

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СНІДАНКИ щодня з 08:00 до 16:00

Сімейний сніданок La Famiglia (на двох):

Яйця Бенедикт з голландським соусом, скрембел з двох яєць, лосось холодного копчення, вершковий крем-сир, свіжі помідори, рукола, авокадо, м'ясні італійські спеціалітети, сет із 3-х сирів, джеми на вибір, домашня випічка, круасан з шоколадним соусом, домашній йогурт.

Напої: два келихи Prosecco La Famiglia Private label (Extra Dry), фреш, вода з м'ятою, Кава або чай на вибір1250,00

з/зрн

з/зрн

Італійський сніданок*

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

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

Фритата зі свіжими артишоками і рікотою... 240/218,00

Яєчня 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 трюфеля210/137,00

Трамедзіні з тунцем та каперсами

(венеціанський сендвіч)..... 140/147,00

Каша із трьох видів злаків з овочевим тартаром

та гарбузовою олією160/127,00

Сирники з домашнім

варенням і сметаною..... 200/50/149,00

Брускетта з копченим лососем,

свіжим шпинатом і яйцем пашот170/197,00

Оладки зі сметаною

та кленовим сиропом 180/30/136,00

Зелений салат з кіноа,

помідорами чері, яйцем і кінзою 200/198,00

Насіння Чіа з домашньою гранолою

та свіжими ягодами 200/108,00

Біфштекс з трюфелем

та яєчнею 40/110/100/229,00

Домашній йогурт зі свіжим манго

і гранолою власного виробництва..... 250/198,00

Фритата 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
Безлактозна Бурата.....	 125/189,00	Дегустація на двох.....	300/125/498,00
Моцарела з коров'ячого молока.....	125/175,00	<i>Моцарела ді Буфала, моцарела Бурата, мортадела, брезаола, перець печений, цукіні мариновані, базилік</i>	
Моцарела ді Буфала.....	100/189,00		
Моцарела Бурата.....	125/189,00	Дегустація на чотирьох.....	300/125/499,00
Моцарела Страчатела.....	100/189,00	<i>Моцарела з коров'ячого молока, моцарела Бурата, моцарела Страчатела, печений перець, томати, рукола</i>	
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	
Овочі по-сицилійськи.....	100/112,00	яловича шинка.....	50/149,00
<i>Перець запечений, цукіні мариновані</i>		Саламі з оленини.....	50/156,00
Оливки лігурійські.....	100/98,00	Саламі з трюфелем.....	50/156,00
Свіжі томати з руколою.....	100/119,00	Прошутто Сан Даніеле.....	50/188,00
М'ясне асорті.....	60/129,00	Артишоки смажені на грилі,	
<i>Мортадела, прошутто, саламі</i>		мариновані в олії.....	100/197,00

Будь-яку страву нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем: 3/149,00

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	
Фокача з соусом Песто.....	130/117,00	з двома видами масла.....	120/25/25/67,00
		Сицилійський хліб Кастелветрано.....	100/25/79,00
		<i>з сальсою із оливок, томатів, анчоусів та оливковою олією Agrestis</i>	

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	Карпачо Гранде	
Різото в головці сиру.....	550/425,00	з американської яловичини тендерлоін.....	420/1297,00
<i>Страва рекомендована на 2 особи</i>		<i>Страва рекомендована на 2-3 особи</i>	

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 хлібом280/215,00	Салат з руколою, чері та пармезаном.....140/197,00
Зелений салат із креветками та авокадо.....250/357,00	Буряк з салатом та апельсиновим соусом170/129,00
Салат з морепродуктами.....230/298,00	

