

БРУСКЕТИ

| | |
|---|-----|
| БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ | 74 |
| БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ | 124 |
| БРУСКЕТА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ КРЕМ-СИРОМ | 132 |

ЗАКУСКИ

| | | |
|---|--|------------|
| ВІТЕЛО ТОНАТО (Ніжна телятина з соусом із тунця) | | 164 |
| ТАРТАР ІЗ ТЕЛЯТИНИ З МОЛОДОЮ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ | | 169 |
| КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ | | 176 |
| СОЛОДКА ДИНЯ З ПАРМОЮ | | 94 |
| 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 – 315 грн! | | 265 498 |
| ПРИПУЩЕНА СПАРЖА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ ПІД СОУСОМ ГОЛАНДЕЗ | | 180 |

САЛАТИ

| | | |
|---|--|------------|
| САЛАТ ПАНЦАНЕЛА (Тосканський домашній салат з томатів та хрусткими грінками) | | 118 |
| ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА СИРОМ ПАРМЕЗАН / З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ | | 124 236 |
| САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА, ТОМАТІВ З КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ | | 142 |
| КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА, ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА СОУСОМ ПЕСТО | | 212 |
| САЛАТ РОМЕН З КУРКОЮ, ТОМАТАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ | | 137 |
| ТЕПЛИЙ САЛАТ З КАЛЬМАРОМ ТА ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ | | 146 |
| САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ, ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ | | 156 |

СУПИ

| | | |
|--|--|-----|
| ГАСПАЧО З ЖОВТИХ ТОМАТІВ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА | | 128 |
| АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНИ З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЮ | | 82 |
| ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ | | 172 |
| ОВОЧЕВИЙ СУП МІНЕСТРОНЕ З ДОМАШНІМ ПЕСТО | | 82 |

РІЗОТО

| | | |
|--|--|-----|
| РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ | | 184 |
| РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ (Лосось, креветки, мідії) | | 212 |

ДОМАШНЯ ПАСТА

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

| | | |
|---|--|-----|
| НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА | | 138 |
| ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ | | 162 |
| ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КРОЛИКОМ ТА ТОМАТАМИ (Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності) | | 167 |
| СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА (“Розлючена”, так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком) | | 116 |
| ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ | | 176 |
| КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ | | 132 |
| МАКАРОНЧІНИ ЧОТИРИ СИРИ | | 138 |
| ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ | | 174 |
| ТАЛЬЯТЕЛІ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ | | 226 |
| РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПІНАТОМ | | 136 |

ПІНЦА

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

| | |
|---|-----|
| ПІНЦА З ТОМАТАМИ, СИРОМ МОЦАРЕЛА ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ ПЕСТО | 98 |
| ПІНЦА ЗІ СВІЖОЮ ГРУШЕЮ ТА СИРОМ ГОРГОНЗОЛА ДОЛЬЧЕ | 115 |
| ПІНЦА ВІТЕЛО ТОНАТО З ТАРТАРОМ З ТОМАТІВ | 124 |
| ПІНЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ | 145 |
| ПІНЦА З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ, ЦУКІНІ ТА НИЖНИМ СИРОМ РІКОТА | 149 |

ПІЦА

| | | |
|---|--|-----|
| МАРГАРИТА | | 98 |
| З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ | | 124 |
| Д'ЯВОЛА (Піцца з гострою саямі) | | 158 |
| ЧОТИРИ СИРИ | | 167 |
| ПАТАТОЗА (Піцца зі слайсами печеної картоплі, беконом та томатами) | | 145 |
| З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ | | 154 |
| З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ (Саямі, прошуто кото, саямі гостре, прошуто крудо) | | 178 |
| НЕАПОЛІТАНО (Піцца с прошуто крудо, маслинами та каперсами) | | 172 |
| З ЖОВТИМИ ТОМАТАМИ ТА МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА | | 196 |

