

## МОЦАРЕЛА БАР

г/грн

г/грн

Моцарела Бурата.....	125/235,00	<b>Дегустація моцарели</b> .....	565/790,00
Моцарела ді Буфала .....	100/235,00	<i>Моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, моцарела Страчатела, шпинат, печений перець, соус песто, прошуто</i>	
Моцарела Страчатела .....	100/235,00		

### ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

Домашній соус песто..... <i>зелений / червоний</i>	30/86,00	Мортадела .....	50/165,00
В'ялені томати .....	50/125,00	Прошуто Сан Даніеле.....	50/188,00
Оливки лігурійські.....	100/112,00	М'ясне асорті.....	60/149,00
Свіжі томати з руколою.....	100/135,00	<i>Мортадела, прошуто, салями</i>	
Салями.....	50/96,00	Артишоки мариновані в олії.....	100/197,00
		Чорний трюфель* .....	3/197,00

*\*Пропонуємо додати чорний трюфель до будь-якої страви за вашим бажанням*

## УСТРИЦІ

<b>Fin de Claire</b> .....	1 шт./114,00	<b>Gillardeau</b> .....	1 шт./198,00
<i>Fine de Claire – французькі устриці традиційної гами зі стандартним ступенем витримки та середнім індексом заповнення. Їх цінують з а подистий присмак, не велику жирність і нотки земляного горіха в смаку.</i>		<i>Найстаріший і один із найсмачніших видів устриць на сьогодні. Жілардо має солодкуватий смак і йодований, відверто морський запах із легкою горіховою ноткою, а також, як стверджують поціновувачі тонкого смаку, «кавуновий» присмак</i>	

## САЛАТИ

Салат із телятини й овочів на грилі.....	200/298,00	Салат Verde із козячим сиром.....	180/376,00
Салат із креветками та авокадо.....	250/398,00	Панцанела – п'ять видів томатів із анчоусами та домашнім хлібом.....	280/279,00


## БРУСКЕТИ

Брускета із свіжими томатами й базиліком.....	150/126,00	Брускета-бар .....	340/347,00
Брускета із лососем і вершковим сиром.....	110/187,00	<i>Асорті брускет: із томатами і базиліком, із лососем і вершковим сиром, із печеним перцем</i>	
Брускета із печеним перцем та козячим сиром.....	150/165,00		

## ЗАКУСКИ

Печений перець з карамелізованим козячим сиром, теплим соусом із анчоусів..... 	160/20/294,00	Карпачо з шотландського лосося Lable Rouge.....	150/397,00
Тартар із телятини.....	300/10/90/670,00	Антипасті мікс для двох .....	320/497,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками .....	80/35/212,00	<i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, в'ялені томати, перець печений, прошуто, канолі з пюре з артишоків</i>	
Вітелло Тонато.....	100/70/297,00	Чорнослив з козячим сиром та pancetta.....	10 шт./297,00
Запечений перець із салатом із томатів чері та авокадо.....	250/325,00	Профітролі з мусом із мортадели з чорним трюфелем .....	8 шт./598,00
Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо .....	240/50/50/457,00	Карпачо al albeze із яловичини з маринованим пармезаном та соусом айолі з цибулі...	180/578,00

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Стейк із броколі з трюфельним соусом..... 	140/180,00	Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано .....	150/50/297,00
Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана..... <i>(IL polpo alla Luciana)</i>	300/798,00	Квітки цукіні з рикотою та анчоусами.....	110/315,00
Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca .....	200/374,00	Артишоки по-єврейськи..... 	80/30/479,00

## СУПИ

Крем-суп із гарбуза з беконом.....	300/167,00	Суп страчатела з курячими польпете .....	300/145,00
Овочевий суп мінестроне .....	300/136,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами.....	250/30/325,00

## ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ\* (НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ)

Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом..... <i>(хліб трюфельний з льоном, чабата солодова, грісіні, булочка з пармезаном)</i>	120/30/97,00	Булочки з пармезаном .....	3 шт./79,00
		Хліб трюфельний з льоном.....	100/1 шт./ 29,00/73,00
		Грісіні .....	50/49,00




