

СТРАВИ З УКРАЇНСЬКОЇ СПАРЖИ НОВОГО СЕЗОНУ

*Сезон спаржі завжди очікувана подія.
Вона наповнює гастрономічним сенсом будь-яке поєднання
та, звісно, заслуговує бути у меню *Vino e Cucina!**

	<i>г/грн</i>
Салат з фіолетової спаржі з козячим сиром	170/327,00
Arneis 2017 Matteo Correggia	150 мл/220,00
Біла спаржа з трюфельним соусом і беконом	180/319,00
Sauvignon “Lahn” 2016 San Michele Appiano.....	150 мл/240,00
Тальоліні зі спаржею та лимоном	300/267,00
“Casanova” Pecorino 2016 Barone Cornacchia	150 мл/180,00
Зелена спаржа з м'ясом краба і голандським соусом	190/590,00
“Batâr” 2015 Querciabella	150 мл/780,00
Зелена спаржа з козячим сиром і фундуком	130/259,00
Sauvignon Blanc “Quarz” 2016 Cantina Terlano.....	150 мл/440,00
Суп із білої спаржі зі сморчками і хрусткою цибулею	250/349,00
Arneis 2017 Matteo Correggia	150 мл/220,00

*Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів,
що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це
вашого офіціанта. Страви з нашого меню містять сліди алергенів*

ПОЛУНИЧНЕ МЕНЮ

г/грн

М'який сир Stracchino з полуницею
(ніжний, кремний сир родом із Ломбардії)..... 250/379,00

Полуничний мільфей з кремом із маракуї..... 250/217,00

Равіолі Delicato з рікотою,
полуницею та лісовим горіхом..... 300/237,00

Полуниця з морозивом Nuvola
з пряженого молока та базилікової піни 200/189,00

Вершкове морозиво Balsamico
зі свіжою полуницею 50/59,00

Ice Rolls зі свіжою полуницею та базиліком..... 100/79,00

Rossini (Prosecco, strawberry)..... 250/225,00

Домашній полуничний лимонад..... 250/79,00

Домашній чай полунично-базиліковий..... 400/157,00

*Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів,
що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це
вашого офіціанта. Страви з нашого меню містять сліди алергенів*