

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## COLAZIONE

ogni giorno dalle 8:00 alle 16:00

### Colazione familiare La Famiglia (per due):

*Uova alla benedict con salsa olandese, Uova strapazzate (da 2 uova), Salmone affumicato a freddo, Crema di formaggio, Pomodori freschi, Rucola, Avocado, Specialità di carni italiane, Set da tre formaggi, Marmellate da scegliere, Le torte fatte in casa, Croissant al cioccolato, yogurt fatto in casa*  
Bevande: 2 calici di Prosecco La Famiglia Private label (Extra Dry), spremuta, acqua con la menta, caffè o tè a scelta.....**1250,00**

	g/uah		g/uah
<b>Colazione all'italiana*</b> <i>(mortadella, uovo, avocado, pomodorini con rucola, croissant, crema di formaggio)*</i> * Con mortadella o salmone a scelta .....	240/60/287,00	<b>Frittata ai carciofi freschi e ricotta</b> .....	240/218,00
<b>Pappa d'avena al latte con quinoa</b> .....	250/98,00	<b>Frittata al sugo piccante di pomodori</b> .....	230/50/129,00
<b>Porridge d'avena con mortadella e salsa di tartufo</b> .....	210/137,00	<b>Uova Benedict al sugo Olandese</b> .....	160/165,00
<b>Pappa di tre tipi dei cereali con tartare di verdure e burro di zucca</b> .....	160/127,00	<b>Tramezzini con tonno e capperi</b> .....	140/147,00
<b>Bruschetta con salmone affumicato, spinaci freschi e uovo in camicia</b> .....	170/197,00	<b>Syrnyky (frittelline di ricotta) con marmellata fatta in casa e panna acida</b> .....	200/50/149,00
<b>Insalata verde con quinoa, pomodorini, uovo e coriandolo</b> .....	200/198,00	<b>Frittelle con panna acida e sciroppo d'acero</b> .....	180/30/136,00
<b>Uovo fritto con bistecca al tartufo</b> .....	40/110/100/229,00	<b>Semi di chia con muesli fatto in casa e frutti di bosco freschi</b> .....	200/128,00
<b>Frittata al formaggio di capra</b> .....	180/118,00	<b>Yogurt fatto in casa con mango fresco e granola di autoproduzione</b> .....	250/198,00
		<b>Croissant al cioccolato</b> .....	70/90/97,00

*Cari ospiti, se sei allergico ad uno qualsiasi degli ingredienti del nostro piatto, ti preghiamo di avvisare il cameriere*

# VINO e CUCINA


Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## MOZZARELLA BAR

Assaggiate una mozzarella fresca a vostro gusto.

Tutta la mozzarella viene acquistata dai migliori produttori Italiani e si consegna due volte alla settimana.

	g/uah		g/uah
Burrata senza lattosio.....	 125/189,00	Degustazione per due.....	300/125/498,00
Mozzarella di mucca.....	125/175,00	Mozzarella di Bufala, mozzarella burrata, mortadella, bresaola, pepe al forno, zucchini marinati, basilico	
Mozzarella di Bufala.....	100/189,00	Degustazione per quattro.....	300/125/499,00
Mozzarella Burrata.....	125/189,00	Mozzarella di mucca, mozzarella burrata, mozzarella stracciatella, pepe al forno, pomodori, rucola	
Mozzarella Stracciatella.....	100/189,00		
Mozzarella Affumicata.....	125/189,00		

## PROPONIAMO DI AGGIUNGERE

	g/uah		g/uah
Pesto, fatto in casa.....	30/79,00	Mortadella.....	50/99,00
Pomodori secchi.....	50/85,00	Bresaola.....	50/149,00
Verdure alla siciliana.....	100/112,00	Salame di cervo.....	50/156,00
Pepe al forno, zucchini marinati		Salame al tartufo.....	50/156,00
Ulive di Liguria.....	100/98,00	Prosciutto San Daniele.....	50/188,00
Pomodori freschi con rucola.....	100/119,00	Carciofi grigliati, marinati sull'olio.....	100/197,00
Gran tagliere di carne.....	60/129,00		
Mortadella, prosciutto, salame			

