

МОЦАРЕЛА БАР

	г/грн		г/грн
Моцарела Бурата.....	125/235,00	Дегустація моцарели	565/790,00
Моцарела ді Буфала	100/235,00	Моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, моцарела Страчатела, шпинат, печений перець, соус песто, прошуто	
Моцарела Страчатела	100/235,00		

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

Домашній соус песто..... <i>зелений / червоний</i>	30/89,00	Мортадела	50/165,00
В'ялені томати	50/125,00	Прошуто Сан Даніеле.....	50/188,00
Оливки лігурійські.....	100/124,00	М'ясне асорті.....	60/149,00
Свіжі томати з руколою.....	100/149,00	Мортадела, прошуто, салями	
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

Fin de Claire	1 шт./114,00	Gillardeau	1 шт./198,00
<i>Fine de Claire – французькі устриці традиційної гами зі стандартним ступенем витримки та середнім індексом заповнення. Їх цінують з а йодистий 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.....	200/325,00	Салат Verde із козячим сиром	180/387,00
Салат із креветками та авокадо.....	250/398,00	Панцанела – п'ять видів томатів із анчоусами та домашнім хлібом	280/297,00


БРУСКЕТИ

Брускета із свіжими томатами й базиліком	150/136,00	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.....	150/187,00		

ЗАКУСКИ

Печений перець з карамелізованим козячим сиром, теплим соусом із анчоусів..... 	160/20/294,00	Карпачо з шотландського лосося Lable Rouge.....	150/412,00
Тартар із телятини.....	300/10/90/670,00	Антипасті мікс для двох	320/497,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками	80/35/235,00	<i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, в'ялені томати, перець печений, прошуто, канолі з пюре з артишоків</i>	
Вітелло Тонато.....	100/70/315,00	Чорнослив з козячим сиром та rancetta	10 шт./297,00
Запечений перець із салатом із томатів чері та авокадо	250/375,00	Профітролі з мусом із мортадели з чорним трюфелем	8 шт./598,00
Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо	240/50/50/475,00	Карпачо з телятини з маринованим пармезаном та соусом айолі.....	180/580,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Стейк із броколі з трюфельним соусом..... 	140/195,00	Артишоки по-єврейськи	 80/30/495,00
Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана.....	300/798,00	Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca	200/389,00
<i>(IL polpo alla Luciana)</i>		Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано	150/50/347,00

СУПИ

Крем-суп із гарбуза з беконом.....	300/185,00	Суп страчатела з курячими польпете	300/154,00
Овочевий суп міністроне	300/145,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами.....	250/30/345,00

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ* (НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ)

Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом.....	120/30/97,00	Булочки з пармезаном	3 шт./79,00
<i>(хліб трюфельний з льоном, чіабата солодова, грісіні, булочка з пармезаном)</i>		Хліб трюфельний з льоном.....	100/1 шт./ 57,00/79,00
		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		280/475,00
Спагеті Качо-е-пепе		300/253,00
Пене Арабіата		250/227,00
П'ємонтські тальоліні з чорним трюфелем		250/425,00
Спагеті з чорнилом каракатиці та морепродуктами		500/423,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами		300/398,00
Спагеті Карбонара		300/297,00

Спагеті з гречаного борошна з білими грибами	300/275,00
Равіолі з кроликом	160/239,00
Равіолі з ріктою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/254,00
Лазанья Болоньезе	300/278,00
Ризото с чорним трюфелем	280/445,00
Ризото з білими грибами	300/354,00
Ризото з чорнилом каракатиці та морепродуктами	360/30/426,00
Ризото в головці сиру	550/670,00

Страва рекомендована на 2 персони



За вашим бажанням ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля	460/257,00
Маргарита	370/197,00
Пепероні	440/254,00
Піца з грушею і сиром горгонзола	480/297,00
Піца з креветками	430/372,00


Чотири сири	370/325,00
Піца з халапеньо і салями Наполі	400/298,00
Піца з чорним трюфелем	260/412,00
Фокача з розмарином	90/112,00
Фокача з соусом Песто	130/139,00
Фокача зі шпинатом та сиром моцарела	420/239,00

ОВОЧІ

Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот	200/187,00
Спаржа на грилі	100/327,00

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		300/312,00
Філе лаврака з двома видами томатів та ботаргою		290/523,00
Гребінці з селеровим пюре		100/100/579,00
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре		140/100/50/598,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином		260/120/497,00

Тріска з пюре із цвітної капусти	130/100/527,00
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 персони

Асорті Фруті ді Маре на грилі 500/1000/2325,00/4280,00
Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці

М'ЯСО

Курча з в'яленими томатами	230/375,00
Котолета по-міланськи з ризото з шафраном	160/100/318,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре	120/100/50/425,00
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином	350/100/627,00


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	250/198,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами	120/178,00
Тирамісу з амарето	150/186,00
Кокосова панакота з соусом манго	 120/20/178,00
Фісташковий фондан з йогуртовим морозивом	70/50/40/235,00
Чізкейк з горгонзолою та карамелізованою грушею	120/40/175,00
Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом	110/50/195,00
Сендвіч-морозиво Солона Карамель	250/249,00
Кокосове морозиво у чорному шоколаді	180/237,00

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

Ваніль, Шоколад

Солона карамель із чорнилами каракатиці 115/97,00

Ice Roll 100/125,00
(ягідний йогуртно, 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