

## ФЕСТИВАЛЬ ТРЮФЕЛЯ

### МЕНЮ СТРАВ З ЧОРНИМ ЗИМОВИМ ТРЮФЕЛЕМ

#### РЕГІОН ЛАЦІО

	г/грн		г/грн
Фокача з пармезаном та чорним трюфелем.....	110/279,00	Запечений сир з чорним трюфелем, картоплею, свіжим шпинатом та гречаними грінками .....	600/300/890,00
Arneis 2017 Matteo Correggia.....	180/730,00	<i>Страва рекомендована на 2 персони</i>	
Паштет із мізків з домашнім гречаним хлібом.....	80/50/167,00	Sauvignon Blanc "Quarz"	
Chardonnay "Bissia" 2016 La Biòca .....	320/1180,00	2016 Cantina Terlano.....	440/1630,00
Спагеті карбонара з чорним зимовим трюфелем.....	260/387,00	Лазанья з чорним зимовим трюфелем.....	300/287,00
Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" 2014 La Monacesca.....	340/1280,00	Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori.....	680/2580,00
Чорний трюфель.....		Равіолі "Качо е пепе" з чорним трюфелем... 160/317,00	
		Brunello di Montalcino 2013 Mocali .....	1750,00
			г/грн
			3/149,00

*\*До кожної страви ми додаємо 3 грами чорного трюфеля*

### МЕНЮ СТРАВ З БІЛИМ ТРЮФЕЛЕМ

#### АЛЬБА, П'ЕМОНТ

	г/грн		г/грн
Тартар з яловичини з трюфелем.....	200/918,00	Різото з трюфелем .....	280/787,00
Barolo "Aculei" 2014 La Biòca .....	490/1860,00	Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori ...	680/2580,00
Крем-суп із цвітної капусти з трюфелем ....	300/697,00	Особуко зі смаженим коренем селери з трюфелем.....	300/50/875,00
Chardonnay "Bissia" 2016 La Biòca .....	320/1180,00	Lucente 2014 Luce della Vite .....	670/2520,00
П'ємонтські тальоліні з трюфелем і білим соусом.....	250/905,00	Біла піца з трюфелем .....	280/875,00
Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" 2014 La Monacesca.....	340/1280,00	Arneis 2017 Matteo Correggia.....	200/730,00

*Будь-яку страву нашого меню Ви можете замовити з білим трюфелем*

	г/грн
Білий трюфель.....	3/650,00

*\*До кожної страви ми додаємо 3 грами білого трюфеля*

# VINO *e* CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca