

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СНІДАНКИ

щодня з 08:00 до 16:00

г/грн

г/грн

Італійський сніданок*

(мортадела, яйце, авокадо, чері з руколою, круасан, крем-сир)*

* З мортаделю або лососем, на ваш вибір 240/60/287,00

Фрітата зі свіжими артишоками і рікотю... 240/218,00

Ячня в гострому томатному соусі 230/50/125,00

Вівсяна каша на молоці з кіноа..... 250/98,00

Яйця Бенедикт
з голландським соусом 160/165,00

Вівсяна каша з мортаделю
та ароматом трюфеля 210/137,00

Трамедзіні з тунцем та каперсами
(венеціанський сендвіч) 140/147,00

Каша із трьох видів злаків з овочевим тартаром
та гарбузовою олією 160/127,00

Сирники з домашнім
варенням і сметаною..... 200/50/139,00

Брускета з копченим лососем,
свіжим шпинатом і яйцем пашот 170/197,00

Оладки зі сметаною
та кленовим сиропом 180/30/136,00

Зелений салат з кіноа,
томатами чері, яйцем і кінзою 200/198,00

Домашній йогурт зі свіжим манго
і гранолою власного виробництва..... 250/198,00

Біфштекс з трюфелем
та яєчною 40/110/100/229,00

Тапіока на кокосовому молоці
зі свіжим манго 250/217,00

Фрітата з козячим сиром 180/118,00

Круасан із шоколадом 70/90/97,00

Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв,
будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

МОЦАРЕЛА БАР

Скуштуйте свіжу моцарелу на ваш смак.

Усю моцарелу ми купуємо в найкращих італійських виробників і отримуємо її двічі на тиждень

г/грн

г/грн

Моцарела з коров'ячого молока	125/175,00	Дегустація на двох.....	300/125/498,00
Моцарела ді Буфала	100/189,00	Моцарела ді Буфала, моцарела Бурата, мортадела, брезаола, перець печений, цукіні мариновані, базилік	
Моцарела Бурата.....	125/189,00	Дегустація на чотирьох.....	300/125/499,00
Моцарела Страчатела	100/189,00	Моцарела з коров'ячого молока, моцарела Бурата, моцарела Страчатела, печений перець, томати, рукола	
Моцарела Афуміката	125/189,00		

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

г/грн

г/грн

Домашній соус Песто	30/79,00	Брезаола – італійська в'ялена	
В'ялені томати	50/85,00	яловича шинка	50/149,00
Овочі по-сицилійськи	100/112,00	Салямі з оленини.....	50/156,00
Перець запечений, цукіні мариновані		Салямі з трюфелем.....	50/156,00
Оливки лігурійські	100/98,00	Прошутто Сан Даніеле	50/188,00
Свіжі томати з руколою	100/119,00	Артишоки смажені на грилі, мариновані в олії.....	100/197,00
М'ясне асорті	60/129,00	Чорний літній трюфель.....	3/120,00
Мортадела, прошутто, салямі			
Мортадела.....	50/99,00		

Будь-яку страву з нашого меню ви можете замовити з чорним трюфелем

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ * НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ

Хліб з трюфелем • Чіабата світла • чіабата солодова темна

Чіабата з в'яленими томатами та базиліком • Сицилійський темний хліб Кастелветрано

* Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою

г/грн

г/грн

Грісіні з пармезаном та цибулею.....	50/35,00	Фокача зі шпинатом та сиром моцарела...420/187,00	
Фокача з розмарином.....	90/99,00	Домашня випічка з двома видами масла	120/25/25/67,00
Фокача з соусом Песто	130/117,00	Сицилійський хліб Кастелветрано.....	100/25/79,00
Фокача з трюфельним вершковим соусом...180/127,00		з сальсою із оливок, томатів, анчоусів та оливковою олією Agrestis	

ВИПІЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНУ

г/грн

г/грн

Кошик безглютенового хліба..... 	80/99,00	Грісіні без глютену	 50/99,00
---	----------	---------------------------	--

