

# Vero Vero

• RISTORANTE ITALIANO •

## Tradizionale arrosto italiano – традиційне італійське печення

<b>Ягня у томатному соусі з бебі морквою та селерою.</b> Варіація нашого шеф-кухаря на класичний рецепт з Абруццо, регіон який відомий своїми стравами з ягнятини. Печення томиться на повільному вогні декілька годин, перш ніж ми подамо його до вашого столу.	350
<b>Свинина з трьома видами капусти.</b> Цей рецепт ми привезли із заходу регіону Емілія-Романья. Щоб домогтися ідеальної ніжності м'яса, шеф-кухар попередньо маринує його 6 годин з запашним розмарином і часником.	515
<b>Каре ягня у винному соусі з в'яленим інжиром.</b> Відбірне Каре ягня томиться у італійському вині, смак соковитого м'яса доповнює пряний інжир.	975
<b>Курча фаршироване шпинатом та домашньою рікотою.</b> Страви з дієтичного курчати поширені у всій Італії. Ми подаємо його цілим і рекомендуємо для компанії до 3 чоловік.	386
<b>Телятина у червоному вині на поленті з цикорієм гриль.</b> 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
<b>Аросто ді маре.</b> 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
<b>Овочі Аросто</b> Поєднання цукіні, томатів, картоплі та молодої моркви римляни охрестили Cazzimpero. Смак овочів в поєднанні з запашними травами є найкращим гарніром до будь-якого виду м'яса. Страва рекомендована на 4 персони, за запитом ми приготуємо її і для одного.	135
<b>Запечена цвітна капуста 4 сира.</b> Цвітну капусту ми готуємо у печі з класичними італійськими сирами (Пекоріно, Горгонзола, Пармезан і Таледжіо) та подаємо до Вашого столу.	180

## Яловичина Ангус з США / USA Angus beef

<b>Тартар із американської яловичини / American beef tartar</b>	850
<b>Філе міньйон із американської яловичини з соусом папероната / American beef filet mignon with peperonata sauce</b>	950

Шановні гості! Якщо у вас є алергія на будь-який продукт, скажіть про це нашому офіціанту! /  
Dear guests! If you are allergic to any product, please inform our waiter about it.

Поділ, вул. Іллінська, 18 / 18 Ilinskaya Str., Podil  
тел./tel.: 044 284 10 01