

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

АПЕРИТИВ ДНЯ / APERITIF OF THE DAY

	г/грн		г/грн
Spritzer	185,00	Bellini	182,00
<i>Prosecco, Aperol</i>		<i>Prosecco, peache</i>	
Rossini	184,00	Hugo	182,00
<i>Prosecco, stawberry</i>		<i>Prosecco, elderflower</i>	

ВИТАМІННІ СМУЗИ / VITAMIN SMOOTHIES

	г/грн		г/грн
Ранковий		Vino e Cucina	
<i>Шпинат, манго, ананас, банан /</i>		<i>Апельсиновий фреш, банан, ківі, ананас, яблуко, базилік /</i>	
Morning smoothie		<i>Freshly squeezed orange juice, banana, kiwi, pineapple,</i>	
<i>Spinach, mango, pineapple, banana</i>	123,00	<i>apple, basil</i>	123,00
Ягідний			
<i>Ожина, чорниця, полуниця /</i>			
Berry smoothie			
<i>Blackberries, blueberries, strawberries</i>	123,00		

ДОМАШНІ ІТАЛІЙСЬКІ ЛИМОНАДИ / HOMEMADE ITALIAN LEMONADE

	г/грн		г/грн
Лимонно-лаймовий /		Грейпфрутово-імбирний /	
Lemon-lime	55,00/188,00	Grapefruit-ginger	55,00/188,00

МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ НА ОСНОВІ ДОМАШНЬОГО МОРОЗИВА / MILK COCKTAILS BASED ON HOMEMADE ICE CREAM

	г/грн		г/грн
Шоколадний /		Фрікшейк	
Chocolate	126,00	<i>Готується на основі домашнього морозива,</i>	
		<i>горіхів, канолі та печива савоярді /</i>	
Полуничний /		Freakshake	
Strawberry	126,00	<i>Based on homemade ice cream, nuts,</i>	
		<i>cannoli and ladyfinger cookies</i>	212,00

ДОДАТКОВО ДО СНІДАНКУ ВИ МОЖЕТЕ ЗАМОВИТИ / IN ADDITION TO BREAKFAST, YOU CAN ORDER

	г/грн		г/грн
Сметана /		Свіжі томати чері /	
Sour cream	11,00	Fresh cherry tomatoes	83,00
Мед / Honey	11,00	Мортадела / Mortadella	91,00
Домашнє варення з яблук /		Прошутто крудо /	
Homemade apple jam	22,00	Prosciutto crudo	103,00
Домашнє полуничне варення /		Бекон смажений / Fried bacon	112,00
Homemade stawberry jam	22,00	Свіжий чорний трюфель /	
Масло вершкове / Butter	28,00	Fresh black truffle	220,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

МОЦАРЕЛА БАР / MOZZARELLA BAR

Скуштуйте свіжу моцарелу на ваш смак. Усю моцарелу ми купуємо у найкращих італійських виробників і отримуємо її двічі на тиждень /
Enjoy fresh mozzarella to your taste. We buy all mozzarella from the best Italian manufacturers and get it twice a week

г/грн

г/грн

Моцарела з коров'ячого молока /
Mozzarella from cow's milk.....148,00

Моцарела ді Буфала /
Mozzarella di Bufala179,00

Моцарела Бурата /
Mozzarella Burrata179,00

Моцарела Страчатела /
Mozzarella Straciatella179,00

Моцарела Афуміката /
Mozzarella Affumicata179,00

Дегустація на двох /
Tasting for two.....425,00

Моцарела ді Буфала, моцарела Бурата, мортадела, брезаола,
перець печений, цукіні мариновані, базилік /
Mozzarella di Bufalo, mozzarella burra- ta, mortadella, coppa, bresaola,
baked bell peppers, marinated zucchini, basil

Дегустація на чотирьох /
Tasting for four485,00

Моцарела з коров'ячого молока, моцарела Бурата, моцарела
Страчатела, печений перець, томати, рукола /
Mozzarella made from cow's milk, mozzarella burrata, mozzarella
straciatella, baked bell peppers, tomatoes, arugula

