

## Завтраки

Сб - Вс з 9.00 до 13.00

|  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| ОВСЯНАЯ КАША<br>с фруктами   | 74  | ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ<br>С МОРТАДЕЛЛОЙ<br>и сыром филадельфия | 145 |
| СЫРНИКИ ИЗ<br>ФЕРМЕРСКОГО ТВОРОГА<br>со сметаной и джемом              | 108 | ОСТРАЯ ЯИЧНИЦА<br>в томатном соусе                       | 198 |
| ЯЙЦА БЕНЕДИКТ<br>С ПАНЧЕТТОЙ<br>и голландским соусом                   | 135 | ШПИНАТ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ<br>и голландским соусом             | 145 |
| ЯЙЦА ПАШОТ С<br>СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ,<br>голландским соусом и спаржей | 295 | ОТДЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ:                             |     |
| СКРЭМБЛ<br>С ЛОСОСЕМ<br>и авокадо                                      | 265 | Сметана  | 12  |
|  |     | Мёд  | 12  |
|  |     | Джем   | 20  |
|  |     | Гранола  | 30  |
|  |     | Мортаделла   | 84  |
|  |     | Лосось слабосоленный                                     | 124 |
|  |     | Томаты со свежей рукколой                                | 108 |

\* К КАЖДОМУ ЗАВТРАКУ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ БОКАЛ ИГРИСТОГО ВИНА ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:  
FRANCIACORTA "PRIMUM" (LA VALLE) BRUT 320 грн  
FILANDA ROSE MILLISIMATA RIESERVA (BORTOLOMIOL) 180 грн

## Напитки к завтраку

| СОК ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ  |    | СМУЗИ                            |    |
|--|----|----------------------------------|----|
| АПЕЛЬСИН, ГРЕЙПФРУТ,<br>СЕЛЬДЕРЕЙ, ЛИМОН,<br>МОРКОВЬ, ЯБЛОКО | 85 | ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО,<br>ШПИНАТ, БАНАН | 87 |
|  |    | КЛУБНИКА, ПЕРСИК                 | 87 |

## Молочные коктейли

на основе домашнего мороженого

|                 |    |                 |   |     |
|-----------------|----|-----------------|---|-----|
| ШОКОЛАД, ВАНИЛЬ | 88 |                 |   |     |
|                 |    | КОФЕ ILLY       | ЧАЙ   |     |
| ЭСПРЕССО        | 63 | ЭСПРЕССО        | СЕНЧА СЕНПАЙ, ДАРДЖИЛИНГ,<br>РОЯЛ ЖАСМИН, ГРИН МАТИНЕ,<br>ЭРЛ ГРЕЙ, ЛЕМОНИНГРАСС,<br>ВЭЛНЕС КАП | 65  |
| РИСТРЕТТО       | 63 | РИСТРЕТТО       | САКУРА<br>зеленый чай с цветками сакуры   | 132 |
| АМЕРИКАНО       | 63 | АМЕРИКАНО       | АЛЬФОНСО<br>чёрный чай с манго и лепестками<br>календулы  | 132 |
| КАПУЧИНО        | 78 | КАПУЧИНО        |   |     |
| ЛАТТЕ           | 78 | ЛАТТЕ           |   |     |
| ФРАППЕ          | 87 | ФРАППЕ          | ДОМАШНИЙ ЧАЙ  |     |
| КОФЕ RAF        | 87 | КОФЕ RAF        | ИМБИРЬ, ЛИМОН, МЯТА,<br>ПАЛОЧКА КОРИЦЫ  | 85  |
| КОФЕ FLAT WHITE | 87 | КОФЕ FLAT WHITE | ГРУША, БУЗИНА   | 95  |
| КАКАО           | 69 | КАКАО           | МАЛИНА, КЛУБНИКА,<br>ГОЛУБИКА, ЧИЛИ ПЕРЕЦ   | 85  |

## Моцарелла бар

|                                  |     |                       |     |
|----------------------------------|-----|-----------------------|-----|
| МОЦАРЕЛЛА<br>ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА | 158 | МОЦАРЕЛЛА СТРАЧАТЕЛЛА | 186 |
| МОЦАРЕЛЛА ДИ БУФФАЛО             | 186 | МОЦАРЕЛЛА АФФУМИКАТА  | 186 |
| МОЦАРЕЛЛА БУРАТТА                | 186 |                       |     |

### К МОЦАРЕЛЛЕ:

|  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| ТОМАТЫ<br>СО СВЕЖЕЙ РУККОЛОЙ   | 108 | АНЧОУСЫ  | 89  |
| ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ  | 72  | ПРОШУТТО<br>САН ДАНИЕЛЕ  | 174 |
| ЦУКИНИ МАРИНОВАННЫЕ  | 55  | ДОМАШНИЙ СОУС<br>ПЕСТО   | 55  |
| МЯСНОЕ АССОРТИ<br>(мортаделла, прошутто, салями)   | 112 |  |     |
| ДЕГУСТАЦИЯ НА ДВОИХ<br>(Моцарелла ди Буфало,<br>моцарелла Бурата, мортаделла,<br>брезаола, прошутто крудо,<br>свежие томаты) | 455 | ДЕГУСТАЦИЯ НА ЧЕТВЕРЫХ<br>(Моцарелла из коровьего<br>молока, моцарелла Буратта,<br>моцарелла Страчателла, печёный<br>перец, томаты, руккола) | 489 |

### Салаты

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ<br>С РУККОЛОЙ, ТОМАТАМИ<br>И ПАРМЕЗАНОМ | 149 | САЛАТ ГРИЛЬЯТТА                              | 235 |
| Рекомендуем добавить<br>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ             | 275 | САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ<br>И ТОМАТАМИ             | 235 |
| САЛАТ ВЕРДЕ   | 212 | ТЁПЛИЙ САЛАТ<br>С ОСЬМИНОГОМ<br>и картофелем | 395 |

### Брускетты

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| БРУСКЕТТЫ С ЛОСОСЕМ<br>и авокадо             | 195 | БРУСКЕТТЫ С ТОМАТАМИ<br>и базиликом         | 89  |
| БРУСКЕТТЫ С ПЕЧЕНЫМ<br>ПЕРЦЕМ и соусом песто | 112 | ФИРМЕННАЯ БРУСКЕТТА<br>с домашней поркеттой | 215 |
|  |     | БРУСКЕТТА - БАР                             | 385 |

### Закуски

|                          |     |  |     |
|--------------------------|-----|--|-----|
| ОЛИВКИ ЛИГУРИЙСКИЕ       | 86  | ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ<br>с ароматом трюфеля   | 335 |
| ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ          | 87  | КУРИНЫЙ ПАШТЕТ<br>с карамелизированной грушей<br>и шафраном  | 136 |
| АРТИШОКИ МАРИНОВАННЫЕ    | 195 | МЯСНЫЕ АНТИПАСТИ<br>(Салями нострано, салями<br>с фенхелем, коппа, прошутто<br>крудо, салями с трюфелем) | 265 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ     | 226 | СЫРНЫЕ АНТИПАСТИ —<br>итальянские сыры с медом   | 355 |
| КРУДО ИЗ ЛАВРАКА         | 320 |  |     |
| ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И ТУНЦА | 347 |  |     |

### Горячие закуски

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ<br>БУЛГУРОМ И ТЕЛЯТИНОЙ | 195 | СПАРЖА С ЯЙЦОМ ПАШОТ<br>и голландским соусом | 275 |
|---|-----|--|-----|

## Супы

|   |     |                                   |     |
|---|-----|-----------------------------------|-----|
| БУЛЬЙОН С ТОРТЕЛЛИНИ<br>и трюфельным ароматом | 86  | СУП ТОМАТНЫЙ<br>с морепродуктами* | 486 |
| КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ<br>КАПУСТЫ с шафраном     | 118 | *Блюдо рекомендуется на 2 персоны |     |

## Домашняя паста и ризотто

МЫ ГОТОВИМ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ СЛИВОК

|  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| ПАПАРДЕЛЛЕ<br>с белыми грибами           | 218 | РИЗОТТО 4 СЫРА   | 198 |
| ТАЛЬЯТЕЛЛЕ<br>с морепродуктами           | 375 | РИЗОТТО<br>С МОРЕПРОДУКТАМИ                                    | 334 |
| ПАСТА КАРБОНАРА<br>с трюфельным ароматом | 189 | ШАФРАНОВОЕ РИЗОТТО<br>в голове сыра                            | 285 |
| ПАСТА С ЛОБСТЕРОМ<br>и шафраном          | 765 | РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ   | 179 |
| ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ                        | 215 | РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ<br>и рикоттой                              | 179 |
| РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ                 | 212 | ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ, МЫ ПРИГОТОВИМ БЛЮДО<br>С ПАСТОЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА |     |

## Фирменные блюда

|  |  |  |      |
|--|--|--|------|
| ФИРМЕННОЕ ПЛАТО ИТАЛЬЯНСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ<br>(поркетта из свинины, поркетта из индейки, коппа, салями, домашний ростбиф, мортаделла, кростини с паштетом, кростини с лардо, сыр горгонзола с грушей, сыр пармезан с орехами, маринованные цуккини, печёный перец, баклажан гриль, свежие томаты, оливки, вяленые томаты, гриссини) |  |  | 2325 |
| ФИРМЕННОЕ ПЛАТО ИТАЛЬЯНСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ<br>(поркетта из свинины, поркетта из индейки, домашний ростбиф, кростини с паштетом, кростини с лардо, груша, сыр пармезан, маринованные цуккини, печёный перец, баклажан гриль, свежие томаты)  |  |  | 1250 |
| ПОРКЕТТА ИЗ СВИНИНЫ С РОЗМАРИНОМ И КАРТОФЕЛЕМ  |  |  | 265  |
| ПОРКЕТТА ИЗ ИНДЕЙКИ С ШАФРАНОМ, РОЗМАРИНОМ И КАРТОФЕЛЕМ  |  |  | 295  |

