

# TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



## СЕЗОН СПАРЖИ

<b>МОЦАРЕЛА БУРАТА З КРЕМОМ З ЗЕЛЕНОЇ СПАРЖИ</b>	<b>285</b> 230
До страви сомельє рекомендує: <b>FIANO DI AVELLINO (FEUDI DI SAN GREGORIO)</b>	<b>245</b> 150 ml
<b>ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ ЗІ СПАРЖЕЮ, ФЕНХЕЛЕМ ТА КІНОА</b>	<b>235</b> 200
До страви сомельє рекомендує: <b>VERMENTINO, TOSCANA (CL DO BACCHE)</b>	<b>220</b> 150 ml
<b>СПАРЖА ЗАПЕЧЕНА З РІКОТОЮ</b>	<b>195</b> 200
До страви сомельє рекомендує: <b>LUGANA, MAROGNE (ZENI)</b>	<b>240</b> 150 ml
<b>РАВІОЛІ З РІКОТОЮ ТА СПАРЖЕЮ</b>	<b>274</b> 250
До страви сомельє рекомендує: <b>MACIANCO, PINOT GRIGIO, VERDUZZO DELLE VENEZIE (MASI)</b>	<b>250</b> 150 ml
<b>ФРЕГОЛА З ЛОСОСЕМ НА ГРИЛІ ТА ЗЕЛЕНОЮ СПАРЖЕЮ</b>	<b>395</b> 120/120
До страви сомельє рекомендує: <b>CHARDONNAY, CIAMPAGNIS VIERIS, FRIULI ISONZO (VIE DI ROMANS)</b>	<b>350</b> 150 ml
<b>ПІЦЦА ЗІ СПАРЖЕЮ</b>	<b>345</b> 450
До страви сомельє рекомендує: <b>CASANOVA, CONTROGUERRA PECORINO (BARONE CORNACCIA)</b>	<b>195</b> 150 ml

