

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ*

(на живій заквасці)

г/грн

г/грн

Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом.....370/20/127,00
(гречаний з насінням льону та гарбуза, хліб з цибулею, солодова
чіабата, булка з пармезаном, грісіні, фокача з морською сіллю)

Булочки з пармезаном3 шт./79,00

Хліб з цибулею 100/1 шт. / 57,00/98,00

Грісіні 50/54,00

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

МОЦАРЕЛА БАР

Моцарела Бурата.....125/256,00

Моцарела ді Буфала100/256,00

Моцарела Страчатела100/256,00

Дегустація моцарели 565/869,00

Моцарела Бурата, моцарела ді Буфала,

моцарела Страчатела, шпинат,

печений перець, соус песто, прошуто

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

Домашній соус песто..... 30/98,00
зелений / червоний

В'ялені помідори50/138,00

Оливки лігурійські..... 100/136,00

Свіжі помідори з руколою..... 100/156,00

Саламі.....50/112,00

Мортадела50/182,00

Прошуто Сан Даніеле.....50/212,00

М'ясне асорті.....60/164,00

Мортадела, прошуто, саламі

Артишоки мариновані в олії..... 100/212,00

Чорний трюфель*.....3/237,00

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

УСТРИЦІ

Fin de Claire1 шт./114,00

Gillardeau1 шт./198,00

САЛАТИ

Салат з індичкою та капустою кейл.....180/327,00

Салат із телятини й овочів на грилі200/358,00

Панцанела — помідори з анчоусами
та домашнім хлібом.....280/327,00

Салат із креветками та авокадо250/425,00

Салат Verde із козячим сиром225/417,00

Салат з крабом250/697,00

БРУСКЕТИ

Брускета зі свіжими помідорами й базиліком150/149,00

Брускета із лососем110/197,00

Брускета із печеним перцем та козячим сиром.....150/197,00

Брускета з рікотою, печеними помідорами і анчоусами.....135/187,00

Брускета-бар340/374,00

Асорті брускет: із помідорами і базиліком,
із лососем і вершковим сиром, із печеним перцем

ЗАКУСКИ

Карпачо з томатів з буратою та фісташковим пюре300/498,00

Печений перець з карамелізованим
козячим сиром, теплим соусом із анчоусів 160/20/323,00

Тартар із телятини..... 300/10/90/685,00

Пюре з артишоків із гречаними грінками80/35/259,00

Вітелло Тонато..... 100/70/328,00

Запечений перець з салатом з томатів чері та авокадо 250/385,00

Крудіте з дорадо170/427,00

Равіолі з восьминога з томатною сальсою140/398,00

Тартар із шотландського лосося

Label Rouge та авокадо 240/50/50/523,00

Антипасті мікс для двох 320/512,00

Оливки лігурійські, брезаола, копа, в'ялені помідори,
перець печений, прошуто, канолі з пюре з артишоків

Карпачо з телятини
з маринованим пармезаном та соусом айолі.....180/598,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Стейк із броколі з трюфельним соусом.....140/236,00

Фріто місто з кальмара та артишока 160/60/578,00

Квітки цукіні з рікотою та анчоусами110/347,00

Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою170/317,00

Артишоки по-єврейськи80/30/495,00

Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана300/798,00

(Il polpo alla Luciana)

Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca 200/398,00

Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано ...150/50/355,00

СУПИ

Овочевий суп мінестроне300/159,00

Суп страчатела з курячими польпете300/165,00

Суп по-тосканськи з морепродуктами..... 250/30/365,00

Гаспачо зі страчателою та анчоусами290/327,00

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РИЗОТО

(Ми готуємо без додавання вершків)

г/грн

г/грн

Спагеті з вонголе та ботаргою.....	400/497,00
Ніжні ньокі з яловичою шокою та чорним трюфелем ..	280/495,00
Равіолі з тріскою та соусом Путанеска.....	200/465,00
Спагеті Качо-е-пепе	300/265,00
Пене Арабіата	250/247,00
П'ємонтські тальоліні з чорним трюфелем	300/456,00
Спагеті з чорнилом каракатиці та морепродуктами.....	500/439,00
Спагеті Карбонара.....	300/297,00

Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами.....	300/418,00
Спагеті з гречаного борошна з білими грибами.....	300/295,00
Равіолі з кроликом	160/265,00
Равіолі з ріктою, ароматом трюфеля та шпинатом ..	150/60/265,00
Лазанья Болоньезе.....	300/295,00
Ризото з чорним трюфелем	280/465,00
Ризото з білими грибами	300/365,00
Ризото з чорнилом каракатиці та морепродуктами...	360/30/456,00
Ризото в головці сиру.....	550/695,00

Страва рекомендована на 2 особи



За вашим бажанням ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

Маргарита з моцарелою ді Буфала.....	420/427,00
Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля	460/267,00
Пепероні.....	440/265,00
Піца з грушею і сиром горгонзола	480/297,00
Піца з креветками.....	430/389,00
Чотири сири.....	370/345,00

Піца з халапеньо і салями Наполі.....	400/312,00
Піца Віансо з прошутто кото	410/298,00
Піца з чорним трюфелем.....	260/435,00
Піца грибна.....	500/498,00
Фокача з розмарином.....	90/118,00
Фокача з соусом Песто.....	130/145,00
Фокача зі шпинатом та сиром моцарела.....	420/263,00

ОВОЧІ

Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот	200/207,00
Спаржа на грилі	150/290,00

Молода картопля в тосканських травах.....	180/117,00
Овочі гриль з часниковим соусом	200/50/198,00

РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

Польпете з дорадо в томатному соусі з полентою	300/347,00
Філе лаврака з томатами та ботаргою.....	290/545,00
Гребінці з селеровим пюре	100/100/597,00
Шотландський лосось Label Rouge із молодю картоплею.....	140/100/50/598,00
Тріска з пюре із цвітної капусти.....	130/100/572,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином.....	260/120/497,00

Чілійський сібас з бебі цукіні.....	200/798,00
Дорадо у солі або на грилі	1 шт./425,00
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	

М'ЯСО

Курча з в'яленими томатами та картоплею <i>aglio olio</i>	230/395,00
Котолета по-міланськи з ризото з шафраном	160/100/396,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре ..	120/100/50/446,00
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином ..	350/100/675,00
Теляча жока з молодю картоплею та грибами.....	250/398,00

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	250/1320,00

ДЕСЕРТИ

Ромова баба з ягодами та горіхами	250/235,00
Фруктові равіолі з домашнім сорбетом	180/278,00
Яблучний тарт із домашнім морозивом	250/218,00
Фрола з лимонним кремом та меренгою	140/135,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами.....	120/186,00
Тирамісу з амарето.....	150/195,00
Кокосова панакота з соусом манго	120/20/196,00
Фісташковий фондан з йогуртовим морозивом	70/50/40/259,00
Чізкейк з горгонзолою та карамелізованою грушею ..	120/40/245,00
Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом.....	110/50/205,00
Сендвіч-морозиво Солоня Карамель	250/256,00

Ice Roll.....	100/135,00
(ягідний йогурт, страчатела з чорним шоколадом)	
Кокосове морозиво у чорному шоколаді.....	180/245,00
Домашнє морозиво.....	50/69,00
Ваніль, Шоколад	
Солоня карамель із чорнилами каракатиці	115/97,00
Сорбети Лимон, Манго	50/69,00
Сорбет Маракуя.....	50/85,00
Цукерка.....	1 шт./32,00
ром маракуя горіх кокос	
Домашній пиріг дня.....	1 порц./135,00

Якщо у вас алергія на один із інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта.