

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.

NEW ПІЦЦА З КАЧКОЮ, ЖУРАВЛИНОЮ ТА СОУСОМ BLACK PEPPER.....	210	185
ПІЦЦА З БРЕЗАОЛОЮ, МОЦАРЕЛОЮ ТА ЖОВТИМИ ТОМАТАМИ.....	225	196
ПІЦЦА З ТРЮФЕЛЬНИМ КРЕМ-СИРОМ ТА СОКОВИТИМИ ТОМАТАМИ.....	220	165
ПІЦЦА З АВОКАДО ТА КРЕВЕТКАМИ.....	230	215
ПІЦЦА З ЗАПЕЧЕНИМ ПАРМЕЗАНОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА МОЦАРЕЛОЮ СТРАЧАТЕЛА.....	290	195
ПІЦЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ.....	150	224
ПІЦЦА З САЛЯМИ КАНТОДІНО, МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА ТА ТОМАТАМИ.....	175	218
ГРАНДЕ ПІЦЦА З ПРОШУТО КОТО.....	400	295
Рекомендуємо страву на 3-4 особи та пригортаємо домашнім лимончело		

• ПІЦЦА •

МАРГАРИТА.....	320	129
З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ.....	380	192
ПІЦЦА З КОПА ДІ ПАРМА ТА ГРУШЕЮ.....	320	198
Д'ЯВОЛА.....	360	215
Піца з гострою саямі		
ЧОТИРИ СИРИ.....	360	242
З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ.....	390	232
З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ.....	400	235
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.	89
ЖИЛАРДО	1 шт.	144

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
ЖИЛАРДО СЕТ Сет із 6 устриць / Сет із 12 устриць	795/1560

СПЕЦІАЛЬНА
ПРОПОЗИЦІЯ

ДЮЖИНА УСТРИЦЬ ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК» РАЗОМ С ПЛЯШКОЮ BOSCO DI GICA ADRIANO ADAMI	1500
--	------

• ЗАКУСКИ •

М'ЯСНІ АНТІПАСТІ:

велика порція	100/30	235
маленька порція	70/20	115

СИРНІ АНТІПАСТІ	130/30/20	245
-----------------------	-----------	-----

АРТИШОКИ МАРИНОВАНІ	50	110
---------------------------	----	-----

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	100	87
--------------------------	-----	----

В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	50	79
----------------------	----	----

ПРОШУТО КРУДО	50	88
---------------------	----	----

ВІТЕЛО ТОНАТО	160	212
Ніжна телятина з соусом із тунця		

ТАРТАР З ТУНЦЯ З ТОМАТАМИ ТА МЕДОВО-ГРЧИЧНОЮ ЗАПРАВКОЮ	75/25/15	235
---	----------	-----

ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ	120/60/15	241
--	-----------	-----


КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГРЧИЧНИМ СОУСОМ	100/70	236
---	--------	-----

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	95



шеф рекомендує



• ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТО •

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



	НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА.....	280	176
	ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КУРКОЮ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ.....	300	228
	СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА..... "Розлючена", так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком	280	142
	ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ.....	230	218
	ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ.....	280	228
	ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ.....	200	219
	РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПІНАТОМ.....	180	175
	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ.....	250	245
	РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ..... Лосось, креветки, мідії	350	298

• СТРАВИ З КРЕВЕТОК •

NEW	СМАЖЕНІ ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ З САЛЬСОЮ ІЗ АВОКАДО ТА ПІКАНТНИМ СОУСОМ.....	150/60/30	456
	КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ.....	120/100	355
	КРЕВЕТКИ У ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ З ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ.....	200/30/20	392
NEW	ПЛАТО АРГЕНТИНСЬКИХ КРЕВЕТОК З ДВОМА СОУСАМИ:		
	велика порція.....	600/60	765
	маленька порція.....	300/60	469

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
	ФІЛЕ КАЧКИ З МАЛИНОВИМ СОУСОМ ТА СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ	125/130	269
	ТАЛЬЯТА З ЯЛОВИЧИНИ З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА ТОМАТАМИ	130/130	345
	МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ	140/100	395
	СМАЖЕНИЙ ЛОСОСЬ З БРОКОЛІ ТА ГОРОХОВО-М'ЯТНИМ ПЮРЕ	150/100	375
	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
	ФІЛЕ ЯГНЯ СМАЖЕНЕ НА ГРИЛІ З ПЕРЦЕМ КОНФІ ТА ЯГІДНИМ СОУСОМ	100/80/25	392

• ГАРНІРИ •

	КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ	150	62
	ОВОЧІ ГРИЛЬ	150	122
	ПРИПУЩЕНИЙ ШПІНАТ	120	165

• 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 АНТІПАСТІ	680	597
	Прошутто крудо, салямі, парма, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні		
NEW	ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА З ЦИТРУСОВИМ СОУСОМ З ЛЕМОНГРАСОМ	600/100	535





шеф рекомендує



безглютенове

• ДЕСЕРТИ •

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

ПАНА-КОТА З МАЛИНОВИМ СОУСОМ	120/20	115
КРЕМ-БРЮЛЕ	100/50	118
Подається з кулькою обліпихового сорбету		
 ТОРТА ДЕЛА НОНА	180/50/30	144
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	134
МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ШОКОЛАДНЕ	50	49
СОРБЕТИ: ЛИМОН, МАНГО-ЧІЛІ	50	49
 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	106
СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ	110/25	106
Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, смородини та манго		
СЕМІФРЕДО ШОКОЛАДНИЙ	120	96
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!**