Puoi ordinare qualsiasi piatto del nostro menu con il tartufo nero: 3/149,00

## PANE DAL NOSTRO FORNO\* LIEVITO VIVO

Ciabatta leggera • Ciabatta scuro di malto

Ciabatta con pomodori secchi e basilico • Pane nero siciliano Castelvetro

\*Bread from our bakery you can order to take away

	g/uah		g/uah
Grissini con parmigiano e cipolle.....	50/35,00	Focaccia con spinaci e mozzarella.....	420/187,00
Focaccia con rosmarino.....	90/99,00	Pasticcera di autoproduzione con due tipi di burro.....	120/25/25/67,00
Focaccia con Pesto.....	130/117,00	Pane Siciliano Castelvetro.....	100/25/79,00
		con salsa di olive, pomodori, acciughe e olio extravergine di oliva di Agrestis	

## PASTICCERA SENZA GLUTINE

	g/uah		g/uah
Cesto di pane senza glutine.....	 80/127,00	Grissini senza glutine.....	 50/127,00

## SPECIALITÀ

	g/uah		g/uah
Risotto alla ruota di formaggio.....	550/425,00	Tartare di vitello.....	300/100/90/560,00
Il piatto si consiglia di ordinare per due persone		Carpaccio Grande	
Quinoa al forno		Manzo americano.....	420/1297,00
con tre tipi di formaggio e pomodori.....	200/247,00	Il piatto si consiglia di ordinare per due persone	

Durante la preparazione dei piatti e delle salse usiamo esclusivamente olio d'oliva naturale

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## INSALATE

	g/uah		g/uah
<b>Insalata di verdure e vitello grigliati</b> .....	200/297,00	<b>Insalata di quinoa, asparago verde, pomodorini e avocado</b> .....	160/274,00
<b>Panzella – cinque tipi dei pomodori con alici e pane, fatto in casa</b> .....	280/215,00	<b>Insalata con rucola, pomodorini e parmigiano</b> .....	140/197,00
<b>Insalata verde con gamberetti e avocado</b> .....	250/357,00	<b>Barbabietole carpaccio con insalata</b> .....	170/129,00
<b>Insalata di frutti di mare</b> .....	230/298,00		

## OSTRICHE

	g/uah		g/uah
<b>Sentinelle</b> <i>Un'ostrica dalla polpa polpa più consistente il cui sapore si distingue per il fine retrogusto fra il dolce ed il salato frutto delle acque gelide dell'oceano</i> .....	1 p./149,00	<b>Fine de Claire</b> <i>Fine de Claire - ostriche francesi del gamma tradizionale di grado di stagionatura standard e dall'indice di riempimento medio. Sono apprezzate per il loro sapore iodato, discreta oleosità e un gusto caratterizzato dalle note di arachide</i> .....	1 p./114,00
<b>Tia Maraa</b> <i>"La migliore irlandese". A parte le eccellenti proprietà di gusto e un altissimo indice di riempimento, questa ostrica vanta una capacità unica di mantenere a lungo il cosiddetto effetto delle "prime acque", ossia non solo essa rimane viva ma riesce anche</i> .....	1 p./149,00	<b>Gillardeau</b> <i>Al giorno d'oggi, è una delle ostriche più antiche e più gustose. Gillardeau si caratterizza per un sapore dolciastro e un franco odore di mare e di iodio con una leggera nota di nocciola. Inoltre, come affermano i buongustai, presenta anche un retrogusto</i> ....	1 p./197,00

## BRUSCHETTA

	g/uah		g/uah
<b>Bruschetta al pomodoro fresco e basilico</b> .....	150/99,00	<b>Bruschetta con pepe al forno e formaggio di capra</b> .....	150/138,00
<b>Bruschetta ai zucchini e formaggio di capra con erbe</b> .....	130/128,00	<b>Bruschetta-bar</b> .....	340/297,00
<b>Bruschetta al salmone e salsa alla panna</b> ....	110/179,00	<i>Assaggi di bruschette: al pomodoro e basilico, al salmone e formaggio Philadelphia, pepi al forno con zucchini e formaggio di capra</i>	

## ANTIPASTI

	g/uah		g/uah
<b>Carciofi alla romana</b> .....	160/395,00	<b>Carpaccio di filetto con quinoa e rucola croccanti</b> .....	100/378,00
<b>Zucchine grigliate con formaggio di capra</b> .....	170/197,00	<i>(Manzo americano)</i>	
<b>Caponata</b> .....	220/20/167,00	<b>Vitello Tonnato</b> .....	100/70/275,00
<b>Purea di carciofi con crostini di grano saraceno</b> .....	80/35/197,00	<b>Carpaccio di polpo con patate e capperi</b> .....	80/110/374,00
<b>Burrata con carciofi</b> .....	125/45/437,00	<b>Tartare di salmone scozzese</b>	
<b>Pepe al forno con insalata di pomodorini e avocado</b> .....	250/276,00	<b>Label Rouge e avocado</b> .....	240/50/50/427,00
<b>Carpaccio di salmone scozzese</b>		<b>Antipasti mix per due</b> .....	240/354,00
<b>Label Rouge</b> .....	100/30/30/357,00	<i>Olive di Liguria, bresaola, coppa, pomodori secchi, pepe al forno, zucchini marinati</i>	