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ / OFFER TO ADD

г/грн

г/грн

Домашній соус Песто /
Homemade sauce Pesto76,00

В'ялені томати /
Sun-dried tomatoes82,00

Овочі по-сицилійськи /
Sicilian-style vegetables92,00

Перець запечений, цукіні мариновані /
Baked bell peppers, marinated zucchini

Оливки лігурійські /
Ligurian olives95,00

Свіжі томати з руколою /
Fresh tomatoes with arugula108,00

М'ясне асорті /
Meat platter112,00

Мортадела, прошуто, салямі /
Mortadella, prosciutto, salami

Брезаола – італійська в'ялена яловича шинка /
Bresaola149,00

Салямі з оленини /
Venison salami.....156,00

Салямі з трюфелем /
Truffle Salami156,00

Прошуто Сан Даніеле /
San Daniele.....188,00

Артишоки смажені на грилі, мариновані в олії /
Grilled artichokes marinated in oil265,00

Чорний трюфель /
Black truffle220,00

Будь-яку страву з нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем /
Any dish of our menu you can order with black truffle

УСТРИЦІ / OYSTERS

г/грн

г/грн

Фін де Клер №2 /
Fines de Claires №2114,00

Жилардо /
Gilardeau195,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

САЛАТИ / SALADS

	г/грн
Салат з руколюю, чері та пармезаном / Salad with arugula, cherry tomatoes and parmesan	142,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом / Panzanella – five types of tomatoes with anchovy and homemade bread.....	184,00
Салат з кіноа, зеленою спаржею та авокадо / Salad with quinoa, green asparagus and avocado	192,00
Салат з овочів і телятини на грилі / Salad of grilled vegetables and veal	245,00
Салат з морепродуктами / Salad with seafood.....	296,00
Зелений салат із креветками та авокадо / Green salad with shrimp and avocado.....	327,00
Бурата з сонячними томатами / Burrata with sunny tomatoes	395,00

БРУСКЕТИ / BRUSCHETTA

	г/грн
Брускета зі свіжими томатами і базиліком / Bruschetta with fresh tomatoes and basil	97,00
Брускета з цукіні та козячим сиром із травами / Bruschetta with zucchini and goat cheese with herbs.....	111,00
Брускета з лососем і вершковим сиром / Bruschetta with salmon and Philadelphia cheese.....	167,00
Брускета-бар / Bruschetta-bar	267,00
Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром / <i>Assorted bruschetta with tomatoes and basil, salmon and Philadelphia cheese, baked peppers with zucchini and goat cheese</i>	

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

	г/грн		г/грн
Перець маринований з анчоусами / Pickled pepper with anchovies.....	135,00	Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами / Octopus carpaccio with potatoes and capers	342,00
Капрезе з трьома видами томатів/ Caprese with three kinds of tomatoes	219,00	Тартар з лосося та авокадо / Salmon tartare with avocado.....	347,00
Карпачо з лосося / Salmon carpaccio.....	252,00	Антипасті мікс для двох / Antipasti mix for two.....	341,00
Карпачо із телятини з домашнім майонезом та ароматом трюфеля / Veal carpaccio with homemade mayonnaise and truffle sauce	255,00	<i>Оливки лігурійські, парма, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані /</i> <i>Ligurian olives, Parma, bresaola, coppa, sun-dried tomatoes, baked bell peppers, marinated zucchini</i>	
Вітелло Тонато / Vitello Tonnato	237,00		

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

	г/грн		г/грн
Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано / Baked eggplants Melanzane alla Parmegiana.....	234,00	Мідії у винному бульйоні / Mussels in wine broth.....	325,00
Свіжі артишоки у фритюрі / Deep fried fresh artichokes.....	295,00	Фріто Місто / Fritto Misto	437,00
		<i>(сардини, кальмари, креветки, цукіні) /</i> <i>(sardines, squid, shrimp, zucchini)</i>	

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СУПИ / SOUPS

	г/грн		г/грн
Суп страчатела з курячими польпете / Strachatella with chicken polpette	98,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами / Tuscan soup with seafood	254,00
Овочевий суп мінестроне / Vegetable minestrone soup	106,00	Гаспачо - холодний томатний суп з моцарелою Страчатела / Gazpacho – a cold tomato soup with mozzarella Strachatella	169,00

ДОМАШНЯ ПАСТА І РІЗОТО / HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

Ми готуємо без додавання вершків / We are cooking without the addition of cream

	г/грн		г/грн
Пене Арабіата / Penne Arrabbiata	113,00	Спагеті з вершковим соусом та чорним трюфелем / Spaghetti with creamy sauce and black truffle	353,00
Спагеті Качо-е-пепе / Spaghetti with Pecorino cheese and pepper	167,00	Лазанья Болоньезе / Lasagna Bolognese	227,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо / The traditional Roman pasta with sauce based on Pecorino Romano cheese</i>		Равіолі з кроликом / Ravioli with rabbit	179,00
Спагеті Карбонара / Spaghetti Carbonara	186,00	Равіолі з рикотою, ароматом трюфеля та шпинатом / Ravioli with ricotta, spinach and truffle flavor	179,00
Спагеті Аль Амастрічана / Spaghetti all'Amatriciana	190,00	Тортеліні з сиром горгонзола / Tortellini with gorgonzola	219,00
Спагеті з гречаного борошна з білими грибами / Blackwheat flour spaghetti with porcini	223,00	Різото з білими грибами / Risotto with porcini	221,00
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела / Pappardelle with mushrooms and mozzarella	223,00	Різото зі свіжим трюфелем / Risotto with fresh truffle	267,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами / Spaghetti with cuttlefish ink and seafood	291,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами / Risotto with cuttlefish ink and seafood	295,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами / Spicy spaghetti with octopus, fresh tomatoes and capers	322,00	Різото з крабом і перцем чилі / Risotto with crab and chilli	544,00
Папарделе Болоньезе з к'яніною / Pappardelle Bolognese with Chianina	299,00		

За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену /
Any pasta can be gluten-free on your request

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ДОМАШНЯ ВИПІЧКА / HOMEMADE PASTRY

	г/грн		г/грн
Грісіні / Grissini.....	34,00	Фокача зі шпинатом та сиром моцарела / Focaccia with spinach and mozzarella cheese	169,00
Грісіні з оливками / Grissini with olives.....	36,00	Домашня випічка з двома видами масла / Homemade cakes with two types of butter.....	56,00
Фокача з розмарином / Focaccia with rosemary.....	66,00	Сицилійський хліб Кастелветрано / Sicilian bread Castelvetro.....	73,00
Фокача з соусом песто / Focaccia with pesto	98,00		
Фокача з трюфельним вершковим соусом / Focaccia with creamy truffle sauce	114,00		

ВИПІЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНУ / BAKING WITHOUT GLUTEN

	г/грн		г/грн
Кошик безглютенового хліба / Gluten-free bread basket.....	103,00	Грісіні без глютену / Gluten-free grissini	103,00

ПІЦА / PIZZA

	г/грн		г/грн
Маргарита / Margherita	132,00	Чотири сири / Four cheeses.....	258,00
Кальцоне / Calzone.....	172,00	Піца з білими грибами та сиром рикота / Pizza with porcini and ricotta cheese	271,00
Карбонара / Carbonara.....	183,00	Піца з моцарелою ді Буфала, анчоусами та базиліком / Pizza with mozzarella di Bufala, anchovies and basil	303,00
Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля / Prosciutto cotto with mushrooms and truffle flavor.....	206,00	Піца з морепродуктами / Pizza with seafood	322,00
Пепероні / Pepperoni	190,00	Дитяча піца з шинкою та томатами чері / Kids pizza with ham and cheery tomatoes	114,00
Капричоза / Capricciosa.....	218,00	Дитяча піца з шоколадом / Kids pizza with chocolate.....	143,00
Піца з прошутто, руколою і помідорами чері / Pizza with prosciutto, arugula and cherry tomatoes.....	228,00		
Піца з грушею і сиром горгонзола / Pizza with pears and gorgonzola.....	244,00		