*\* Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою.*

## ДОМАШНЯ ПАСТА Й РИЗОТО

(Ми готуємо без додавання вершків)

г/грн

г/грн

Ніжні ньокі з яловичою щокою та чорним трюфелем		280/457,00
Спагеті Качо-е-пепе		300/235,00
Пене Арабіата		250/217,00
П'ємонтські тальоліні з вершковим соусом та чорним трюфелем		250/397,00
Спагеті з чорнилом каракатиці та морепродуктами		500/412,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами		300/378,00
Спагеті Карбонара		300/274,00

Спагеті з гречаного борошна з білими грибами	300/265,00
Равіолі з кроликом	160/219,00
Равіолі з ріктою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/219,00
Лазанья Болоньезе	300/258,00
Ризото с чорним трюфелем	280/397,00
Ризото з білими грибами	300/345,00
Ризото з чорнилом каракатиці та морепродуктами	360/30/419,00
Ризото в головці сиру	550/590,00

Страва рекомендована на 2 особи



За вашим бажанням ми приготуємо страву з пастою без глютену

## ПІЦА

Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля	460/247,00
Маргарита	370/179,00
Пепероні	440/243,00
Піца з грушею і сиром горгонзола	480/275,00
Піца з креветками	430/327,00


Чотири сири	370/315,00
Піца з халапеньо і салями Наполі	400/298,00
Піца з чорним трюфелем	260/397,00
Фокача з розмарином	90/109,00
Фокача з соусом Песто	130/137,00
Фокача зі шпинатом та сиром моцарела	420/219,00

## ОВОЧІ

Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот	200/178,00
Спаржа на грилі	100/317,00

Картопля в тосканських травах	180/97,00
Овочі гриль з часниковим соусом	200/50/185,00

## РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

Польпете з дорадо в томатному соусі		300/297,00
Філе лаврака з двома видами томатів та ботаргою		290/523,00
Гребінці з селеровим пюре		100/100/572,00
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре		140/100/50/596,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином		260/120/497,00
Триска з пюре із цвітної капусти		130/100/495,00

Дорадо у солі або на грилі	1 шт./398,00
Восьминіг на грилі з рисом Венеро	110/100/60/798,00
Запечений восьминіг з картоплею та томатами чері	1700/100/2980,00

Страва рекомендована на 4 особи

Ассорті Фруті ді Маре на грилі

500/1000/2325,00/4280,00

Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці

Соте з морепродуктів з рибним бульоном та ботаргою

500/1370,00

Креветки, кальмари, гребінці, мідії, вонголе, дорадо

## М'ЯСО

Курча з в'яленими томатами	230/365,00
Котолета по-міланськи з ризото з шафраном	160/100/292,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре	120/100/50/398,00
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином	350/100/597,00

Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері	200/130/798,00
-----------------------------------------------	----------------


(Американська яловичина)

 Американський стейк Рібай | 350/1975,00 |

(зернова відгодівля, витримка від 21-го дня)

 Стейк філе-мінйон | 250/1260,00 |

## ДЕСЕРТИ

Фрола з лимонним кремом та меренгою	140/123,00	
Яблучний тарт із домашнім морозивом	250/189,00	
Панакота з полуничним джемом та ягодами	120/175,00	
Тирамісу з амарето	150/168,00	
Кокосова панакота з соусом манго		120/20/176,00
Фісташковий фондан з йогуртовим морозивом	70/50/40/235,00	
Чізкейк з горгонзолою та карамелізованою грушею	120/40/157,00	
Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом	110/50/195,00	
Сендвіч-морозиво Солоня Карамель	250/217,00	
Кокосове морозиво у чорному шоколаді	180/225,00	

Домашнє морозиво	50/69,00
------------------	----------

Ваніль, Шоколад

 Солоня карамель із чорнилами каракатиці | 115/97,00 | Ice Roll | 100/125,00 |

(ягідний йогурт, іно, страчатела з чорним шоколадом)

 Сорбети Лимон, Манго |  | 50/69,00 | Сорбет Маракуя | 50/85,00 | Цукерка | 1 шт./29,00 |

ром

маракуя

горіх

кокос

 Домашній пиріг дня | 1 порц./123,00 |