

Vero Vero

• RISTORANTE ITALIANO •

Меню Arrosto

z / €

Язик теляти з білими грибами та ніжними овочами

300 / 435

Старовинні рецепти Лігурії та П'ємонта надихнули на створення цієї страви. Язик томиться з запашними білими грибами після чого його обсмажують з овочами та соусом від шефа.

Томлена ніжка ягняти з соусом із в'ялених томатів, оливок таджаске та анчоусів

500/115 / 675

Варіація на класичні рецепти з регіона Абрुццо, який відомий своїми стравами з ягняти, та Рима, з класичним *abbacchio* – ягня з розмарином, часником і анчоусами. Ніжку ягняти ми маринуємо декілька годин з розмарином і чебрецем, а потім запікаємо і подаємо до Вашого столу з соусом із в'ялених томатів, оливок таджаске та анчоусів.

Каре телятини з томленими каштанами

400 / 765

Каре телятини – традиційна для північної Італії страв, каштани розповсюджені по всій країні, фестивалі каштанів проводять у Сієні, Тревизо, на Сардинії та у Тоскані. Ми поєднали традиційні інгредієнти і подаємо ніжне каре телятини з каштанами та соковитими томатами чері.

Ніжка індички з підкопченим картопляним пюре та томатами чері

565/200 / 485

Індичка томиться понад 3 години з ароматними травами, після чого її запікають з соусом від шефа. Подаємо до Вашого столу з ніжним картопляним пюре, яке підкреслює смак птиці.

Запечені перепілки з томленою у червоному вині грушою

210/150 / 315

Страви з дикої птиці походять з півночі Італії. Свіжі перепілки шеф витримує у авторському маринаді понад 2 години, потім ми запікаємо їх з прянощами та травами, подаємо з грушою у благородному червоному вині.

Дорадо запечена з овочами

1 шт./200 / 360

Свіжу рибу ми запікаємо з травами та овочами і подаємо до Вашого столу.

Чорні кавателі з морським окунем

380 / 358

Паста кавателі традиційна для південних регіонів Італії – Базилікати, Калабрії, Сицилії. Кавателі ми готуємо з кальмарами, томатами чері, окунем та чорнилами каракатиці, що надає страві легкості та пікантності.

Запечена цвітна капуста *Quattro formaggi*

350 / 245

Цвітну капусту ми готуємо у печі з класичними італійськими сирами (Пекоріно, Горгонзола, Пармезан і Таледжіо) та подаємо до Вашого столу

Овочі Arrosto

350 / 135

Поєднання цукіні, картоплі, молодої моркви та паприки римляни охрестили *Cazzimperio*. Смак овочів в поєднанні з запашними травами є найкращим гарніром до будь-якого виду м'яса.

Наш Сомельє рекомендує

		150 мл	750 мл
"Bianco Secco" Veneto IGT 2016	<i>Giuseppe Quintarelli</i>	374	1870
"Passo Delle Mule" Sicilia IGT Nero d'Avola 2015	<i>Duca di Salaparuta</i>	262	1310
Barbera d'Asti DOC "Ca di Pian" 2013	<i>La Spinetta</i>	327	1632
Piastraia Bolgheri Superiore DOC			
Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah/Sangiovese 2013	<i>Michele Satta</i>	466	2330

Шановні гості! Якщо у вас є алергія на будь-який продукт, скажіть про це нашому офіціанту!