

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## СНІДАНКИ / COLAZIONE

щодня з 08:00 до 16:00 / ogni giorno dalle 8:00 alle 16:00

### КАШІ / PAPPА

Каша манна/вівсяна зі свіжими ягодами /  
Semolino/porridge d'avena con frutti  
di bosco freschi .....250/78,00

За вашим бажанням, ми приготуємо страву на воді  
або на молоці / A richiesta, prepareremo un pasto in  
acqua o latte

Каша із трьох видів злаків  
з овочевим тартаром та гарбузовим маслом /  
Pappa di tre tipi dei cereali con tartare  
di verdure e burro di zucca.....160/110,00  
Вівсяна каша з мортаделлою та ароматом трюфеля/  
Porridge d'avena con mortadella  
e salsa di tartufo ..... 210/134,00

## СТРАВИ З ОРГАНІЧНИХ ЯЄЦЬ / PIATTI DALLE UOVA ORGANICHE

Фрітата з козиним сиром /  
Frittata al formaggio di capra .....180/98,00  
Фрітата зі свіжими артишоками і рікотою /  
Frittata ai carciofi freschi e ricotta .....240/197,00  
Ячня в гострому томатному соусі /  
Frittata al sugo piccante di pomodori..... 230/50/114,00  
Яйця Бенедикт з голландським соусом /  
Uova Benedict al sugo Olandese ..... 160/142,00

Брускета з копченим лососем,  
свіжим шпинатом і яйцем пашот /  
Bruschetta con salmone affumicato,  
spinaci freschi e uovo in camicia..... 170/168,00  
Ячня зі свіжим чорним трюфелем  
та зеленим салатом /  
Frittata al fresco tartufo nero  
e insalata verde..... 140/30/218,00

## СТРАВИ З СИРУ ТА ЙОГУРТУ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ / PIATTI DI RICOTTA E YOGURT FATTO IN CASA

Йогурт з гранолою власного приготування /  
Yogurt con granola di autoproduzione.....140/78,00  
Домашній йогурт зі свіжим манго  
і гранолою власного виробництва /  
Yogurt fatto in casa con mango fresco  
e granola di autoproduzione ..... 260/198,00  
Ньоки сирні з вершковим соусом /  
Gnocchi di ricotta con salsa alla panna..... 200/50/97,00

Сирники з домашнім варенням і сметаною /  
Syrnyky (frittelline di ricotta) con marmellata  
fatta in casa e panna acida ..... 200/50/108,00  
Оладки зі сметаною та кленовим сиропом /  
Frittelle con panna acida  
e sciroppo d'acero..... 180/30/109,00  
Медові соти з сиром рікота та свіжими ягодами /  
Favo con ricotta di formaggio  
e bacche fresche .....250/186,00

## РАНКОВА ДОМАШНЯ ВИПІЧКА / PASTICCERA DI AUTOPRODUZIONE PELLA MATTINA

Корнеті з шоколадом /  
Cornetti al cioccolato..... 70/90/77,00  
Паніні зі страчателлою, руколою  
та прошуто крудо /  
Panini alla stracciatella,  
rucola e prosciutto crudo..... 200/134,00

## ТРАМЕДЗІНІ – ВЕНЕЦІАНСЬКИЙ СЕНДВІЧ / TRAMEZZINI

– з овочами та рікотою /  
– con verdure e ricotta ..... 170/122,00  
– з тунцем та каперсами /  
– con tonno e capperi .....140/137,00

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## АПЕРИТИВ ДНЯ / APERITIVO DEL GIORNO

<b>Tintoretto</b> ..... 180/158,00 <i>Prosecco, pomegrante</i>	<b>Espresso Spritzer</b> ..... 260/197,00 <i>Prosecco, Aperol, Espresso</i>
<b>Pucini</b> ..... 180/155,00 <i>Prosecco, tangerine</i>	<b>Bellini</b> ..... 180/182,00 <i>Prosecco, pesca</i>
<b>Spritzer</b> ..... 180/185,00 <i>Prosecco, Aperol</i>	<b>Hugo</b> ..... 170/182,00 <i>Prosecco, fiore di sambuco</i>

## ВІТАМІННІ СМУЗИ / SMOOTHIE VITAMINICO

<b>Ранковий</b> Шпинат, манго, ананас, банан / Smoothie di mattina ..... 300/123,00 <i>Spinaci, mango, ananas, banana</i>
<b>Ягідний</b> Ожина, чорниця, полуниця / Frutti di bosco ..... 300/123,00 <i>Mora, mirtillo, fragola</i>
<b>Vino e Cucina</b> Апельсиновий фреш, банан, ківі, ананас, яблуко, базилік / Spremuta d'arancia, banana, kiwi, ananas, mela, basilico ..... 200/123,00

