

Vero Vero

• RISTORANTE ITALIANO •

Меню спаржі

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Салат з зеленою спаржею та тунцем | 245 |
| Піца зі спаржею та прошуто | 285 |
| Різото з білою спаржею та креветками | 268 |
| Тартар із зеленої спаржі | 195 |
| Крем-суп з білої спаржі | 212 |

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 молодої моркви римляни охрестили Cazzimperio. Смак овочів в поєднанні з запашними травами є найкращим гарніром до будь-якого виду м'яса. Блюдо рекомендовано на 2persони | 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