САЛАТИ

г/грн

г/грн

Салат з овочів і телятини на грилі.....	200/257,00	Салат з кіноа, зеленою спаржею, чері та авокадо.....	160/274,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом	280/199,00	Салат з морепродуктами.....	230/298,00
Зелений салат із креветками та авокадо	250/347,00	Салат з руколою, чері та пармезаном	140/167,00

Під час приготування страв та соусів до них ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

УСТРИЦІ

г/грн

г/грн

Сантінель

Ця устриця – щільніша за інші й має витончений солодко-солоний присмак, бо вирощується в холодних водах океану.....

1 шт./142,00

Фін де Клер

Fine de Claire – французькі устриці традиційної гами зі стандартним ступенем витримки та середнім індексом заповнення. Їх цінують за йодистий присмак, невелику жирність і нотки земляного горіха в смаку.....

1 шт./114,00

Тіа Мара

«Найкраща ірландська». Окрім чудових смакових якостей і високого індексу наповнення молюска, ця устриця має винятково довготривалий ефект «першої води», тобто вона не просто залишається живою, а і зберігає свою первісну свіжість. Завдяки цьому вона найкраще підходить для міжнародних перевезень

1 шт./142,00

Жилардо

Найстаріший і один із найсмачніших видів устриць на сьогодні. Жилардо має солодкуватий смак і йодований, відверто морський запах із легкою горіховою ноткою, а також, як стверджують поціновувачі тонкого смаку, «кавуновий» присмак.....

1 шт./197,00

БРУСКЕТИ

г/грн

г/грн

Брускета зі свіжими томатами й базиліком.... 150/99,00

Брускета з цукіні та козячим сиром із травами 130/128,00

Брускета з лососем і вершковим сиром 110/179,00

Брускета з печеним перцем та козячим сиром 150/138,00

Брускета-бар 340/297,00

Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром

ЗАКУСКИ

г/грн

г/грн

Прошутто з динею канталупа 150/40/217,00

Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо 250/276,00

Карпачо з шотландського лосося Label Rouge 100/30/30/313,00

Карпачо з тендерлоіна з хрусткою кіною та руколою..... 100/327,00

Вітелло Тонато..... 100/70/265,00

Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами..... 80/110/374,00

Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо 240/50/50/396,00

Антипасті мікс для двох 240/354,00
Оливки лігурійські, брезаола, копа, вялені помідори, перець печений, цукіні мариновані

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

г/грн

г/грн

Свіжі артишоки у фритюрі..... 100/20/25/432,00

Полента з білими грибами 260/197,00

Запечені баклажани
Меланзана ала Пармеджано 150/50/259,00

Мідії у винному бульйоні 650/50/30/438,00

Рагу з ягнятини, з запеченими баклажанами і йогуртовим соусом 260/239,00

Фріто Місто 230/30/30/475,00
(кальмари, креветки, сардини, цукіні)

СУПИ

г/грн

г/грн

Овочевий суп мінестроне 300/128,00

Суп страчатела з курячими польпете 300/132,00

Суп по-тосканськи з морепродуктами.. 250/30/295,00

Гаспачо з моцареллою 340/217,00
(холодний томатний суп)

VINO e CUCINA

Dal 2014


Ristorante / Enoteca

ФІРМОВІ СТРАВИ

	г/грн		г/грн
Тартар із телятини.....	300/100/90/485,00	Різото в головці сиру.....	550/425,00
		<i>Страва рекомендована на 2 особи</i>	

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

	г/грн		г/грн
Пене Арабіата.....	200/134,00	Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами.....	300/365,00
Спагеті Качо-е-пепе.....	300/179,00	Папарделе Болоньєзе з к'яниною.....	300/299,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо</i>		Трюфельна лазанья.....	250/287,00
Спагеті Карбонара.....	260/194,00	Лазанья Болоньєзе.....	250/239,00
Спагеті Аль Амастрічана.....	270/197,00	Равіолі з кроликом.....	160/197,00
Спагеті з гречаного борошна з білими грибами.....	 200/256,00	Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом.....	150/60/197,00
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела.....	260/265,00	Равіолі з телячою щогою.....	170/312,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	500/379,00	Різото з білими грибами.....	300/345,00
Спагеті з вершковим соусом та чорним трюфелем.....	250/335,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	360/30/379,00
		Різото з чорним трюфелем.....	280/349,00