ФІРМОВІ СТРАВИ / SPECIALITIES

	г/грн		г/грн
Тартар із телятини / Veal tartare	435,00	Різото в голівці сиру / Risotto in cheese wheel.....	387,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ / FISH AND SEAFOOD

	г/грн		г/грн
Лосось з картопляним пюре / Salmon with mashed potatoes	298,00	Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана/ Octopus in red spicy sauce alla Luciana.....	495,00
Дорадо чи Лаврак у солі або на грилі / Dorado or Sea bass in salt or grilled	315,00	<i>(Il polpo alla Luciana)</i>	
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином / Sea bass baked with potatoes, tomatoes and rosemary.....	345,00	Смажені морські гребінці з гарбузовим пюре / Roasted scallops with pumpkin puree	475,00
Рис Венере зі смаженим восьминогом і часниковим соусом / Venere Rice with grilled octopus and garlic sauce	432,00	Асорті Фруті ді Маре на грилі / Assorted Grilled seafood Frutti di Mare	1990,00/3980,00
		<i>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці/</i> <i>Octopus, tiger prawns, squid, scallops</i>	

М'ЯСО / MEAT

	г/грн		г/грн
Котолета по-міланськи з ризото з шафраном / Cotoletta Milanese with saffron risotto	198,00	Реберця ягняти на грилі / Grilled lamb chops	1 375,00
Салтімбока по-римськи з пюре з селери / Roman style saltimbocca with celery puree	247,00	Стейк Рібай / Ribeye steak.....	1 395,00
Курча з в'яленими томатами / Chicken with sun dried tomatoes	247,00	Стейк Рібай на кістці* / Ribeye steak bone in*	335,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре / Beef tagliata with smoked mashed potato	297,00	<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. Страву рекомендовано на 2 особи /</i> <i>*Weight steak indicated per raw form and can be varied within 5%, depending on the degree of roasting what you ordered. Price is indicated per 100 gr. Middle weight of portion 1000-1200 gr. Dish is recommended for 2 persons.</i>	
Філе яловичини в соусі аль пепе верде / Beef fillet with al pepe verde sauce	445,00		
<i>(Filetto al pepe verde)</i>			

ГАРНІР / SIDE DISHES

	г/грн		г/грн
Картопля, запечена в тосканських травах / Potatoes baked with Tuscan herbs	87,00	Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот / Fresh spinach with egg alla florentine	159,00
Овочі гриль з часниковим соусом / Grilled vegetables with garlic sauce.....	139,00	Спаржа на грилі (біла або зелена на вибір)/ Grilled asparagus <i>(white or green on your choice)</i>	295,00

**Шановні гості, якщо у вас алергія на один із інгредієнтів,
що входять до складу наших страв, попередьте про це вашого офіціанта /**
Dear guests, if you are allergic to any of the ingredients of our dishes, please warn your waiter.

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ДЕСЕРТИ / DESSERTS

г/грн	г/грн
Шоколад з фісташковим кремом / Chocolate with pistachio cream.....	Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею / Cheesecake with gorgonzola and caramelized pear
198,00	122,00
Грушевий пиріг з сорбетом Просеко зі шматочками стиглої груші / Pear pie with prosecco sorbet and pears pieces	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом / Passion fruit creme brulee with homemade vanilla ice cream
145,00	138,00
Крем-карамель / Cream-caramel	145,00
Фрола з лимонним кремом та меренгою / Frolla with lemon cream and meringue.....	Канолі по-сицилійськи / Cannoli.....
98,00	155,00
Пана Кота з полуничним джемом та ягодами / Panna Cotta with strawberry jam and berries.....	Сабайон Vin Santo зі свіжими ягодами / Sabayon Vin Santo with fresh berries.....
112,00	155,00
Тірамісу з амарето / Tiramisu with amaretto.....	Домашнє морозиво асорті у фруктах / Homemade ice cream selection in fruit cups.....
127,00	195,00
Дегустація десертів / Tasting desserts.....	Ромова баба з ягодами та горіхами / Rum-Baba with berries and nuts
	185,00
	335,00
<i>Ромова баба з йогуртовим морозивом, фрола з лимонним кремом, Крем-карамель, лимонний сорбет, ягоди та горіхи /</i> <i>FRum-Baba with yogurt ice cream, Frolla with lemon cream, Cream-caramel, lemon sorbet, fresh berries and nuts</i>	

