

TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



СТРАВИ НА КОМПАНІЮ

Камбала Тюрбо	2500 1500	Запечена лопатка ягняти з в'яленими томатами і каперсами	1150 1000
Яловичі ребра BBQ з запеченими овочами	1480 1400/300	Запечена нога ягняти на вугіллі з соусом із ялинових шишок	1790 1800
Качка в апельсиновому соусі	920 1200/350		

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ*

Корзина свіжоспечених хлібів (італійські класичні грісіні, м'які булочки з пармезаном, тосканський хліб Lardo di Colonnata та хліб з лігурійськими оливками та в'яленими томатами)	97 390	Тосканський хліб Lardo di Colonnata	34 100
Булочки з пармезаном	28 2 шт	Тосканський хліб з лігурійськими оливками та в'яленими томатами	37 100
		Грісіні	49 100

*Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою

УСТРИЦІ

Сет устриць Жилардо №2	825/1650 6 шт/12 шт	Сет устриць Голд №2	1200/2320 6 шт/12 шт
Сет устриць Остра Регал №2	930/1848 6 шт/12 шт		

САЛАТИ

Салат Верде з гарбузовою олією	265 200	Теплий салат з восьминомом та картоплею	445 300
Салат зі свіжими овочами та козячим сиром	235 200	Грильята з овочами та яловичиною	286 220
Салат з морепродуктами	496 250	Панцанела з середземноморськими сардинами	230 225

БРУСКЕТИ

Брускета з томатами	135 135	Брускета з лососем і крем-сиром	210 150
Брускета з печеним перцем соусом песто та козячим сиром	156 155	Тосканські кростіні з курячим паштетом	169 140

ЗАКУСКИ

В'ялені томати	94 50	Тартар із тунця та лосося	396 150/80
Оливки італійські	105 100	Тартар із яловичини	385 170/100
Артишоки мариновані	212 100	Асорті італійських антипасті	590 580
Моцарела бурата зі свіжими томатами та соусом песто	345 125/90/60/15	Мідії у винному соусі	596 1000
Карпачо з лосося	346 200	Соте з морепродуктів	795 350

СУПИ

Курячий бульйон з польпете	156 300	Качуко по-ліворнськи Тосканський пікантний суп з морепродуктами	375 300
Гаспачо зі свіжих томатів та страчателою	189 300		

ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РИЗОТО

Тосканські Нуді з рикотою	317 300	Спагеті карбонара	276 320
Паста з цукіні та креветками	365 320	Традиційна тосканська паста Пічі з буратою та трьома видами томатів	328 320
Гострі спагеті з восьминомом, томатами та каперсами	395 350	Папарделе з томленою качкою, кедровими горіхами та сиром пармезан	335 350
Тальятеле з чорнилами каракатиці та морепродуктами	525 450	Ризото з восьминомом	490 270

TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



ПІЦЦА ТА ФОКАЧА

Фірмова фокача з рикотою, свіжими томатами та руколою	224 420	Піца з прошуто кото, грибами та ароматом трюфеля	327 470
Фокача з розмарином	98 90	Піца з лососем та цукіні	378 530
Піца Маргарита	187 380	Піца з копченою качкою та томленим яблуком	335 530
Піца з квітами цукіні та вершковим кремом з анчоусами	367 550	Піца з яловичиною пепозо та білими грибами	345 580
Піца чотири сири	312 470	Піца пепероні з артишоками та халапеньйо	327 500

ОВОЧІ

Запечена цвітна капуста у вершковому соусі з пекоріно та кіноа	230 200/120	Молода картопля по-тосканськи	112 250
		Овочі-гриль	175 200

ОСНОВНІ СТРАВИ

Морський окунь по-ліворнськи	362 150/180	Особуко з ризото міланезе	365 400
Лосось з овочевою сальсою	436 130/110/40	Теляча вирізка в перцевому соусі з картоплею в тосканських травах	375 300
Фірмова яловичина Пепозо	440 250/100	Ребра яловичі в соусі к'янті з картоплею по-тосканськи	367 300/100/50
Тальята з тунця	385 120/50		

ГРИЛЬ-МЕНЮ

Молоде курча по-тосканськи	350 420/65	Великі тигрові креветки	750 250/50
Свинні реберця	345 300/65	Восьминіг*	540 100
Медальйони з яловичини	529 220/70	М'ясне плато на грилі (Курча по-тосканськи, свинячі реберця, стейк Ті-боун, стейк з індички, овочі-гриль) *	2560 1700/150
Каре ягняти	970 350/70	Велике м'ясне плато на грилі (Стейк Рібай, свинячі реберця, стейк з індички, курча, свинячий ошийок, стейк Ті-Боун, медальйони з яловичини, овочі-гриль) *	3490 2300/150
Стейк рібай	567 220/65	Асорті фрукті ді маре на грилі (Восьминіг, філе дорадо, каракатиця, креветка, тунець) *	2380 520/150
Стейк Ті-боун	980 800/65		
Флорентійський стейк*	370 100		
Дорадо на грилі	375 350		

* Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 900-1000 г. Страва рекомендована на 2-4 особи

ДЕСЕРТИ

Ніжне карамельне праліне з білим шоколадом та маракуєю	198 125	Крем-брюле маракуя	165 135/50
Панакота з кардамоном та малиною	155 120/30	Сирники з сезонними ягодами	165 180/100
Тірамісу з амарето	165 150	Шоколадний фондан з вишнею та йогуртовим морозивом	155 100/50

Якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу страв, попередьте про це вашого офіціанта