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 <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
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 перевезень1 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 печеним перцем та козячим сиром150/138,00
Брускета з цукіні та козячим сиром із травами.....130/128,00	Брускета-бар340/297,00
Брускета з лососем і вершковим сиром110/179,00	<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 сиром170/197,00	Карпачо з тендерлоїна з хрусткою кіноа та руколою.....100/378,00 <i>(Американська яловичина)</i>
Капоната220/20/167,00	Вітело Тонато.....100/70/275,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками.....80/35/197,00	Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами.....80/110/374,00
Бурата з хрумкими артишоками.....125/45/437,00	Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо240/50/50/427,00
Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо250/276,00	Антипасті мікс для двох240/354,00 <i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, в'ялені томати, перець печений, цукіні мариновані</i>
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge.....100/30/30/357,00	

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 Пармеджано150/50/279,00	Рагу з ягнятини, з запеченими баклажанами і йогуртовим соусом260/239,00

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	Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами	300/365,00
Спагеті Качо-е-пепе	300/179,00	Спагеті Путанеска з тунцем.....	330/369,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо</i>		Спагеті з гречаного борошна з білими грибами	200/256,00
Спагеті Карбонара.....	260/217,00	Лазанья Болоньєзе	250/239,00
Папарделе Болоньєзе з к'яниною.....	300/312,00	Равіолі з кроликом	160/197,00
Спагеті Аль Амастрічана	270/197,00	Равіолі з ріктою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/197,00
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела	260/265,00	Равіолі з телячою щокою та чорним трюфелем	170/312,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами	500/397,00	Різото з білими грибами	300/345,00
Канелоні з м'ясом краба.....	180/785,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	360/30/397,00
Домашня паста спірале з пюре з артишоків.....	180/347,00	Різото з ботаргою.....	330/328,00
П'ємонтські Тальоліні з білим соусом та чорним трюфелем	250/335,00	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 білими грибами	350/237,00
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

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

г/грн	г/грн
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре 140/100/50/527,00	Камбала Тюрбо з овочами на пару..... 200/795,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином..... 260/120/397,00	Філе дикого окуня з пюре із фенхеля..... 200/497,00
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі..... 1 шт./397,00	Тальєта з тунця та пюре із копченого перцю..... 160/460,00
Камбала Тюрбо, запечена з соусом з оливок та томатів чері* 100/245,00	Рис Венере зі смаженим восьминогом і часниковим соусом 110/100/60/745,00
* Страва рекомендована на компанію, 2-4 особи	Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана 300/785,00 (Il polpo alla Luciana)
Дикий Лаврак з цукіні та двома видами томатів чері*  100/250,00	Асорті Фруті ді Маре на грилі 500/1000/2235,00/4280,00
* Страва рекомендована на компанію, 2-4 особи	Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці

М'ЯСО

г/грн	г/грн
Телячий язик з білими грибами 210/387,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері..... 200/130/717,00 (Американська яловичина)
Котолета по-міланськи з різото з шафраном 160/100/262,00	Реберця ягняти на грилі 400/1935,00
Салтімбока по-римськи з пюре з селери 100/100/298,00	Стейк Рібай 350/1875,00
Курча з в'яленими томатами..... 230/325,00	Стейк Рібай на кістці* 100/410,00
Тальєта з телятини з картопляним копченим пюре 120/100/50/364,00	*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 особи
Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала..... 220/437,00	Стейк філе-мінйон 250/1160,00

ДЕСЕРТИ

г/грн	г/грн
Яблучна тарта з домашнім морозивом 250/178,00	Канолі по-сицилійськи 110/50/178,00
Фрола з лимонним кремом та меренгою... 140/112,00	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом..... 110/50/148,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами . 120/127,00	Домашній зефір з маракуї..... 150/169,00
Тірамісу з амарето 150/143,00	Фісташковий фондан з морозивом манго (або йогуртом) 70/50/235,00
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 та горіхи

МОРОЗИВО

г/грн	г/грн
Сімейне морозиво у фруктах..... 350/100/247,00	Домашнє морозиво..... 50/59,00 Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх, Лаванда

СОРБЕТИ

г/грн	г/грн
Лимон..... 50/59,00	Маракуя..... 50/79,00
Манго..... 50/59,00	

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