## ДОМАШНІ ІТАЛІЙСЬКІ ЛИМОНАДИ / LIMONATE ITALIANE, FATTE IN CASA

<b>Лимонно-лаймовий</b> / Limone-lime ..... 250/1л/55,00/188,00
<b>Грейпфрутово-імбирний</b> / Pompelmo-zenzero ..... 250/1л/55,00/188,00
<b>Обліпіха-мандарин</b> / Bacche di olivello spinoso-mandarino ..... 250/1л/55,00/188,00
<b>Гранатовий</b> / Melagrana ..... 250/1л/55,00/188,00

## МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ НА ОСНОВІ ДОМАШНЬОГО МОРОЗИВА / FRULLATI BASATI SUL GELATO ARTIGIANALE

<b>Шоколадний</b> / Cioccolato ..... 450/126,00	<b>Фрікшейк</b> Готується на основі домашнього морозива, горіхів, канолі та печива савоярді / Freakshake Fatto dal gelato artigianale, noci, cannoli e savoiardi ..... 450/212,00
<b>Полуничний</b> / Fragola ..... 450/126,00	

## СІК ЗІ СВІЖИХ ФРУКТІВ / SPREMITA

<b>Апельсин, Грейпфрут, Яблуко, Морква, Гарбуз</b> / Arancia, Pompelmo, Mela, Carota, Zucca ..... 200/96,00
<b>Селера, Лимон</b> / Sedano, Limone ..... 200/109,00
<b>Мандарин</b> / Mandarino ..... 200/115,00
<b>Гранат</b> / Melegrana ..... 200/175,00
<b>Ананас</b> / Ananas ..... 200/196,00

## СОКИ ХОЛОДНОГО ВІДЖИМУ / COLD-PRESSED JUICES

<b>Lorne</b> / Огірок, яблуко, селера, цукіні, лимон, шпинат, імбир, ромен, капуста / Cetriolo, mela, sedano, zucchine, limone, spinaci, radice di zenzero, romaine, cavolo ..... 200/79,00
<b>Torquay</b> / Ананас, морква, апельсин, імбир / Ananas, carota, arancia, radice di zenzero ..... 200/89,00
<b>Fitzroy</b> / Ананас, грейпфрут, лимон, імбир / Ananas, pompelmo, limone, radice di zenzero ..... 200/97,00

## ДОДАТКОВО ДО СНІДАНКУ ВИ МОЖЕТЕ ЗАМОВИТИ / É ANCHE POSSIBILE ORDINARE PER LA COLAZIONE

<b>Сметана</b> / Panna acida ..... 50/11,00	<b>Масло вершкове</b> / Burro ..... 50/28,00
<b>Мед</b> / Miele ..... 30/11,00	<b>Свіжі томати чері</b> / Pomodorini freschi ..... 50/83,00
<b>Домашнє варення з яблук</b> / Marmellata di mele, fatta in casa ..... 50/22,00	<b>Мортаделла</b> / Mortadella ..... 50/91,00
<b>Домашнє полуничне варення</b> / Marmellata di fragole, fatta in casa ..... 50/22,00	<b>Прошутто крудо</b> / Prosciutto crudo ..... 50/103,00
	<b>Бекон смажений</b> / Bacon arrosto ..... 50/112,00
	<b>Свіжий чорний трюфель</b> / Fresco tartufo nero ..... 3/220,00

# 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 /*

*Assagiate una mozzarella fresca a vostro gusto.*

*Tutta la mozzarella viene acquistata dai migliori produttori Italiani e si consegna due volte alla settimana.*

г/грн

г/грн

<b>Моцарела з коров'ячого молока /</b> Mozzarella di mucca.....	125/148,00
<b>Моцарела ді Буфала /</b> Mozzarella di Bufala.....	100/179,00
<b>Моцарела Бурата /</b> Mozzarella Burrata.....	125/179,00
<b>Моцарела Страчатела /</b> Mozzarella Stracciatella.....	100/179,00
<b>Моцарела Афуміката /</b> Mozzarella Affumicata.....	125/179,00

<b>Дегустація на двох /</b> Degustazione per due.....	300/125/452,00
<i>Моцарела ді Буфала, моцарела Бурата, мортадела, брезаола, перець печений, цукіні мариновані, базилік / Mozzarella di Bufala, mozzarella burrata, mortadella, bresaola, pepe al forno, zucchini marinati, basilico</i>	
<b>Дегустація на чотирьох /</b> Degustazione per quattro.....	300/125/485,00
<i>Моцарела з коров'ячого молока, моцарела Бурата, моцарела Страчатела, печений перець, томати, рукола / Mozzarella di mucca, mozzarella burrata, mozzarella stracciatella, pepe al forno, pomodori, rucola</i>	

## ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ / PROPONIAMO DI AGGIUNGERE

г/грн

г/грн

<b>Домашній соус Песто /</b> Pesto, fatto in casa.....	30/76,00
<b>В'ялені томати /</b> Pomodori secchi.....	50/82,00
<b>Овочі по-сицилійськи /</b> Verdure alla siciliana.....	100/97,00
<i>Перець запечений, цукіні мариновані / Pepe al forno, zucchini marinati</i>	
<b>Оливки лігурійські /</b> Olive di Liguria.....	100/95,00
<b>Свіжі томати з руколою /</b> Pomodori freschi con rucola.....	100/108,00
<b>М'ясне асорті /</b> Gran tagliere di carne.....	60/112,00
<i>Мортадела, прошуто, салямі / Mortadella, prosciutto, salame</i>	

<b>Мортаделла /</b> Mortadella.....	50/91,00
<b>Брезаола – італійська вялена яловича шинка /</b> Bresaola.....	50/149,00
<b>Салямі з оленини /</b> Salame di cervo.....	50/156,00
<b>Салямі з трюфелем /</b> Salame al tartufo.....	50/156,00
<b>Прошутто Сан Даніеле /</b> Prosciutto San Daniele.....	50/188,00
<b>Артишоки смажені на грилі, мариновані в олії /</b> Carciofi grigliati, marinati sull'olio.....	100/197,00
<b>Чорний трюфель /</b> Tartufo nero.....	3/220,00

*Будь-яку страву з нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем /*

*È possibile ordinare qualsiasi piatto dalla nostra carta con tartuffo nero.*

## ДОМАШНЯ ВИПІЧКА / PASTICCERA DI AUTOPRODUZIONE

г/грн

г/грн


<b>Грісіні /</b> Grissini.....	50/27,00
<b>Грісіні з оливками /</b> Grissini con olive.....	50/27,00
<b>Грісіні з трюфелем /</b> Grissini con tartuf.....	50/27,00
<b>Фокача з розмарином /</b> Focaccia con rosmarino..	90/66,00
<b>Фокача з соусом Песто /</b> Focaccia con Pesto....	130/98,00
<b>Фокача з трюфельним вершковим соусом /</b> Focaccia alla salsa cremosa di tartufo.....	180/114,00

<b>Фокача зі шпинатом та сиром моцарела /</b> Focaccia con spinaci e mozzarella.....	420/169,00
<b>Домашня випічка з двома видами масла /</b> Pasticcera di autoproduzione con due tipi di burro.....	120/25/25/56,00
<b>Сицилійський хліб Каstellветрано /</b> Pane Siciliano Castelvetro.....	100/25/73,00

## ВИПІЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНУ / PASTICCERA SENZA GLUTINE

г/грн

г/грн

<b>Кошик безглютенового хліба /</b> Cesto di pane senza glutine.....	 80/103,00
---	---

<b>Грісіні без глютену /</b> Grissini senza glutine.....	 50/103,00
---	---

## УСТРИЦІ / OSTRICHE

<b>Сантінель</b> Ця устриця – щільніша за інші й має витончений солодко-солоний присмак, бо вирощується в холодних водах океану / Sentinelle <i>Un'ostrica dalla polpa polpa più consistente il cui sapore si distingue per il fine retrogusto fra il dolce ed il salato frutto delle acque gelide dell'oceano</i> ..... 1 шт./125,00	г/грн	<b>Фін де Клер</b> <i>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 / Fines de Claires</i> <i>Fine de Claire - ostriche francesi del gamma tradizionale di grado di stagionatura standard e dall'indice di riempimento medio. Sono apprezzate per il loro sapore iodato, discreta oleosità e un gusto caratterizzato dalle note di arachide</i> ..... 1 шт./114,00	г/грн
<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 / Tia Mara <i>"La migliore irlandese". A parte le eccellenti proprietà di gusto e un altissimo indice di riempimento, questa ostrica vanta una capacità unica di mantenere a lungo il cosiddetto effetto delle "prime acque", ossia non solo essa rimane viva ma riesce anche a mantenere la sua freschezza originaria, ed è ciò che la rende insostituibile in quanto prodotto da esportazione</i> ..... 1 шт./129,00		<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 / Gilardeau <i>Al giorno d'oggi, è una della ostriche più antiche e più gustose. Gilardeau si caratterizza per un sapore dolciastro e un franco odore di mare e di iodio con una leggera nota di nocciola. Inoltre, come affermano i buongustai, presenta anche un retrogusto "d'anguria" ....</i> 1 шт./195,00	
<b>Taittinger й півдюжини устриць – Шампанське «Taittinger» і пів дюжини устриць на ваш вибір /</b> <i>Lo champagne Taittinger e una mezza dozzina di ostriche a Sua scelta</i> ..... 6 шт /0,375/1920,00			
<b>Taittinger й дюжина устриць – Шампанське «Taittinger» і дюжина устриць на ваш вибір /</b> <i>Lo champagne Taittinger e una dozzina di ostriche a Sua scelta</i> ..... 12 шт /0,75/3510,00			

## САЛАТИ / INSALATE

<b>Салат з руколюю, чері та пармезаном /</b> Insalata con rucola, pomodorini e parmigiano ..... 140/142,00	г/грн	<b>Салат з овочів і телятини на грилі /</b> Insalata di verdure e vitello grigliati ..... 200/245,00	г/грн
<b>Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом /</b> Panzella – cinque tipi dei pomodori con alici e pane, fatto in casa ..... 280/184,00		<b>Салат з морепродуктами /</b> Insalata di frutti di mare ..... 230/296,00	
<b>Салат з кіноа, зеленою спаржею, чері та авокадо /</b> Insalata di quinoa, asparago verde, pomodorini e avocado ..... 160/217,00		<b>Зелений салат із креветками та авокадо /</b> Insalata verde con gamberetti e avocado ..... 250/327,00	

## БРУСКЕТИ / BRUSCHETTA

<b>Брускета зі свіжими томатами і базиліком /</b> Bruschetta al pomodoro fresco e basilico ..... 150/97,00	г/грн	<b>Брускета з лососем і вершковим сиром /</b> Bruschetta al salmone e salsa alla panna ..... 110/167,00	г/грн
<b>Брускета з цукіні та козячим сиром із травами /</b> Bruschetta ai zucchini e formaggio di capra con erbe ..... 130/111,00		<b>Брускета-бар /</b> Bruschetta-bar ..... 340/276,00 <i>Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром / Assaggi di bruschette: al pomodoro e basilico, al salmone e formaggio Philadelphia, pepi al forno con zucchini e formaggio di capra</i>	

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ЗАКУСКИ / ANTIPASTI

	г/грн		г/грн
<b>Капоната по-сицилійськи /</b> Siciliano Caponata .....	220/124,00	<b>Вітелло Тонато /</b> Vitello Tonnato .....	100/70/237,00
<b>Курячий паштет з ароматом трюфеля /</b> Pasta di pollo e salsa di tartufo.....	100/35/127,00	<b>Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами /</b> Carpaccio di polpo con patate e capperi.....	80/110/342,00
<b>Карпачо з цвітної капусти з пармезаном /</b> Carpaccio di cavolfiore.....	200/127,00	<b>Тартар з шотландського лосося Label Rouge та авокадо /</b> Tartare di salmone scozzese Label Rouge e avocado .....	240/50/50/367,00
<b>Запечений перець з салатом із томатів чери та авокадо /</b> Pepe al forno con insalata di pomodorini e avocado .....	250/217,00	<b>Антипасті мікс для двох /</b> Antipasti mix per due.....	240/341,00
<b>Карпачо з шотландського лосося Label Rouge /</b> Carpaccio di salmone scozzese Label Rouge .....	100/30/30/296,00	<i>Оливки лігурійські, парма, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані / Olive di Liguria, parma, bresaola, coppa, pomodori secchi, pepe al forno, zucchini marinati</i>	

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / ANTIPASTI CALDI

	г/грн		г/грн
<b>Рагу з ягнятини, з запеченими баклажанами і йогуртовим соусом /</b> Melanzane al forno con stufato di agnello e salsa di yogurt.....	260/157,00	<b>Свіжі артишоки у фритюрі /</b> Carciofi freschi fritti .....	100/20/25/297,00
<b>Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано /</b> Melanzane al parmigiano (al forno).....	150/50/243,00	<b>Мідії у винному бульйоні /</b> Cozze in brodo di vino .....	650/50/30/325,00
		<b>Фріто Місто / Fritto Misto.....</b> <i>(кальмари, креветки, цукіні) / (calamari, gamberetti, zucchini)</i>	230/30/30/437,00

## СУПИ / ZUPPE

	г/грн		г/грн
<b>Суп страчатела з курячими польпете /</b> Zuppa stracciatella con polpette di pollo.....	300/98,00	<b>Суп по-тосканськи з морепродуктами /</b> Zuppa alla Toscana con frutti di mare.....	250/30/254,00
<b>Овочевий суп мінестроне /</b> Minestrone di verdure.....	300/106,00	<b>Крем-суп з гарбуза з козячим сиром /</b> Zuppa di zucca crema con formaggio di capra.....	250/40/117,00

## ФІРМОВІ СТРАВИ / SPECIALITÀ

	г/грн		г/грн
<b>Тартар із телятини /</b> Tartare di vitello.....	300/100/90/435,00	<b>Різото в голівці сиру /</b> Risotto alla ruota di formaggio .....	550/387,00
<b>Запечений кіноа з трьома видами сиру та томатами /</b> Quinoa al forno con tre tipi di formaggio e pomodori .....	200/227,00	<i>Страва рекомендована на 2 особи / Il piatto si consiglia di ordinare per due persone</i>	

*В процесі приготування страв та соусів до них, ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію /  
Durante la preparazione dei piatti e delle salse usiamo esclusivamente olio d'oliva naturale*

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ДОМАШНЯ ПАСТА І РІЗОТО / PASTA FATTA IN CASA E RISOTTO

Ми готуємо без додавання вершків / Cuciniamo senza aggiungere panna

г/грн	г/грн
Пене Арабіата / Penne Arrabbiata..... 200/113,00	Папарделе Болоньезе з к'яниною/ Pappardelle Bolognese alla chianina..... 300/299,00
Спагеті Качо-е-пепе / Spaghetti cacio e pepe .....300/167,00 <i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо / Pasta tradizionale Romana con il sugo, basato sul formaggio Pecorino Romano</i>	Лазанья Болоньезе / Lasagna Bolognese .....250/237,00
Спагеті Карбонара / Spaghetti Carbonara..... 260/186,00	Равіолі з кроликом / Ravioli al coniglio ..... 160/179,00
Спагеті Аль Амастрічана / Spaghetti all'Amatriciana..... 270/190,00	Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом / Ravioli alla ricotta con salsa di tartufo e spinaci..... 150/60/179,00
Спагеті з гречаного борошна з білими грибами / Spaghetti di grano saraceno ai funghi porcini ..... 200/223,00	Равіолі з козячим сиром та томатною сальсою / Ravioli con formaggio di capra e salsa di pomodoro .....250/187,00
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела / Pappardelle ai funghi porcini e mozzarella .....260/227,00	Равіолі з крабом та креветками / Ravioli con granchio e gamberi .....170/497,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами / Spaghetti al nero di seppia e frutti di mare..... 500/299,00	Різото з білими грибами / Risotto ai funghi porcini ..... 300/221,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами / Spaghetti piccanti al polpo, pomodori secchi e capperi..... 300/322,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами / Risotto al nero di seppia e frutti di mare .... 360/30/295,00



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену /  
Su richiesta è possibile cucinare qualsiasi pasta senza glutine

## ПІЦА / PIZZA

г/грн	г/грн
Маргарита / Margherita ..... 380/132,00	Піца з білими грибами та сиром рікота / Pizza con funghi porcini e ricotta..... 430/271,00
Кальцоне / Calzone..... 410/172,00	Піца з чорним трюфелем / Pizza bianca con tartufo nero ..... 280/279,00
Карбонара / Carbonara..... 260/183,00	Піца з моцарелою ді Буфала, анчоусами та базиліком / Pizza con mozzarella di bufala, alici e basilico.... 320/303,00
Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля / Prosciutto cotto con funghi e salsa di tartufo..... 470/206,00	Піца з морепродуктами / Pizza con frutti di mare ..... 440/322,00
Пепероні / Pepperoni ..... 480/190,00	Дитяча піца з шинкою та томатами чері / Pizza per i bambini con prosciutto e pomodorini ..... 260/114,00
Капричоза / Capricciosa..... 400/218,00	Дитяча піца з шоколадом / Pizza per i bambini con cioccolato ..... 260/143,00
Піца з прошутто, руколою і помідорами чері / Pizza con prosciutto, rucola e pomodorini ..... 440/228,00	
Піца з грушею і сиром горгонзола / Pizza con pera e gorgonzola..... 480/244,00	
Чотири сири / Quattro formaggi ..... 470/258,00	



За вашим бажанням, при попередньому замовленні, ми приготуємо піцу без глютену /  
Su richiesta è possibile cucinare qualsiasi senza glutine sotto l'ordine precedente



# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ / PESCE E FRUTTI DI MARE

<b>Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре / Scozzese salmone Label Rouge con purea di patate</b> .....140/100/50/ <b>375,00</b>	<b>Рис Венере зі смаженим восьминогом і часниковим соусом / Riso Venere con polpo arrosto</b> ..... 110/100/60/ <b>467,00</b>
<b>Дорадо чи Лаврак у солі або на грилі / Orata o spigola in sale o grigliata</b> .....1 шт/ <b>315,00</b>	<b>Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана/ Polpo in salsa rossa piccante alla Luciana</b> ..... 300/ <b>498,00</b> <i>(IL polpo alla Luciana)</i>
<b>Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином / Spigola al forno con le patate, i pomodori e rosmarino</b> .....260/120/ <b>345,00</b>	<b>Асорті Фруті ді Маре на грилі / Frutti di mare assortiti grigliati</b> .....500/1000/ <b>1990,00/3980,00</b> <i>Polpo, mazzancole, calmari, capesante</i>
<b>Камбала Тюрбо з овочами на пару / Flounder Turbo con verdure</b> ..... 200/ <b>712,00</b>	
<b>Камбала Тюрбо, запечена з соусом із оливок та томатів чері*/ Flounder Turbo al forno e salsa di pomodoro con olives*</b> .....1 кг/ <b>1570,00</b>	

\* Страва рекомендована на компанію

\* I piatti sono consigliati dalla società

## М'ЯСО / CARNE

<b>Котолета по-міланськи з ризото з шафраном / Cotoletta Milanese con risotto al zafferano</b> .....160/100/ <b>198,00</b>	<b>Реберця ягняти на грилі / Costine di agnello grigliate</b> .....400/ <b>1 375,00</b>
<b>Салтімбока по-римськи з пюре з селери / Saltimbocca Romana con purea di sedano</b> .....100/100/ <b>258,00</b>	<b>Стейк Рібай / Bistecca Ribeye</b> .....350/ <b>1 395,00</b>
<b>Курча з в'яленими томатами / Pollo con pomodori secchi</b> .....230/ <b>267,00</b>	<b>Стейк Рібай на кістці* / Bistecca Ribeye con l'osso*</b> ..... 100/ <b>335,00</b>
<b>Тальята з телятини з картопляним копченим пюре / Tagliata di vitello con purè di patate affumicato</b> ..... 120/100/50/ <b>297,00</b>	<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 / *Il peso della bistecca è indicato per la forma grezza e può variare entro 5% dipendente dal grado di torrefazione ordinato. I l prezzo è indicato per 100 gr. Il peso medio è 1000-1200 gr. Il piatto si consiglia di ordinare per due persone</i>
<b>Філе яловичини в соусі аль пепе верде / Filetto di manzo con salsa al pepe verde</b> ..... 240/ <b>445,00</b> <i>(Filetto al pepe verde)</i>	

## ГАРНІР / CONTORNI

<b>Картопля, запечена в тосканських травах / Patate al forno con erbe Toscane</b> .....180/ <b>87,00</b>	<b>Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот / Spinaci alla Fiorentina con uovo in camicia</b> .... 200/ <b>159,00</b>
<b>Овочі гриль з часниковим соусом / Verdure grigliate con salsa d'aglio</b> ..... 200/50/ <b>143,00</b>	<b>Спаржа на грилі (біла або зелена на вибір)/ Asparago grigliato (bianco o verde a scelta vostra)</b> ..... 100/ <b>298,00</b>

**Шановні гості, якщо у вас алергія на один із інгредієнтів, що входять до складу наших страв, попередьте про це вашого офіціанта / Cari ospiti, se sei allergico ad uno qualsiasi degli ingredienti del nostro piatto, ti preghiamo di avvisare il cameriere**

# VINO e CUCINA



Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ДЕСЕРТИ / DOLCI

	г/грн		г/грн
<b>Шоколад з фісташковим кремом /</b> Cioccolato con crema di pistacchio.....	115/50/198,00	<b>Крем-брюле Маракуя</b> <b>з домашнім ванільним морозивом /</b> Crema bruciata alla maracujà con gelato artigianale alla vaniglia .....	110/50/138,00
<b>Фрола з лимонним кремом та меренгою /</b> Frolla con crema al limone e meringa.....	140/98,00	<b>Сабайон Vin Santo зі свіжими ягодами* /</b> Zabaione Vin Santo con frutti di bosco freschi* ..	130/155,00
<b>Пана Кота з полуничним джемом та ягодами /</b> Panna cotta con marmellata di fragole e frutti di bosco .....	120/112,00	<i>*За вашим бажанням, ми приготуємо без додавання цукру /</i> <i>*Su richiesta, prepareremo senza aggiunta di zuccheri</i>	
<b>Тірамісу з амарето / Tiramisu con amaretto....</b>	150/129,00	<b>Домашній зефір з маракуйі / Marshmallow fatti</b> in casa con frutto della passione .....	150/167,00
<b>Канолі по-сицилійськи / Canolli siciliani ...</b>	110/50/157,00	<b>Домашнє морозиво асорті у фруктах /</b> Gelato artigianale assortito ai frutti .....	250/150/195,00
<b>Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею /</b> Cheesecake al gorgonzola con pera caramelizada.....	120/80/127,00	<b>Ромова баба з ягодами та горіхами /</b> Babà ai frutti di bosco e noci .....	250/50/185,00
<b>Дегустація десертів / Degustazione dei dolci.....</b>	380/335,00		
<i>Ромова баба з йогуртовим морозивом, фрола з лимонним кремом, Крем-карамель, лимонний сорбет, ягоди та горіхи / Babà al gelato di yogurt, frolla con crema al limone, crema al caramello, sorbetto di limone, frutti di bosco e noci</i>			

## ДОМАШНЄ МОРОЗИВО / GELATO ARTIGIANALE


	г/грн		г/грн
<b>Страчатела / Stracciatella .....</b>	50/46,00	<b>Солона карамель / Alla caramella salata .....</b>	50/46,00
<b>Лавандове / Alla lavanda .....</b>	50/46,00	<b>Кероб на молоці фундука / Alla carruba</b> vegana in base al latte di nocciola.....	  50/46,00
<b>Горіхове/ Di noci .....</b>	50/46,00	<b>Йогурт / Yougurt.....</b>	50/46,00
<b>Кукіс / Ai biscotti.....</b>	50/46,00	<b>Ванільне зі шматочками полуниці та соусом</b> <b>бальзамік / Alla vaniglia con fette di fragola</b> e salsa balsamica .....	50/57,00
<b>Ванільне/ Alla vaniglia .....</b>	50/46,00	<b>Фісташкове / Al pistacchio.....</b>	50/57,00
<b>Шоколадне / Al cioccolato .....</b>	50/46,00	<b>Бабл Гам з фруктами / Bubble gum con bacche ..</b>	100/67,00
<b>Marsala з вишнею та шматочками шоколаду /</b> Alle ciliegie al marsala e fette di cioccolato....	50/46,00		

## СОРБЕТИ / SORBETTI

	г/грн		г/грн
<b>Лимон / Limone.....</b>	50/46,00	<b>Персик /</b> Pesca .....	50/68,00
<b>Сицилійський апельсин /</b> Arancia rossa di Sicilia.....	50/46,00	<b>Маракуя /</b> Maracujà.....	50/68,00
<b>Груша / Pera.....</b>	50/60,00		

## МОРОЗИВО ICE ROLL / GELATO 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) /  
L'offerta speciale del ristorante La Famiglia - una macchina per gelato ICE ROLL! È un gelato e sorbetto artigianali che prepariamo da ingredienti naturali in 3-5 minuti. (Un masterclass su richiesta)*

<b>Кавовий, Йогуртовий зі свіжими ягодами, Беліні, Детокс рол веганський /</b> Yogurt ai frutti di bosco freschi, Al caffè, Bellini, Detox roll vegano .....		100/79,00
---	---	-----------



# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ДО ВИНА / AL VINO

	г/грн		г/грн
<b>Сири Італії / Formaggi Italiani</b>		<b>Сири Франції / Formaggi Francesi</b>	
<i>Gorgonzola Dolce, Ubriacone, Provolone, Tallegio, мед з трюфелем, мостарда фруктова / Gorgonzola Dolce, Ubriacone, Provolone, Tallegio, miele con tartufo, mostarda di frutta</i> .....	200/30/30/299,00	<i>Rokfor la coccinelle, Goat's Camembert, Gres d'alsace, Brie Fermier Cru, мед з трюфелем, конфетюр / Rokfor la coccinelle, Goat's Camembert, Gres d'alsace, Brie Fermier Cru, miele con tartufo, confettura</i> .....	200/30/30/627,00

## ФЕРМЕРСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО "ШЕВРЕТ" / AZIENDA AGRICOLA "SHEVRET"

	г/грн		г/грн
<b>Кроттен в золі / Україна, Львів /</b>		<b>Том 6 міс. / Україна, Львів /</b>	
<i>Le Crottin Cendré / Ucraina, Lviv</i> .....	50/95,00	<i>Tomme 6 mesi / Ucraina, Lviv</i> .....	50/95,00
<b>Томет 12 міс. / Україна, Львів /</b>			
<i>Tomette 12 mesi / Ucraina, Lviv</i> .....	50/95,00		

## М'ЯКИ / MORBIDO

	г/грн		г/грн
<b>Taleggio orchidea Alpina / Італія /</b>		<b>Reblochon de savoice / Франція /</b>	
<i>Taleggio orchidea Alpina / Italia Ніжний гладкий сир з віддаленою вершковую ноткою у післясмаку / Un formaggio liscio e delicato con remoto retrogusto di panna ...</i>	50/61,00	<i>Reblochon de savoice / Francia Створений традиційно з непастеризованого коров'ячого молока. Оповитий білою пліснявою. На язичку сир розкриває свій тонкий горіховий аромат / Creato tradizionalmente a base di latte vaccino non pastorizzato. Coperto di muffa bianca. Sulla lingua il formaggio rivela il suo sapore delicato di noci</i> .....	50/109,00
<b>Robiola / Італія / Robiola / Italia</b>		<b>Brillat-Savarin / Франція /</b>	
<i>Ніжний, маслянистий, вершковий сир з пастеризованого коров'ячого молока / Un formaggio delicato, burroso e cremoso, preparato di latte vaccino pastorizzato</i> .....	50/69,00	<i>Brillat-Savarin / Francia</i> .....	50/121,00
<b>Camembert / Франція / Camembert / Francia</b> ....	50/79,00	<b>Duo de Brie Truffles 60% / Франція /</b>	
<b>Casatica di Bufala / Італія / Casatica di Bufala / Italia</b>		<i>Duo de Brie Truffles 60% / Francia</i>	
<i>Сир з молока чорної буйволиці. Віддалено схожий на бри, але з більш щільним тістом. Міцна скоринка окутана білою благородною пліснявою / Un formaggio di latte di bufala nera. Alla lontana somiglia il brie, ma l'impasto è più denso. Ha una crosta forte coperta di muffa bianca nobile</i> .....	50/87,00	<i>Сир з характерним смаком чорного трюфеля / Formaggio s3 col gusto tipico di tartufo nero</i> .....	50/128,00
<b>Boucher de Chevre / Франція /</b>		<b>Biratta / Італія / Biratta / Italia</b> .....	50/132,00
<i>Boucher de Chevre / Francia Сир з козиного молока з характерним смаком і білою благородною пліснявою / Un formaggio di latte caprino con un gusto tipico e la muffa bianca nobile</i> .....	50/91,00	<b>Rond Du Val / Франція / Rond Du Val / Francia</b>	
<b>Saint Julien aux Noix / Франція /</b>		<i>з овечого молока / di latte caprino</i> .....	50/132,00
<i>Saint Julien aux Noix / Francia М'який, вершковий смак сиру чудово доповнений вкрапленнями волоського горіху / Un gusto morbido e cremoso che viene abbinato alle sfumature di noci</i> .....	50/98,00	<b>Gres d'alsace / Франція / Gres d'alsace / Francia</b>	
<b>Munster / Франція / Munster / Francia</b>		<i>Дивовижний сир з насиченим пікантним ароматом / Un formaggio meraviglioso con un gusto ricco, a muffa bianca</i> .....	50/133,00
<i>Тісто сиру щільне, еластичне, з легкою с олодкувато-кислуватою ноткою. Має пікантний аромат / La pasta del formaggio è soda, elastica con delle sfumature dolci e acide. Ha un sapore piccante</i> .....	50/109,00	<b>Puro capra stagionato / Італія /</b>	
<i>Унікальна пропозиція від ресторану Vino e Cucina! 70 видів сирів із 10 країн світу та сирний спеціаліст Косаро – до ваших послуг / L'offerta speciale del ristorante Vino e Cucina! 70 tipi di formaggi provenienti da 10 paesi del mondo e un'esperta di formaggi a vostra disposizione</i>		<i>Puro capra stagionato / Italia</i> .....	50/135,00
		<b>Brie Fermier Cru / Франція /</b>	
		<i>Brie Fermier Cru / Francia</i> .....	50/137,00
		<b>Goat's Camembert / Франція /</b>	
		<i>Goat's Camembert / Francia з козиного молока / di latte caprino</i> .....	50/145,00
		<b>Amur Dju Maki / Франція /</b>	
		<i>Amur Dju Maki / Francia</i> .....	50/159,00
		<b>Epoisses Chalancey / Франція /</b>	
		<i>Epoisses Chalancey / Francia</i> .....	50/161,00