

## НАШІ ФІРМОВІ СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

### • ПІЦЦА •



Спробуйте нашу ПІЦЦУ ROMANO.

Для приготування ми використовуємо три види борошна, а саме: цільнозернове пшеничне, безглютенове та соєве.

<b>NEW</b> ПІЦЦА З МОРТАДЕЛОЮ, КРЕМ-СИРОМ ТА ФІСТАШКАМИ.....	250	175
ПІЦЦА З АВОКАДО ТА КРЕВЕТКАМИ .....	230	196
ПІЦЦА З ЗАПЕЧЕНИМ ПАРМЕЗАНОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА МОЦАРЕЛОЮ СТРАЧАТЕЛА.....	290	195
ПІЦЦА З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ ТА ДВОМА ВИДАМИ ОЛИВОК .....	250	147
ПІЦЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ.....	150	216
ПІЦЦА З САЛЯМИ КАНТОДІНО, МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА ТА ТОМАТАМИ .....	175	198
ГРАНДЕ ПІЦЦА З ПРОШУТО КОТО .....	400	265
Рекомендуємо страву на 3-4 особи та пригощаємо домашнім лимончело		

### • ПІЦЦА •

МАРГАРИТА.....	320	124
З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ .....	380	164
ПІЦЦА З КОПА ДІ ПАРМА ТА ГРУШЕЮ.....	320	198
Д'ЯВОЛА .....	360	195
Піцца з гострою саямі		
ЧОТИРИ СИРИ .....	360	227
З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ .....	390	228
З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ .....	400	215
Прошутто кото, саямі гостра, філе індички, прошутто крудо		

### • ВИПІЧКА •

ФОКАЧА .....	90	39
З розмарином		
ФОКАЧА .....	150	86
З соусом песто		
ХЛІБНА КОРЗИНА .....	150	42
ГРІСІНІ .....	100	36
З пармезаном та розмарином		
ГРІСІНІ БЕЗ ГЛЮТЕНУ .....	100	99

Якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт, будь ласка, попередьте про це нашого офіціанта!



шеф рекомендує



безглютенове

## • УСТРИЦІ •

ФІН ДЕ КЛЕР.....	1 шт.	69
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК».....	1 шт.	84
БІЛА ПЕРЛИНА.....	1 шт.	118

## СЕТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНОЮ ЦІНОЮ

ФІН ДЕ КЛЕР Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць.....	384/758
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК» Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць.....	464/924
БІЛА ПЕРЛИНА Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць.....	653/1298
ДЮЖИНА УСТРИЦЬ ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК» РАЗОМ С ПЛЯШКОЮ BOSCO DI GICA ADRIANO ADAMI.....	1500

## • ЗАКУСКИ •


ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ.....	100	87
В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ.....	50	79
ПРОШУТО КРУДО.....	50	76
М'ЯСНІ АНТИПАСТІ.....	100/30	235
СИРНІ АНТИПАСТІ.....	130/30/20	245
ВІТЕЛО ТОНАТО..... Ніжна телятина з соусом із тунця	160	198
ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ.....	120/60/15	236
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ.....	100/70	224

Якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт, будь ласка, попередьте про це нашого офіціанта!


## • БРУСКЕТИ •

БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ .....	125	92
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ .....	145	142
БРУСКЕТА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ КРЕМ-СИРОМ .....	100	156

## • САЛАТИ •

САЛАТ РОМЕН З КУРКОЮ, ТОМАТАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ .....	230	182
КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА, ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА СОУСОМ ПЕСТО .....	240/30	265
САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНУ, КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ .....	270	186
 САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО ТА ТОМАТАМИ .....	210	274
САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ .....	175	225

## • СУПИ •

 АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЯ .....	300	114
ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ .....	350	248
ОВОЧЕВИЙ СУП МІНЕСТРОНЕ З ДОМАШНІМ ПЕСТО .....	300	89



шеф рекомендує



## • ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТО •

Всю пасту ми готуємо власноруч з цільнозернового борошна за італійськими традиційними рецептами.  
Будь-яку страву можливо приготувати без глютену.