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО / HOMEMADE ICE CREAM

г/грн	г/грн
Страчатела / Stracciatella	Солона карамель / Salted caramel.....
46,00	46,00
Лавандове / Lavender	Вегетаріанське Кероб на молоці фундука / Vegetarian Carob with hazelnut milk.....
46,00	46,00
Горіхове/ Nuts.....	Йогурт / Yougurt.....
46,00	46,00
Кукіс / Cookies	Ванільне зі шматочками полуниці та соусом бальзамік / Vanilla with chopped stawberries and balsamic sauce
46,00	57,00
Ванільне/ Vanilla.....	Фісташкове / Pistachio.....
46,00	57,00
Шоколадне / Chocolate.....	
46,00	
Marsala з вишнею та шматочками шоколаду / Marsala with cherry and chocolate chips.....	
46,00	

СОРБЕТИ / SORBETS

г/грн	г/грн
Лимон / Lemon	Персик / Peach
46,00	68,00
Сицилійський апельсин / Blood orange	Маракуя / Passionfruit.....
46,00	68,00
Груша / Pear	
60,00	

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) /
Unique offer from the restaurant La Famiglia – machine for making ice cream ICE ROLL! Ice cream and sorbet, which we are preparing by ourselves of natural ingredients for 3-5 minutes. (Optional master class)

Кавовий, Йогуртовий зі свіжими ягодами, Беліні, Детокс рол вегетаріанський / Coffee, Yoghurt with fresh berries, Bellini, Vegeterian Detox Roll	79,00
---	--------------

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ДО ВИНА / WITH WINE

	г/грн		г/грн
Сири Італії		Сири Франції	
Gorgonzola Dolce, Ubriacone, Provolone, Tallegio, мед з трюфелем, мостарда фруктова	299,00	Rokfor la coccinelle, Goat's Camembert, Gres d'alsace, Brie Fermier Cru, мед з трюфелем, конфетюр	627,00

ФЕРМЕРСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО "ШЕВРЕТ"

	г/грн		г/грн
Кроттен в золі / Україна, Львів	95,00	Том 6 міс. / Україна, Львів	95,00
Томет 12 міс. / Україна, Львів	95,00		

М'ЯКІ / MORBIDO

	г/грн		г/грн
Taleggio orchidea Alpina / Італія Ніжний гладкий сир з віддаленою вершковою ноткою у післясмаку	61,00	Munster / Франція Тісто сиру щільне, еластичне, з легкою солодкувато-кислуватою ноткою. Має пікантний аромат	109,00
Robiola / Італія Ніжний, маслянистий, вершковий сир з пастеризованого коров'ячого молока	69,00	Brillat-Savarin / Франція	121,00
Camembert / Франція	79,00	Duo de Brie Truffles 60% / Франція Сир з характерним смаком чорного трюфеля	128,00
Casatica di Bufala / Італія Сир з молока чорної буйволиці. Віддалено схожий на бри, але з більш щільним тістом. Міцна скоринка окутана білою благородною пліснявою.....	87,00	Biratta / Італія	132,00
Boucher de Chevre / Франція Сир з козиного молока з характерним смаком і білою благородною пліснявою	91,00	Rond Du Val / Франція з овечого молока	132,00
Saint Julien aux Noix / Франція М'який, вершковий смак сиру чудово доповнений вкрапленнями волоського горіху	98,00	Gres d'alsace / Франція Дивовижний сир з насиченим пікантним ароматом.....	133,00
Reblochon de savoie / Франція Створений традиційно з непастеризованого коров'ячого молока. Оповитий білою пліснявою. На язичку сир розкриває свій тонкий горіховий аромат	109,00	Puro capra stagionato / Італія	135,00
		Brie Fermier Cru / Франція	137,00
		Goat's Camembert / Франція з козиного молока.....	145,00
		Amur Dju Maki / Франція	159,00
		Epoisses Chalancey / Франція	161,00