## ANTIPASTI CALDI

	g/uah		g/uah
<b>Carciofi alla giudia</b> .....	100/20/25/447,00	<b>Cozze in brodo di vino</b> .....	650/50/30/487,00
<b>Melanzane al parmigiano</b> .....	150/50/279,00	<b>Fiori di zucca con mozzarella e salsa di pomodoro</b> .....	170/264,00
<i>(al forno)</i>			

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ZUPPE

	g/uah		g/uah
Minestrone di verdure.....	300/128,00	Zuppa alla Toscana con frutti di mare.....	250/30/295,00
Zuppa stracciatella con polpette di pollo.....	300/132,00	Zuppa alla panna con tettarelle con formaggio di capra.....	300/132,00

## PASTA FATTA IN CASA E RISOTTO

*Cuciniamo senza aggiungere panna*

	g/uah		g/uah
Penne Arrabbiata.....	200/149,00	Tagliolini piemontesi con salsa bianco e tartufo nero.....	250/335,00
Spaghetti cacio e pepe.....	300/179,00	Spaghetti alla puttanesca con tonno.....	330/369,00
<i>Pasta tradizionale Romana con il sugo, basato sul formaggio Pecorino Romano</i>		Spaghetti piccanti al polpo, pomodori secchi e capperi.....	300/365,00
Spaghetti Carbonara.....	260/217,00	Spaghetti di grano saraceno ai funghi porcini.....	200/256,00
Pappedrelle Bolognese alla chianina.....	300/312,00	Lasagna Bolognese.....	250/239,00
Spaghetti all'Amatriciana.....	270/197,00	Ravioli al coniglio.....	160/197,00
Pappardelle ai funghi porcini e mozzarella.....	260/265,00	Ravioli alla ricotta con salsa di tartufo e spinaci.....	150/60/197,00
Spaghetti al nero di seppia e frutti di mare.....	500/397,00	Ravioli con guancia di vitello e tartufo nero.....	170/312,00
Tagliolini con gamberi e limone.....	300/290,00	Risotto ai funghi porcini.....	300/345,00
Cannelloni con polpa di granchio.....	180/785,00	Risotto al nero di seppia e frutti di mare.....	360/30/397,00
Pasta a spirale fatta in casa con purea di carciofo.....	180/347,00	Risotto al tartufo nero.....	280/349,00



*Su richiesta è possibile cucinare qualsiasi pasta senza glutine*

## PIZZA

	g/uah		g/uah
Margherita.....	380/149,00	Prosciutto cotto con funghi e salsa di tartufo.....	470/227,00
Carbonara.....	260/197,00	Pizza con pera e gorgonzola.....	480/244,00
Pepperoni.....	480/217,00	Quattro formaggi.....	470/278,00
Pizza con prosciutto crudo, rucola e pomodorini.....	380/349,00	Pizza con frutti di mare.....	440/337,00
Pizza con speck.....	310/199,00	Pizza bianca con tartufo nero.....	280/317,00
Pizza con Salame di Contadino e Gorgonzola.....	400/199,00	Pizza per i bambini con prosciutto e pomodorini.....	260/129,00
Capricciosa.....	420/237,00	Pizza per i bambini con cioccolato e bacche.....	275/197,00



*Su richiesta è possibile cucinare qualsiasi senza glutine sotto l'ordine precedente*

## VERDURA

	g/uah		g/uah
Patate al forno con erbe Toscane.....	180/97,00	Verdure grigliate con salsa d'aglio.....	200/50/175,00
Spinaci alla Fiorentina con uovo in camicia.....	200/178,00	Aspargo grigliato.....	100/319,00
		Radice di sedano arrosto.....	150/99,00

*Durante la preparazione dei piatti e delle salse usiamo esclusivamente olio d'oliva naturale*

