

Vero Vero

• RISTORANTE ITALIANO •

Меню Arrosto

Ягня у томатному соусі з бебі морквою та селерою Варіація нашого шеф-кухаря на класичний рецепт з Аbruццо, регіон який відомий своїми стравами з ягнятини. Печеня томиться на повільному вогні декілька годин, перш ніж ми подамо його до вашого столу.	350
Косуля з пюре із селери Свіжеобсмажене м'ясо дикої косулі протушують у власному соку з додаванням душистого перцю. Смак косулі підкреслює ніжне і пікантне пюре із селери	690
Качина ніжка з підкопченим картопляним пюре та карамелізованими яблуками Понад 2 годин шеф томить качину ніжку з ароматними травами, домагаючись ідеальної ніжності м'яса. Доповнює страву улюблене підкопчене пюре та кармелізовані яблука.	350
Телятина у червоному вині на поленті з цикорієм гриль Понад 10 годин ми маринуємо м'ясо в благородному італійському вині, а після томимо його при температурі 60 градусів, щоб подати його вам найбільш соковитим і ароматним.	425
Курча фаршироване шпинатом та домашньою рікотою Страви з дієтичного курчати поширені у всій Італії. Ми подаємо його цілим і рекомендуємо для компанії до 3 чоловік.	386
Аросто ді Маре Свіжі морепродукти ми запікаємо для Вас у печі з італійськими травами з додаванням білого вершкового соусу, що особливо ніжно підкреслює винятковий смак кожного інгредієнта.	1280
Овочі Аросто Поєднання цукіні, картоплі та молоді моркви римляни охрестили Cazzimperio. Смак овочів в поєднанні з запашними травами є найкращим гарніром до будь-якого виду м'яса. Блюдо рекомендовано на 2 персони	 135
Запечена цвітна капуста 4 сира Цвітну капусту ми готуємо у печі з класичними італійськими сирами (Пекоріно, Горгонзола, Пармезан і Таледжіо) та подаємо до Вашого столу.	 180

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

Поділ, вул. Іллінська, 18
тел.: 044 284 10 01