

Vero Vero

• RISTORANTE ITALIANO •

Tradizionale arrosto italiano – традиційне італійське печення

Ягня у томатному соусі з бебі морквою та селерою. 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
Свинина з трьома видами капусти. 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
Каре ягня у винному соусі з в'яленим інжиром. Відбірне Каре ягня томиться у італійському вині, смак соковитого м'яса доповнює пряний інжир.	975
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
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
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, томатів, картоплі та молодої моркви римляни охрестили Cazzimperio. 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
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

Яловичина Ангус з США / USA Angus beef

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