТОМ | 176 |
| ПАНІНІ З ЛОСОСЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ | 126 |
| ПАНІНІ З ТОМАТАМИ ТА СИРОМ МОЦАРЕЛА | 104 |
| ПАНІНІ З ПАРМОЮ ТА РУКОЛОЮ | 118 |
| ДОМАШНІЙ ЙОГУРТ з гранолою та малиновим соусом | 92 |
| СИРНИКИ З ДОМАШНЬОГО СИРУ із сметаною та джемом | 92 |
| ВІВСЯНКА З МАЛИНОВИМ СИРОПОМ ТА ГОРІХАМИ на воді чи молоці | 61 |

Ресторани
la Famiglia

2012