

# 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

Яечня в гострому томатному соусі ..... 230/50/129,00

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 ..... 200/50/149,00

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

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	Мортадела.....	50/99,00
В'ялені томати.....	50/85,00	Брезаола – італійська в'ялена яловича шинка .....	50/149,00
Овочі по-сицилійськи .....	100/112,00	Салями з оленини.....	50/156,00
Перець запечений, цукіні мариновані		Салями 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		
Мортадела, прошутто, салями			



## 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.....	 80/127,00	Грісіні без глютену .....	 50/127,00

## ФІРМОВІ СТРАВИ

	г/грн		г/грн
Тартар із телятини.....	300/100/90/560,00	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 персони			

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.....200/297,00	Салат з кіноа, зеленою спаржею, чері та авокадо.....160/274,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом .....280/215,00	Салат з руколою, чері та пармезаном.....140/197,00
Зелений салат із креветками та авокадо.....250/357,00	Молодий буряк з салатом та апельсиновим соусом .....170/129,00
Салат з морепродуктами.....230/298,00	

## 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> <i>Fine de Claire</i> – 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:</i> з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром

## ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Цукіні-гриль з козячим сиром .....170/197,00	Карпачо з тендерлоїна з хрусткою кіноа та руколою.....100/378,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками.....80/35/197,00	Вітелло Тонато.....100/70/275,00
Бурата з хрумкими 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 .....240/50/50/427,00
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge.....100/30/30/357,00	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.....100/20/25/447,00	Мідії у винному бульйоні.....650/50/30/487,00
Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано .....150/50/279,00	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	Крем-суп із гарбуза з козячим сиром.....	300/132,00

## ДОМАШНЯ ПАСТА Й РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

	г/грн		г/грн
Пене Арабіата .....	200/149,00	Спагеті Путанеска з тунцем.....	330/369,00
Спагеті Качо-е-пепе .....	300/179,00	Спагеті з гречаного борошна з білими грибами .....	200/256,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо</i>		Лазанья Болоньєзе .....	250/239,00
Спагеті Карбонара.....	260/217,00	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 Амастрічана .....	270/197,00	Равіолі з телячою щокою та чорним трюфелем .....	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 .....	500/397,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	360/30/397,00
Тальоліні з білим соусом та чорним трюфелем .....	250/335,00	Різото з ботаргою.....	330/328,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами .....	300/365,00	Різото з чорним трюфелем .....	280/349,00



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

## ПІЦА

	г/грн		г/грн
Маргарита.....	380/149,00	Чотири сири.....	470/278,00
Карбонара .....	260/197,00	Піца з морепродуктами.....	440/337,00
Пепероні.....	480/217,00	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	Спаржа на грилі .....	100/319,00
Овочі гриль з часниковим соусом .....	200/50/175,00	Полента з грибами.....	350/212,00
Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот... ..	200/178,00	Смажена селера .....	150/99,00

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

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

	г/грн	г/грн
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре .....	140/100/50/527,00	
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином.....	260/120/397,00	
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі.....	1 шт./397,00	
Камбала Тюрбо з овочами на пару.....	200/795,00	
Камбала Тюрбо, запечена з соусом з оливки та томатів чері* .....	1 кг/1870,00	
<i>* Страва рекомендована на компанію</i>		
Філе дикого окуня з пюре із фенхеля.....	200/497,00	
Тальята з тунця та пюре із копченого перцю .....	160/460,00	
Рис Венере зі смаженим восьминогом і часниковим соусом .....	110/100/60/745,00	
Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана .....	300/785,00	
<i>(IL polpo alla Luciana)</i>		
Асорті Фруті ді Маре на грилі .....	500/1000/2235,00/4280,00	
<i>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці</i>		

## М'ЯСО

	г/грн	г/грн
Телячий язик з грибами.....	210/375,00	
Котолета по-міланськи з різото з шафраном .....	160/100/262,00	
Салтімбока по-римськи з пюре з селери .....	100/100/298,00	
Курча з в'яленими томатами.....	230/325,00	
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре .....	120/100/50/364,00	
Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала.....	220/437,00	
Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері.....	200/130/717,00	
<i>(Американська яловичина)</i>		
Реберця ягняти на грилі.....	400/1935,00	
Стейк Рібай .....	350/1875,00	
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 філе-мінйон.....	250/1160,00	

## ДЕСЕРТИ

	г/грн	г/грн
Яблучна тарта з домашнім морозивом .....	250/178,00	
Фрола з лимонним кремом та меренгою... ..	140/112,00	
Панакота з полуничним джемом та ягодами .	120/127,00	
Тірамісу з амарето .....	150/143,00	
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею .....	120/80/139,00	
Дегустація десертів.....		
<i>Ромова баба з йогуртовим морозивом, Фрола з лимонним кремом, Панакота, лимонний сорбет, ягоди то горіхи</i>		
Канолі по-сицилійськи .....	110/50/178,00	
Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом.....	110/50/148,00	
Домашній зефір з маракуї.....	150/169,00	
Фісташковий фондан з морозивом манго (або йогуртом) .....	70/50/235,00	
Ромова баба з ягодами та горіхами .....	250/50/199,00	
		380/387,00

## МОРОЗИВО

	г/грн	г/грн
Сімейне морозиво у фруктах.....	350/100/247,00	
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	
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
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