

## БРУСКЕТИ

БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ	120	<b>72</b>
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	120	<b>119</b>
БРУСКЕТА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ КРЕМ-СИРОМ	100	<b>127</b>

## ЗАКУСКИ

НАЙНІЖНІШИЙ ПАШТЕТ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ (Подається з грінками)	100/30/30	<b>87</b>
ПАРМСЬКА ШИНКА З ДИНЕЮ	140	<b>92</b>
ВІТЕЛО ТОНАТО (Ніжна телятина з соусом із тунця)	150	<b>146</b>
ТАРТАР ІЗ ТЕЛЯТИНИ З МОЛОДОЮ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ	120/60/15	<b>164</b>
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	115	<b>168</b>
ЗУПЕТА З МІДІЙ (Подається з хрусткими грінками) В середу та четвер зупета мідій 500 г та графин білого домашнього вина 300 мл за привабливою ціною – 250 грн!	500/40 1200/80	<b>245</b> <b>490</b>
БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕНИЙ З КІНОА, ТОМАТАМИ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	350	<b>142</b>
ПРИПУЩЕНА СПАРЖА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ ПІД СОУСОМ ГОЛАНДЕЗ	130	<b>158</b>

## САЛАТИ

САЛАТ ПАНЦАНЕЛА (Тосканський домашній салат з томатів та хрусткими грінками)	250	<b>118</b>
ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА СИРОМ ПАРМЕЗАН / З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ	140 200	<b>119</b> <b>236</b>
САЛАТ КАПРЕЗЕ З ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА І СОУСОМ ПЕСТО (Ідеальний дует свіжих томатів та ніжного сиру)	250/30	<b>198</b>
САЛАТ РОМЕН З КУРКОЮ, ТОМАТАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ	210	<b>127</b>
ТЕПЛИЙ САЛАТ З КАЛЬМАРОМ ТА ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	240	<b>135</b>
САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ, ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ	160	<b>156</b>

## СУПИ

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З ДОМАШНЬОЮ ПАСТОЮ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЮ	300	<b>64</b>
ОВОЧЕВИЙ СУП МІНЕСТРОНЕ З ДОМАШНІМ ПЕСТО	300	<b>82</b>
АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ	300	<b>82</b>
ГАСПАЧО З ЖОВТИХ ТОМАТІВ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА	300	<b>122</b>
ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ	350	<b>172</b>

## РІЗОТО ТА ПОЛЕНТА

РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ	250	<b>175</b>
РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ (Лосось, креветки, мідії)	250	<b>197</b>
ПОЛЕНТА З ІТАЛІЙСЬКИМИ СИРАМИ ТА ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ	220	<b>98</b>

## ДОМАШНЯ ПАСТА

Всю пасту ми готуємо власноруч з цільнозернового борошна за італійськими традиційними рецептами.

СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА (“Розлючена”, так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком)	300	<b>114</b>
ПАПАРДЕЛІ З М'ЯСНИМ РАГУ	300	<b>135</b>
НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА	300	<b>138</b>
ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ	300	<b>162</b>
КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ	300	<b>128</b>
МАКАРОНЧІНІ ЧОТИРИ СИРИ	300	<b>132</b>
НЬОКІ У СОУСІ ГОРГОНЗОЛА З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЮ	200	<b>114</b>
ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ	300	<b>172</b>
ТАЛЬЯТЕЛІ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ	300	<b>216</b>
ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КРОЛИКОМ ТА ТОМАТАМИ (Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності)	235	<b>142</b>
РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПІНАТОМ	180	<b>136</b>
ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ	180	<b>154</b>

## 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	150	<b>98</b>
ПІЦЦА ЗІ СВІЖОЮ ГРУШЕЮ ТА СИРОМ ГОРГОНЗОЛА ДОЛЬЧЕ	150	<b>115</b>
ПІЦЦА ВІТЕЛО ТОНАТО З ТАРТАРОМ З ТОМАТІВ	170	<b>124</b>
ПІЦЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ	150	<b>138</b>
ПІЦЦА З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ, ЦУКІНІ ТА НІЖНИМ СИРОМ РІКОТА	180	<b>149</b>

## ПІЦА

МАРГАРИТА	320	<b>89</b>
З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ	380	<b>118</b>
Д'ЯВОЛА (Піца з гострою салямі)	360	<b>152</b>
ЧОТИРИ СИРИ	360	<b>167</b>
З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ	390	<b>149</b>
ЗІ ШПІНАТОМ, СИРОМ РІКОТА ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ	430	<b>159</b>
З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ (Салямі, прошуто кото, салямі гостре, прошуто крудо)	400	<b>171</b>
ЗІ СВІЖИМ ШПІНАТОМ, ІНДИЧКОЮ ГРИЛЬ ТА ТОМАТАМИ	400	<b>155</b>
ОВОЧЕВА (Баклажани, томати, цукіні)	410	<b>109</b>
НЕАПОЛІТАНО (Піца с прошуто крудо, маслинами та каперсами)	420	<b>172</b>
З ЖОВТИМИ ТОМАТАМИ ТА МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА	400	<b>196</b>
ПАТАТОЗА (Піца зі слайсами печеної картоплі, беконом та томатами)	440	<b>126</b>