## Пицца и Фокачча

|  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| С ПРОШУТТО КОТТО<br>и ароматом трюфеля | 179 | С ДОМАШНЕЙ ПОРКЕТТОЙ                     | 255 |
| С ЛОСОСЕМ, РИКОТТОЙ<br>и рукколой      | 315 | СЛАДКАЯ С КЛУБНИКОЙ,<br>КИВИ И БАНАНОМ   | 145 |
| С ЦУККИНИ И КРЕВЕТКАМИ                 | 235 | ФОКАЧЧА СО ШПИНАТОМ<br>и сыром моцарелла | 159 |
| МАРГАРИТА<br>С МОЦАРЕЛЛОЙ БУФФАЛО      | 249 | ФОКАЧЧА<br>С СОУСОМ ПЕСТО                | 98  |
| ЧЕТЫРЕ СЫРА                            | 235 | ФОКАЧЧА<br>С РОЗМАРИНОМ                  | 57  |
| ДЬЯВОЛА                                | 185 |  |     |

## Домашняя выпечка

|                     |    |  |    |
|---------------------|----|--|----|
| ГРИССИНИ            | 27 | ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА<br>с двумя видами масла | 52 |
| ГРИССИНИ С ОЛИВКАМИ | 34 |  |    |

## Основные блюда

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| ОСТРЫЙ ЦЫПЛЁНОК КАЧИАТОРЕ                                | 267 | ТАЛЬЯТТА С ПЮРЕ<br>ИЗ ПАСТЕРНАКА<br>и овощной сальсой | 287 |
| КАРЕ ЯГНЁНКА<br>на пюре из зелёного горошка              | 495 | ФИЛЕ ДОРАДО<br>С БРОККОЛИ                             | 348 |
| УТИНАЯ ГРУДКА<br>С ШАФРАНОВОЙ ГРУШЕЙ<br>и ягодным соусом | 320 |   |     |
| КОТОЛЕТТА ПО-МИЛАНСКИ<br>с шафрановым ризотто            | 254 |   |     |

---

## Гриль-меню

|                              |     |   |     |
|------------------------------|-----|---|-----|
| СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ             | 224 | РЁБРА НОВОЗЕЛАНДСКОГО<br>ЯГНЁНКА *  | 320 |
| ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ            | 360 | ОСЬМИНОГ *  | 440 |
| ПЕРЕПЁЛКИ<br>в медовом соусе | 312 | КАЛЬМАР *   | 310 |
| КАРЕ ТЕЛЯТИНЫ                | 560 | МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК *  | 425 |
| МЕДАЛЬЙОНЫ<br>ИЗ ТЕЛЯТИНЫ    | 365 | ТУНЕЦ *   | 310 |
| СВИННОЙ ОШЕЕК                | 256 | КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ   | 690 |
| СТЕЙК ПОРТЕРХАУС *           | 255 | СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ   | 349 |
| СТЕЙК РИБАЙ НА КОСТИ *       | 275 | СИБАС   | 298 |
|                              |     | ДОРАДО  | 298 |
|                              |     | ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ ПРИГОТОВИМ РЫБУ ЛЮБЫМ<br>ИЗ ТРЁХ СПОСОБОВ: НА ПАРУ, НА ГРИЛЕ, В СОЛИ |     |
|                              |     | СПАРЖА НА ГРИЛЕ   | 285 |
|                              |     | ОВОЩИ ГРИЛЬ   | 139 |

Цена указана за 100 гр. Средний вес порции 800-1100 гр. Вес стейков указан в сыром виде и может варьироваться в пределах 5%, в зависимости от заказанной Вами степени прожарки. . .  
Блюдо рекомендуется на две персоны.

---

## Гарниры

|   |    |         |    |
|---|----|---------|----|
| КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁНЫЙ<br>в итальянских травах | 68 | ПОЛЕНТА | 74 |
|---|----|---------|----|

---

## Десерты

|                                    |     |                                      |     |
|------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| ПАННА КОТТА<br>с клубничным соусом | 118 | ЛИМОННЫЙ ТАРТ                        | 129 |
| ЧИЗКЕЙК                            | 132 | ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ<br>в ассортименте | 46  |
| ДОМАШНИЙ ТИРАМИСУ                  | 115 | ДОМАШНИЙ СОРБЕТ<br>в ассортименте    | 46  |
| КАННОЛИ с ягодами                  | 157 | СОРБЕТ МАРАКУЙЯ                      | 52  |
| ШОКОЛАДНЫЙ МУСС                    | 98  |                                      |     |