ОСНОВНІ СТРАВИ

| | | |
|--|--|-----|
| КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ І КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЮ | | 225 |
| КОТОЛЕТА МІЛАНЕЗЕ С ТОМАТНИМ РІЗОТО (Свинина на кістці у хрусткій паніровці з ніжним різото) | | 185 |
| КАЧКА ТОМЛЕНА З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНОМ | | 194 |
| КУРЯЧІ ПОЛЬПЕТЕ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ | | 135 |
| МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ | | 294 |
| ЛОСОСЬ З ОВОЧАМИ У ВИННОМУ СОУСІ | | 264 |
| ДОРАДО АКВА ПАЦА (Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молодої картоплі) | | 196 |

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 | 325 |
| СВИНЯЧІ РЕБРА КОНФІ В ПРЯНОМУ СОУСІ | 392 |
| ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТІПАСТІ (Прошутто кото, саямі, прошуто крудо, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні) | 597 |
| КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ В СИРНОМУ СОУСІ | 274 |

ГАРНІРИ

| | | |
|--|--|----|
| КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ | | 42 |
| ОВОЧІ ГРИЛЬ | | 72 |

ВИПІЧКА

| | | |
|-----------------------------------|--|----|
| ФОКАЧА з розмарином | | 39 |
| ФОКАЧА з соусом песто та томатами | | 86 |
| ХЛІБНА КОРЗИНА | | 40 |
| ГРІСІНІ | | 25 |

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 | 74 |
| КРЕМ-БРЮЛЕ (Подається з кулькою обліпихового сорбету) | 83 |
| ТОРТ ДЕЛА НОНА (В перекладі з італійської "Бабусин торт". Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуєвого сорбету) | 96 |
| ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ | 97 |
| МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ФІСТАШКОВЕ, ШОКОЛАДНЕ, ГОРІХОВЕ | 36 |
| СОРБЕТ: ЛИМОН, МАЛИНА, МАНГО-ЧІЛІ, МАРАКУЙЯ З КОРІАНДРОМ, ОБЛІПИХА | 36 |

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 | 96 |
| СЕМІФРЕДО ШОКОЛАДНИЙ З ЯГОДАМИ | 76 |
| СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ (Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, чорниці та манго) | 82 |
| ЛИМОННИЙ СЕМІФРЕДО | 74 |
| МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ | 73 |
| СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА | 88 |

ДИТЯЧІ СТРАВИ

| | |
|--|-----|
| КУРЯЧИЙ СУП З ОВОЧАМИ ТА ДОМАШНЬОЮ ПАСТОЮ | 56 |
| НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА | 95 |
| КУРЯЧІ КОТЛЕТКИ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ | 76 |
| ДОРАДО НА ПАРУ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ | 154 |
| КАРТОПЛЯ ФРІ З ТОМАТНИМ СОУСОМ | 64 |
| ПІЦА МАРГАРИТА | 67 |
| ПІЦА ПРОШУТО КОТО З ГРИБАМИ | 78 |
| ПІЦА З СЕЗОНИМИ ЯГОДАМИ ТА ШОКОЛАДОМ | 112 |

SEMIFREDDO

RISTORANTE

АПЕРЕТИВИ

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

| | |
|---|-----|
| PROSECCO BORTOMIOL "PRIOR" BRUT | 186 |
| PINOT GRIGIO ST. HELENA FANTINEL | 136 |
| APEROL SPRITZ (Апероль, ігристе вино, содова, апельсиновий фреш) | 125 |
| MARTINI ROSATO (Мартіні росато, ігристе вино, слайс лайму) | 145 |
| HUGO (Ігристе вино, содова, сироп бузини, лайм) | 137 |

ДО ВИНА

| | |
|--------------------|-----|
| ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ | 76 |
| В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ | 65 |
| ПРОШУТО КРУДО | 71 |
| М'ЯСНІ АНТІПАСТІ | 182 |
| СИРНІ АНТІПАСТІ | 212 |

ресторани
la Famiglia

2012