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## PESCE E FRUTTI DI MARE

	g/uah		g/uah
<b>Scozzese salmone Label Rouge con purea di patate</b> .....	140/100/50/527,00	<b>Spigola selvatica con zucchine e due tipi di pomodorini*</b> .....	100/250,00
<b>Spigola al forno con le patate i pomodori</b> .....	260/120/397,00	<small>* I piatti sono consigliati dalla società, 2-4 persone</small>	
<b>Orata o spigola in sale o grigliata</b> .....	1 p./397,00	<b>Flounder Turbo con verdure</b> .....	200/795,00
<b>Polpette di pesce al sugo di pomodoro</b> .....	300/270,00	<b>Polpo in salsa rossa piccante alla Luciana</b> ...	300/785,00
<b>Flounder Turbo al forno e salsa di pomodoro con olives*</b> .....	100/245,00	<small>(IL polpo alla Luciana)</small>	
<small>* I piatti sono consigliati dalla società, 2-4 persone</small>		<b>Frutti di mare assortiti grigliati</b> .....	500/1000/2235,00/4280,00
		<small>Polpo, mazzancole, calamari, capesante</small>	

## CARNE

	g/uah		g/uah
<b>Lingua di vitello con funghi porcini</b> .....	210/387,00	<b>Bistecca con zucchine con salsa al marsala</b> .....	220/437,00
<b>Cotoletta Milanese con risotto al zafferano</b> .....	160/100/262,00	<b>Bistecca con tartufo e pomodorini piccanti</b> .....	200/130/717,00
<b>Saltimbocca Romana con purea di sedano</b> .....	100/100/298,00	<small>(Manzo americano)</small>	
<b>Pollo con pomodori secchi</b> .....	230/352,00	<b>Costine di agnello grigliate</b> .....	400/1935,00
<b>Tagliata di vitello con purè di patate affumicato</b> .....	120/100/50/364,00	<b>Bistecca Ribeye</b> .....	350/1875,00
<b>Agnello al forno con acciughe, aglio e rosmarino</b> .....	350/100/537,00	<b>Bistecca Ribeye con l'osso*</b> .....	100/410,00
		<small>*Il peso della bistecca è indicato per la forma grezza e può variare entro 5% dipendente dal grado di torrefazione ordinato. Il prezzo è indicato per 100 gr. Il peso medio è 1000-1200 gr. Il piatto si consiglia di ordinare per due persone</small>	
		<b>Bistecca filetto di mignon</b> .....	250/1160,00

## DOLCI

	g/uah		g/uah
<b>Profiteroles con ricotta di pecora</b> .....	100/50/159,00	<b>Canoli siciliani</b> .....	110/50/178,00
<b>Frolla con crema al limone e meringa</b> .....	140/112,00	<b>Crema bruciata alla maracujà con gelato artigianale alla vaniglia</b> .....	110/50/148,00
<b>Panna cotta con marmellata di fragole e frutti di bosco</b> .....	120/127,00	<b>Marshmallow fatti in casa con frutto della passione</b> .....	150/169,00
<b>Tiramisu con amaretto</b> .....	150/143,00	<b>Fondente al pistacchio con gelato al mango (o yogurt)</b> .....	70/50/232,00
<b>Cheesecake al gorgonzola con pera caramelizata</b> .....	120/80/139,00	<b>Babà ai frutti di bosco e noci</b> .....	250/50/199,00
<b>Degustazione dei dolci</b> .....	380/387,00		
<small>Babà al gelato di yogurt, frolla con crema al limone, panna cotta, sorbetto di limone, frutti di bosco e noci</small>			

## GELATO

	g/uah		g/uah
<b>Gelato di famiglia nella frutta</b> .....	350/100/257,00	<b>Gelato al cocco con tartare di mango</b> .....	70/30/127,00
<b>Gelato artigianale</b> .....	50/59,00	<b>Caramello salato al nero di seppia</b> .....	115/97,00
<small>Stracciatella, Yougurt, Alla vaniglia, Al cioccolato, Pistacchio, Noce, Lavanda</small>		<b>Whisky con cioccolato nero e ciliegie essiccate</b> .....	50/107,00
<b>Sorbetti</b> .....	50/59,00		
<small>Limone, Mango, Mandarino</small>			
<b>Sorbet Maracujà</b> .....	50/79,00		

## GELATO ICE ROLL

*L'offerta speciale del ristorante La Familia - una macchina per gelato ICE ROLL!  
È un gelato e sorbetto artigianali che prepariamo da ingredienti naturali in 3-5 minuti. (Un masterclass su richiesta)*

	g/uah
<b>Berry-yogurt, Caffè, Smoothie Ice Roll</b> .....	100/79,00

*Cari ospiti, se sei allergico ad uno qualsiasi degli ingredienti del nostro piatto, ti preghiamo di avvisare il cameriere*