

# 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 вибір .....1250,00

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

Фрітата 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 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

### 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,

помідорами чері, яйцем і кінзою ..... 200/198,00

### Насіння Чіа з домашньою гранолою

та свіжими ягодами ..... 200/128,00

### Біфштекс з трюфелем

та яєчнею ..... 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

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>		Салямі з оленини.....	50/156,00
Оливки лігурійські.....	100/98,00	Салямі 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, салямі</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

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

Різото в головці сиру.....	550/425,00	Тартар із телятини.....	300/100/90/560,00
<i>Страва рекомендована на 2 персони</i>		Карпачо Гранде	
Запечений кіноа		з американської яловичини тендерлоін .....	420/1297,00
з трьома видами сиру та томатами .....	200/247,00	<i>Страва рекомендована на 2-3 персони</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 хлібом .....280/215,00	Салат з руколою, чері та пармезаном.....140/197,00
Зелений салат із креветками та авокадо.....250/357,00	Буряк з салатом та апельсиновим 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./149,00	<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>Tia Mara</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./149,00	<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
Артишоки по-римски .....160/395,00	Карпачо з тендерлоїна з хрусткою кіноа та руколою.....100/378,00 <i>(Американська яловичина)</i>
Цукіні-гриль з козячим сиром .....170/197,00	Вітело Тонато.....100/70/275,00
Капоната .....220/20/167,00	Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами.....80/110/374,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками.....80/35/197,00	Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо .....240/50/50/427,00
Бурата з хрусткими артишоками.....125/45/437,00	Антипасті мікс для двох .....240/354,00
Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо .....250/276,00	<i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані</i>
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge.....100/30/30/357,00	

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Артишоки по-єврейски .....100/20/25/447,00	Мідії у винному бульйоні.....650/50/30/487,00
Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано .....150/50/279,00	Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою.....170/264,00

# 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 рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом .....	150/60/197,00
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела .....	260/265,00	Равіолі з телячою щогою та чорним трюфелем .....	170/312,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами .....	500/397,00	Різото з білими грибами .....	300/345,00
Тальоліні з креветками та лимоном.....	300/290,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	360/30/397,00
Канелоні з м'ясом краба .....	180/785,00	Різото з чорним трюфелем .....	280/349,00
Домашня паста спірале з пюре з артишоків.....	180/347,00		
П'ємонтські Тальоліні з білим соусом та чорним трюфелем .....	250/335,00		



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

## ПІЦА

г/грн

г/грн

Маргарита.....	380/149,00	Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля .....	470/227,00
Карбонара .....	260/197,00	Піца з грушею і сиром горгонзола .....	480/244,00
Пепероні.....	480/217,00	Чотири сири.....	470/278,00
Піца з прошутто, руколюю та помідорами чері .....	380/349,00	Піца з морепродуктами.....	440/337,00
Піца зі спеком .....	310/199,00	Біла піца з чорним трюфелем.....	280/317,00
Піца з саямі Контадіно та горгонзолю ..	400/199,00	Дитяча піца з шинкою та томатами чері ...	260/129,00
Капричоза.....	420/237,00	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... 200/178,00	
Овочі гриль з часниковим соусом .....	200/50/175,00	Спаржа на грилі .....	100/319,00
		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	Дикий Лаврак з цукіні та двома видами томатів чері* .....  100/250,00 <i>* Страва рекомендована на компанію, 2-4 особи</i>
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином..... 260/120/397,00	Камбала Тюрбо з овочами на пару..... 200/795,00
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі..... 1 шт./397,00	Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана ..... 300/785,00 <i>(IL polpo alla Luciana)</i>
Рибні польпете в томатному соусі ..... 300/270,00	Асорті Фруті ді Маре на грилі ..... 500/1000/2235,00/4280,00 <i>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці</i>
Камбала Тюрбо, запечена з соусом з оливок та томатів чері* ..... 100/245,00 <i>* Страва рекомендована на компанію, 2-4 особи</i>	

## М'ЯСО

г/грн	г/грн
Телячий язик з білими грибами ..... 210/387,00	Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала.... 220/437,00
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..... 230/352,00	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 особи</i>
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином..... 350/100/537,00	Стейк філе-мінйон ..... 250/1160,00

## ДЕСЕРТИ


г/грн	г/грн
Профітролі з овечою рікотою ..... 100/50/159,00	Канолі по-сицилійськи ..... 110/50/178,00
Яблучна тарта з домашнім морозивом ..... 250/178,00	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом..... 110/50/148,00
Фрола з лимонним кремом та меренгою... 140/112,00	Домашній зефір з маракуї..... 150/169,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами . 120/127,00	Фісташковий фондан з морозивом манго (або йогуртом) ..... 70/50/235,00
Тірамісу з амарето ..... 150/143,00	Ромова баба з ягодами та горіхами ..... 250/50/199,00
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею ..... 120/80/139,00	Дегустація десертів..... 380/387,00 <i>Ромова баба з йогуртовим морозивом, Фрола з лимонним кремом, Панакота, лимонний сорбет, ягоди то горіхи</i>

## МОРОЗИВО

г/грн	г/грн
Сімейне морозиво у фруктах..... 350/100/257,00	Кокосове морозиво з тартаром із манго..... 70/30/127,00
Домашнє морозиво..... 50/59,00 <i>Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх, Лаванда</i>	Солона карамель з чорнилами каракатиці..... 115/97,00
Сорбети..... 50/59,00 <i>Лимон, Манго, Мандарин</i>	Віски з чорним шоколадом та в'яленою вишнею..... 50/107,00
Сорбет 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)

Ягідний-йогуртіно, Кавовий, Смузі Ice Roll.....  100/79,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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