## ОСНОВНІ СТРАВИ

КУРЯЧІ ПОЛЬПЕТЕ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ	150/150	<b>135</b>
КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ І КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЮ	150/100/100	<b>198</b>
КОТОЛЕТА МІЛАНЕЗЕ С ТОМАТНИМ РІЗОТО (Свинина на кістці у хрусткій паніровці з ніжним ризото)	150/100	<b>185</b>
КАЧИНЕ СТЕГНО ТОМЛЕНЕ З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНАМИ	160/150	<b>194</b>
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ	250	<b>294</b>
ЛОСОСЬ З ОВОЧАМИ У СОУСІ З ВИНА	110/100	<b>264</b>
ДОРАДО АКВА ПАЦА (Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молодої картоплі)	180	<b>196</b>

## 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.

КУРЧА ЗАПЕЧЕНЕ З РОЗМАРИНОМ ТА МОЛОДОЮ КАРТОПЛЕЮ	700/150/50	<b>325</b>
СВИНЯЧІ РЕБРА КОНФІ В ПРЯНОМУ СОУСІ	600	<b>392</b>
ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТІПАСТІ (Прошутто кото, салямі, прошуто крудо, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні)	680	<b>597</b>
КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ В СИРНОМУ СОУСІ	450	<b>274</b>

## ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ	150	<b>38</b>
ОВОЧІ ГРИЛЬ	150	<b>72</b>

## ВИПІЧКА

ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ	90	<b>39</b>
ФОКАЧА З СОУСОМ ПЕСТО ТА ТОМАТАМИ	150	<b>86</b>
ХЛІБНИЙ КОШИК	150	<b>40</b>
ГРІСІНІ	100	<b>25</b>

### УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ



безглютенове



гостре



вегетаріанське



шеф рекомендує



ідеально для двох


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

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 ТА ЯГОДАМИ	120/40	<b>72</b>
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ</b> (Подається з кулькою обліпихового сорбету)	100/50	<b>81</b>
<b>ТОРТ ДЕЛА НОНА</b> (В перекладі з італійської "Бабусин торт". Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуєвого сорбету)	180/50/30	<b>96</b>
<b>ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ</b>	 150/30	<b>94</b>
<b>МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ФІСТАШКОВЕ, ШОКОЛАДНЕ, ГОРІХОВЕ</b>	50	<b>36</b>
<b>СОРБЕТ: ЛИМОН, МАЛИНА, МАНГО-ЧІЛІ, МАРАКУЙЯ З КОРИАНДРОМ, ОБЛІПИХА</b>	50	<b>36</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!

СЕМІФРЕДО ТІРАМІСУ	110	<b>94</b>
СЕМІФРЕДО ШОКОЛАДНИЙ З ЯГОДАМИ	130	<b>74</b>
<b>СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ</b> (Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, чорниці та манго)	 110	<b>79</b>
ЛИМОННИЙ СЕМІФРЕДО	110	<b>72</b>
МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ	110	<b>71</b>
СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА	100	<b>88</b>

## ДИТЯЧІ СТРАВИ

КУРЯЧИЙ СУП З ОВОЧАМИ ТА ДОМАШНЬОЮ ПАСТОЮ	200	<b>45</b>
СПАГЕТІ З М'ЯСНИМ РАГУ	150	<b>86</b>
НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА	115	<b>95</b>
КОЛЬОРОВІ МАКАРОНЧІНИ В СИРНОМУ СОУСІ	130	<b>69</b>
КУРЯЧІ КОТЛЕТКИ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ	100/90	<b>76</b>
ДОРАДО НА ПАРУ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ	80/90	<b>154</b>
КАРТОПЛЯ ФРІ З ТОМАТНИМ СОУСОМ	150/50	<b>64</b>
ПІЦА МАРГАРИТА	180	<b>67</b>
ПІЦА ПРОШУТО КОТО З ГРИБАМИ	230	<b>78</b>
ПІЦА З СЕЗОНИМИ ЯГОДАМИ ТА ШОКОЛАДОМ	250	<b>112</b>

# SEMIFREDDO

RISTORANTE

## АПЕРЕТИВИ

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

PROSECCO BORTOMIOL "PRIOR" BRUT	150	<b>187</b>
PINOT GRIGIO ST. HELENA FANTINEL	150	<b>136</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> (Апероль, ігристе вино, содова, апельсиновий фреш)	150	<b>125</b>
<b>MARTINI ROSATO</b> (Мартіні росато, ігристе вино, слайс лайму)	200/30	<b>145</b>
<b>HUGO</b> (Ігристе вино, содова, сироп бузини, лайм)	170	<b>137</b>

## ДО ВИНА

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	100	<b>76</b>
В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	50	<b>56</b>
ПРОШУТО КРУДО	50	<b>71</b>
М'ЯСНІ АНТІПАСТІ	 150/20	<b>182</b>
СИРНІ АНТІПАСТІ	 150/30/20	<b>212</b>