	<b>НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА</b> .....	280	169
	<b>ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КРОЛИКОМ ТА ТОМАТАМИ</b> .....	300	239
	Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві наймовірної ніжності		
	<b>СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА</b> .....	280	137
	“Розлючена”, так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком		
	<b>ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ</b> .....	230	218
	<b>КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ</b> .....	280	161
	<b>ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ</b> .....	280	228
	<b>ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ</b> .....	200	212
	<b>РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПИНАТОМ</b> .....	180	169
	<b>РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ</b> .....	250	235
	<b>РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> .....	350	298
	Лосось, креветки, мідії		

## • СТРАВИ З КРЕВЕТОК •

<b>КРЕВЕТКИ СМАЖЕНІ З БАЗИЛІКОМ ТА ЕСПУМОЮ ІЗ ТОМАТІВ</b> .....	230/30	284
<b>КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ</b> .....	120/100	355
<b>КАТАЛАНА З КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРОМ ТА БЕЙБІ ГРЕБІНЦЕМ</b> .....	290	362
<b>КРЕВЕТКИ У ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ З ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ</b> .....	200/30/20	392
<b>ПЛАТО АРГЕНТИНСЬКИХ КРЕВЕТОК З ДВОМА СОУСАМИ</b> .....	400/60/30	499

Якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт, будь ласка, попередьте про це нашого офіціанта!

## • ОСНОВНІ СТРАВИ •

 КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ І КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ .....	150/100/100	298
 КАЧКА ТОМЛЕНА З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНОМ .....	160/150	254
ТАЛЪЯТА З ЯЛОВИЧИНИ З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА ТОМАТАМИ .....	130/130	345
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ .....	140/100	395
ДОРАДО АКВА ПАЦА .....	180	262
Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молоді картоплі		
КУС-КУС З ОВОЧАМИ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ .....	280	252

## • СТРАВИ НА ГРИЛІ •

ДОРАДО З ОВОЧАМИ .....	270/120	332
СТЕЙК РІБАЙ США* .....	100	285*
*Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 700-800 г		
СТЕЙК ІЗ ІНДИЧКИ З ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ .....	150/100	246
КАРЕ ЯГНЯ З ОВОЧАМИ .....	175/125	595

## • ГАРНІРИ •

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ .....	150	62
ОВОЧІ ГРИЛЬ .....	150	122
СПАРЖА НА ГРИЛІ .....	140	192

## • СТРАВИ ДЛЯ КОМПАНІЇ •

Ми готуємо великі страви для дружніх компаній трохи довше  
ніж всі інші! Орієнтовний час подачі може складати до 45 хвилин.  
Дякуємо за розуміння.

ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТИПАСТІ .....	680	597
Прошутто крудо, салямі, парма, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні		
КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З НИЖНОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ ТА ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ В СОУСІ ІЗ ПАРМЕЗАНУ .....	430	385
ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА З ПІКАНТНОЮ СКОРИНКОЮ З КАРТОПЛЕЮ .....	500/180	432



шеф рекомендує



безглютенове

## • ДЕСЕРТИ •

Італійці кажуть, що смачну трапезу обов'язково треба завершити чимось особливим!

ПАНА-КОТА З МАЛИНОВИМ СОУСОМ .....	120/20	98
КРЕМ-БРЮЛЕ.....	100/50	115
Подається з кулькою обліпихового сорбету		
 ТОРТА ДЕЛА НОНА.....	180/50/30	138
В перекладі з італійської “Бабусин торт”. Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуйєвого сорбету		
ЧИЗКЕЙК З СОУСОМ ІЗ МАРАКУЇ ТА НАСІННЯМ ЧІА .....	130/30/15	136
ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ .....	120	121
МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ШОКОЛАДНЕ .....	50	41
СОРБЕТИ: ЛИМОН, МАНГО-ЧІЛІ .....	50	41
 МАРАКУЙЯ З КОРІАНДРОМ .....	50	56

## • СЕМІФРЕДО •

Улюблений італійцями десерт на основі морозива та вершків, який подарував назву нашому ресторану. Семіфредо у кожній італійській сім'ї готують на свій лад – різноманіття його смаків дійсно не має меж.

Спробуйте і Ви!

СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА.....	115	105
СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ .....	110/25	106
Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, смородини та манго		
СЕМІФРЕДО ШОКОЛАДНИЙ .....	120	95
МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ .....	130	96



**ДО БУДЬ-ЯКОГО ВАШОГО СВЯТА ВІД 10-ТИ ОСІБ  
МИ ПРИГОТУВАЛИ ДЛЯ ВАС СМАЧНІ ПОДАРУНКИ:**

**ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА З ПІКАНТНОЮ СКОРИНКОЮ  
З КАРТОПЛЕЮ АБО ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТІПАСТІ!**