

# 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

Брускетта 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

Насіння Чіа з домашньою гранолою  
та свіжими ягодами ..... 200/108,00

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

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

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	Саламі з оленини.....	50/156,00
Перець запечений, цукіні мариновані		Саламі 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.....	3/149,00
Мортадела, прошутто, саламі			
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
		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

## ФІРМОВІ СТРАВИ

	г/грн		г/грн
Тартар із телятини.....	300/100/90/485,00	Канелоні з м'ясом краба.....	180/785,00
Різото в головці сиру .....	550/425,00	Домашня паста спірале з пюре з артишоків.....	180/347,00
Страва рекомендована на 2 особи			

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

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## САЛАТИ

	г/грн		г/грн
Салат з овочів і телятини на грилі.....	200/275,00	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 криветками та авокадо .....	250/347,00	Салат з руколою, чері та пармезаном .....	140/197,00

## УСТРИЦІ

	г/грн		г/грн
<b>Сантінель</b> Ця устриця – щільніша за інші й має витончений солодко-солоний присмак, бо вирощується в холодних водах океану.....	1 шт./142,00	<b>Фін де Клер</b> 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
<b>Тіа Мара</b> «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	<b>Жилардо</b> 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 печеним перцем та козячим сиром .....	150/138,00
Брускета з цукіні та козячим сиром із травами.....	130/128,00	Брускета-бар .....	340/297,00
Брускета з лососем і вершковим сиром ....	110/179,00	<i>Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром</i>	

## ЗАКУСКИ

	г/грн		г/грн
Прошутто Montevetchio з динею.....	150/40/217,00	Карпачо з тендерлоіна з хрусткою кіноа та руколою.....	100/378,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками.....	80/35/197,00	Вітелло Тонато.....	100/70/265,00
Бурата з хрусткими артишоками.....	125/45/437,00	Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами.....	80/110/374,00
Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо .....	250/276,00	Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо .....	240/50/50/396,00
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge.....	100/30/30/323,00	Антипасті мікс для двох .....	240/354,00
		<i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані</i>	

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	г/грн		г/грн
Свіжі артишоки у фритюрі.....	100/20/25/432,00	Мідії у винному бульйоні.....	650/50/30/438,00
Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано .....	150/50/259,00	Рагу з ягнятини, з запеченими баклажанами і йогуртовим соусом .....	260/239,00

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## СУПИ

	г/грн		г/грн
Овочевий суп мінестроне .....	300/128,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами..	250/30/295,00
Суп страчатела з курячими польпете .....	300/132,00	Гаспачо з моцарелою .....	340/217,00 <i>(холодний томатний суп)</i>

## ДОМАШНЯ ПАСТА Й РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

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



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
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 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..... 260/120/397,00	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 ..... 500/1000/2235,00/4280,00 <i>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці</i>
Камбала Тюрбо з овочами на пару..... 200/795,00	
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 ..... 160/100/262,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері ..... 200/130/717,00 <i>(Американська яловичина)</i>
Салтімбока по-римськи з пюре з селери ..... 100/100/298,00	Реберця ягняти на грилі ..... 400/1935,00
Курча з в'яленими томатами ..... 230/325,00	Стейк Рібай ..... 350/1875,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре ..... 120/100/50/364,00	Стейк Рібай на кістці* ..... 100/410,00 <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>
Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала ..... 220/437,00	Стейк філе-мінйон ..... 250/1160,00

## 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 маракуї ..... 150/169,00
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею ..... 120/80/139,00	Фісташковий фондан з морозивом манго (або йогуртом) ..... 70/50/235,00
Дегустація десертів..... 380/387,00	Ромова баба з ягодами та горіхами ..... 250/50/199,00

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

## МОРОЗИВО

г/грн	г/грн
Сімейне морозиво ..... 350/100/227,00	Домашнє морозиво ..... 50/59,00 <i>Стрателла, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх, Лаванда</i>

## 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