

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СНІДАНКИ

щодня з 08:00 до 16:00

г/грн

г/грн

Італійський сніданок*

(мортадела, яйце, авокадо, чері з руколою, круасан)

* З мортаделю або лососем, на ваш вибір 240/60/265,00

Фрітата зі свіжими артишоками і рікотю 240/218,00

Ячня в гострому томатному соусі 230/50/125,00

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 гарбузовим маслом 160/125,00

Сирники з домашнім

варенням і сметаною 200/50/135,00

Брускета з здвома видами чері

та авокадо 190/220,00

Оладки зі сметаною

та кленовим сиропом 180/30/136,00

Брускета з копченим лососем,

свіжим шпинатом і яйцем пашот 170/186,00

Домашній йогурт зі свіжим манго

і гранолою власного виробництва 250/198,00

Зелений салат з кіноа,

томатами чері, яйцем і кінзою 200/195,00

Банановий кекс

із ванільним кремом та ягодами 130/50/137,00

Ячня оката

з трюфельним біфштексом 40/110/100/225,00

Тапіока на кокосовому молоці

зі свіжим манго 250/217,00

Фрітата з козиним сиром 180/116,00

Круасан з шоколадом 70/90/87,00

Шановні гості, якщо у Вас алергія на один із 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.

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.....	300/125/498,00
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.....	3/267,00
Мортадела, прошутто, салямі			

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

ДОМАШНЯ ВИПІЧКА

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

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

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

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 220/149,00

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

Вітелло Тонато..... 100/70/247,00

Карпачо з тендерлоіна з хрусткою кіноа та руколою..... 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 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

	г/грн		г/грн
Тартар із телятини.....	300/100/90/475,00	Різото в голівці сиру	550/399,00
Запечений кіноа з трьома видами сиру та томатами	200/247,00	<i>Страва рекомендована на 2 персони</i>	

ДОМАШНЯ ПАСТА І РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

	г/грн		г/грн
Пене Арабіата	200/124,00	Спагеті з вершковим соусом та чорним трюфелем.....	250/335,00
Спагеті Качо-е-пепе	300/179,00	Лазанья Болоньєзе	250/239,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо</i>		Равіолі з кроликом	160/197,00
Спагеті Карбонара.....	260/189,00	Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/197,00
Спагеті Аль Амастрічана	270/197,00	Равіолі з козячим сиром та томатною сальсою.....	250/227,00
Спагеті з гречаного борошна з білими грибами	200/245,00	Равіолі з шокою телятини.....	170/312,00
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела.....	260/247,00	Равіолі з крабом та креветками.....	170/497,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	500/345,00	Різото з білими грибами	300/345,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами	300/347,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	360/30/369,00
Папарделе Болоньєзе з к'яніною.....	300/299,00	Різото з чорним трюфелем	280/349,00



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

	г/грн		г/грн
Маргарита.....	380/139,00	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, руколюю 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

	г/грн		г/грн
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

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

* Страва рекомендована на компанію

М'ЯСО



г/грн	г/грн
Котолета по-міланськи з різото з шафраном..... 160/100/224,00	Стейк філе-мінйон..... 250/997,00
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 телятини, з цукіні, з соусом Марсала..... 220/427,00	<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 персони</i>

ДЕСЕРТИ

г/грн	г/грн
Шоколад з фісташковим кремом..... 115/50/212,00	Канолі по-сицилійськи..... 110/50/169,00
Фрола з лимонним кремом та меренгою..... 140/112,00	Крем-брюле Маракую з домашнім ванільним морозивом..... 110/50/148,00
Пана Кота з полуничним джемом та ягодами..... 120/127,00	Домашній зефір з маракую..... 150/169,00
Тірамісу з амарето..... 150/139,00	Домашнє морозиво асорті у фруктах..... 250/150/198,00
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, пана кота, лимонний сорбет, ягоди та горіхи

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО..... 50/59,00


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

СОРБЕТИ

г/грн	г/грн
Лимон..... 50/59,00	Персик..... 50/59,00
Сицилійський апельсин..... 50/59,00	Маракую..... 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
--

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