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

	г/грн		г/грн
Маргарита.....	380/139,00	Чотири сири.....	470/278,00
Карбонара.....	260/197,00	Піца з морепродуктами.....	440/337,00
Пепероні.....	480/199,00	Біла піца з чорним трюфелем.....	280/317,00
Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля.....	470/227,00	Дитяча піца з шинкою та томатами чері.....	260/129,00
Піца з грушею і сиром горгонзола.....	480/244,00	Дитяча піца з шоколадом і ягодами.....	275/197,00



За вашим бажанням, при попередньому замовленні, ми приготуємо піцу без глютену

ОВОЧІ

	г/грн		г/грн
Молода картопля, запечена в тосканських травах.....	180/97,00	Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот.....	200/168,00
Овочі гриль з часниковим соусом.....	200/50/157,00	Спаржа на грилі.....	100/319,00

Під час приготування страв та соусів до них ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

г/грн	г/грн
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре 140/100/50/474,00	Рис Венере зі смаженим восьминогом і часниковим соусом 110/100/60/745,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином..... 260/120/387,00	Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана 300/785,00 <i>(Il polpo alla Luciana)</i>
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі..... 1 шт./385,00	Асорті Фруті ді Маре на грилі 500/1000/1990,00/3980,00
Камбала Тюрбо з овочами на пару..... 200/795,00	<i>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці</i>
Камбала Тюрбо, запечена з соусом з оливок та томатів чері* 1 кг/1870,00	

* Страва рекомендована на компанію

М'ЯСО

г/грн	г/грн
Котолета по-міланськи з різото з шафраном 160/100/242,00	Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала 220/437,00
Салтімбока по-римськи з пюре з селери 100/100/298,00	Реберця ягняти на грилі 400/1935,00
Курча з в'яленими томатами..... 230/297,00	Стейк Рібай 350/1757,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре 120/100/50/364,00	Стейк Рібай на кістці* 100/354,00
Стейк філе-мінйон 250/997,00	<i>*Вага стейку вказана у сирому вигляді та може варіюватися у межах 5%, залежно від замовленого Вами ступеня засмаження. Ціна вказана за 100 гр. Середня вага порції 1000-1200 гр. Страва рекомендована на 2 персони</i>

ДЕСЕРТИ

г/грн	г/грн
Фрола з лимонним кремом та меренгою... 140/112,00	Канолі по-сицилійськи 110/50/169,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами 120/127,00	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом..... 110/50/148,00
Тірамісу з амарето 150/139,00	Домашній зефір з маракуйі..... 150/169,00
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею 120/80/139,00	Ромова баба з ягодами та горіхами 250/50/199,00
Дегустація десертів..... 380/387,00	

Ромова баба з йогуртовим морозивом, Фрола з лимонним кремом, Панакота, лимонний сорбет, ягоди то горіхи

г/грн	г/грн
ДОМАШНЄ МОРОЗИВО 50/59,00	
Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх, Лаванда	

СОРБЕТИ

г/грн	г/грн
Лимон..... 50/59,00	Манго..... 50/59,00
Полуничний із просеко 50/65,00	Маракуя..... 50/79,00

МОРОЗИВО ICE ROLL

Унікальна пропозиція від ресторанів La Famiglia – машина для приготування морозива ICE ROLL! Морозиво та сорбет, яке ми готуємо власноруч з натуральних інгредієнтів за 3-5 хвилин. (За бажанням майстер клас)

г/грн	г/грн
Йогуртовий зі свіжими ягодами, Смузі Ice Roll, Полуниця-базилік  100/79,00	
Беліні 100/127,00	

Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта