

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СНІДАНКИ

щодня з 08:00 до 16:00

КАШІ

Каша манна/вівсяна зі свіжими ягодами 250/87,00 <i>За вашим бажанням, ми приготуємо страву на воді або на молоці</i>	Вівсяна каша з мортаделлою та ароматом трюфеля 210/137,00
Каша із трьох видів злаків з овочевим тартаром та гарбузовим маслом..... 160/117,00	

СТРАВИ З ОРГАНІЧНИХ ЯЄЦЬ

Фрітата з козиним сиром..... 180/112,00	Яйця Бенедикт з голландським соусом 160/157,00
Фрітата зі свіжими артишоками і рікотою..... 240/197,00	Брускета з копченим лососем, свіжим шпинатом і яйцем пашот 170/179,00
Яєчня в гострому томатному соусі 230/50/117,00	

СТРАВИ З СИРУ ТА ЙОГУРТУ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Йогурт з гранолою власного приготування..... 140/79,00	Сирники з домашнім варенням і сметаною..... 200/50/119,00
Домашній йогурт зі свіжим манго і гранолою власного виробництва..... 260/198,00	Оладки зі сметаною та кленовим сиропом 180/30/117,00
Ньоки сирні з вершковим соусом 200/50/98,00	Медові соти з сиром рікота та свіжими ягодами 250/217,00

РАНКОВА ДОМАШНЯ ВИПІЧКА

Корнеті з шоколадом..... 70/90/79,00
Паніні зі страчателлою, руколою та прошуто крудо 200/134,00

ТРАМЕДЗІНІ – ВЕНЕЦІАНСЬКИЙ СЕНДВІЧ

– з овочами та рікотою..... 170/127,00
– з тунцем та каперсами 140/139,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

МОЦАРЕЛА БАР

Скуштуйте свіжу моцарелу на ваш смак.

Всю моцарелу ми купуємо у найкращих італійських виробників і отримуємо її двічі на тиждень

	г/грн		г/грн
Моцарела з коров'ячого молока	125/157,00	Дегустація на двох.....	300/125/489,00
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	Мортаделла	50/99,00
В'ялені томати.....	50/85,00	Брезаола – італійська в'ялена яловича шинка....	50/149,00
Овочі по-сицилійськи.....	100/112,00	Салямі з оленини.....	50/156,00
Перець запечений, цукіні мариновані		Салямі 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	Чорний трюфель.....	3/220,00
Мортадела, прошутто, салямі			

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

ДОМАШНЯ ВИПІЧКА

	г/грн		г/грн
Грісіні	50/29,00	Фокача з трюфельним вершковим соусом.....	180/117,00
Грісіні з оливками.....	50/29,00	Фокача зі шпинатом та сиром моцарела	420/187,00
Грісіні з трюфелем	50/29,00	Домашня випічка з двома видами масла	120/25/25/67,00
Фокача з розмарином.....	90/99,00	Сицилійський хліб Кастелветрано.....	100/25/79,00
Фокача з соусом Песто	130/114,00		

ВИПІЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНУ

	г/грн		г/грн
Кошик безглютенового хліба..... 	80/99,00	Грісіні без глютену	 50/99,00

САЛАТИ

	г/грн		г/грн
Салат з руколою, чері та пармезаном.....	140/167,00	Салат з овочів і телятини на грилі.....	200/257,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом	280/199,00	Салат з морепродуктами.....	230/298,00
Салат з кіноа, зеленою спаржею, чері та авокадо.....	160/274,00	Зелений салат із креветками та авокадо	250/347,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

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

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 перевезень.....1 шт./142,00

Фін де Клер

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.....1 шт./114,00

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 і базиліком.....150/99,00

Брускета з цукіні та козячим сиром із травами.....130/112,00

Брускета з лососем і вершковим сиром.....110/175,00

Брускета-бар.....340/297,00

Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром

ЗАКУСКИ

г/грн

г/грн

Капоната по-сицилійськи.....220/145,00

Курячий паштет з ароматом трюфеля.....100/35/149,00

Карпачо з цвітної капусти з пармезаном.....200/129,00

Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо.....250/276,00

Карпачо з шотландського лосося Label Rouge.....100/30/30/313,00

Вітело Тонато.....100/70/247,00

Карпачо з тендерлоіна з хрусткою кіноа та руколюю.....100/327,00

Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами.....80/110/347,00

Тартар з шотландського лосося Label Rouge та авокадо.....240/50/50/386,00

Антипасті мікс для двох.....240/354,00
Оливки лігурійські, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

г/грн

г/грн

Рагу з ягнятини, з запеченими баклажанами і йогуртовим соусом.....260/217,00

Полента з чорним трюфелем та білими грибами.. 260/197,00

Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано.....150/50/259,00

Мідії у винному бульйоні.....650/50/30/438,00

Свіжі артишоки у фритюрі.....100/20/25/423,00

Фріто Місто.....230/30/30/457,00
(кальмари, креветки, сардини, цукіні)

СУПИ

г/грн

г/грн

Овочевий суп мінестроне.....300/119,00

Суп страчатела з курячими польпете.....300/128,00

Крем-суп з гарбуза з козячим сиром.....250/40/129,00

Суп по-тосканськи з морепродуктами.....250/30/278,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ФІРМОВІ СТРАВИ

Тартар із телятини.....	300/100/90/475,00	Різото в голівці сиру	550/387,00
Запечений кіноа з трьома видами сиру та томатами	200/247,00	<i>Страва рекомендована на 2 особи</i>	

ДОМАШНЯ ПАСТА І РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

Пене Арабіата	200/124,00	Спагеті з вершковим соусом та чорним трюфелем.....	250/335,00
Спагеті Качо-е-пепе	300/179,00	Лазанья Болоньезе	250/239,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо</i>			
Спагеті Карбонара.....	260/189,00	Равіолі з кроликом	160/197,00
Спагеті Аль Амастрічана	270/197,00	Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/197,00
Спагеті з гречаного борошна з білими грибами	200/245,00	Равіолі з козячим сиром та томатною сальсою.....	250/227,00
Паярделе з білими грибами та сиром моцарела	260/247,00	Равіолі з шокою телятини.....	170/312,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	500/345,00	Равіолі з крабом та креветками.....	170/497,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами	300/347,00	Різото з білими грибами	300/345,00
Паярделе Болоньезе з к'яніною.....	300/299,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	360/30/329,00
		Різото з чорним трюфелем	280/345,00



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

Маргарита.....	380/139,00	Чотири сири.....	470/278,00
Карбонара	260/197,00	Піца з білими грибами та сиром рікота	430/287,00
Кальцоне.....	410/198,00	Піца з моцарелою ді Буфала, анчоусами та базиліком	320/317,00
Пепероні.....	480/199,00	Піца з морепродуктами.....	440/337,00
Капричоза.....	400/229,00	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 прошутто, руколою і помідорами чері	440/249,00	Дитяча піца з шоколадом.....	260/279,00
Піца з грушею і сиром горгонзола	480/244,00		



За вашим бажанням, при попередньому замовленні, ми приготуємо піцу без глютену

ГАРНІР

Картопля, запечена в тосканських травах.....	180/97,00	Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот.....	200/168,00
Овочі гриль з часниковим соусом	200/50/157,00	Спаржа на грилі	100/319,00

В процесі приготування страв та соусів до них, ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре.....	140/100/50/412,00	г/грн	Рис Венере зі смаженим восьминогом і часниковим соусом.....	110/100/60/587,00	г/грн
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином.....	260/120/365,00		Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана.....	300/595,00	
Дорадо чи Лаврак у солі або на грилі.....	1 шт/385,00		(<i>IL polpo alla Luciana</i>)		
Камбала Тюрбо з овочами на пару.....	200/785,00		Асорті Фруті ді Маре на грилі.....	500/1000/1990,00/3980,00	
Камбала Тюрбо, запечена з соусом із оливок та томатів чері*.....	1 кг/1750,00		Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці		

* Страва рекомендована на компанію

М'ЯСО

Котолета по-міланськи з різото з шафраном.....	160/100/224,00	г/грн	Стейк філе-мінйон.....	250/997,00	г/грн
Салтімбока по-римськи з пюре з селери..	100/100/278,00		Реберця ягняти на грилі.....	400/1935,00	
Курча з в'яленими томатами.....	230/297,00		Стейк Рібай.....	350/1757,00	
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре.....	120/100/50/345,00		Стейк Рібай на кістці*.....	100/354,00	
Стейк з цукіні, з соусом Марсала.....	220/427,00		*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 персони		

ДЕСЕРТИ

Шоколад з фісташковим кремом.....	115/50/212,00	г/грн	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом.....	110/50/148,00	г/грн
Фрола з лимонним кремом та меренгою.....	140/112,00		Сабайон Vin Santo зі свіжими ягодами*.....	130/178,00	
Пана Кота з полуничним джемом та ягодами.....	120/127,00		*За вашим бажанням, ми приготуємо без додавання цукру		
Тірамісу з амарето.....	150/139,00		Домашній зефір з маракуї.....	150/169,00	
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею.....	120/80/139,00		Домашнє морозиво асорті у фруктах.....	250/150/198,00	
Канолі по-сицилійськи.....	110/50/169,00		Ромова баба з ягодами та горіхами.....	250/50/197,00	
Дегустація десертів.....				380/387,00	

Ромова баба з йогуртовим морозивом, фрола з лимонним кремом, пана кота, лимонний сорбет, ягоди та горіхи

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО..... 50/59,00

Страчатела	Marsala з вишнею та шматочками шоколаду
Лавандове	Солна карамель
Горіхове	Кероб на молоці фундука
Кукіс	Йогурт
Ванільне	Ванільне зі шматочками полуниці та соусом бальзамік
Шоколадне	Фісташкове

СОРБЕТИ

Лимон.....	50/59,00	г/грн	Персик.....	50/59,00	г/грн
Сицилійський апельсин.....	50/59,00		Маракуя.....	50/69,00	
Груша.....	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)

Кавовий, Йогуртовий зі свіжими ягодами, Беліні, Детокс рол веганський.....	100/79,00	г/грн
--	-----------	-------

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